

PRESS RELEASE

【スイスホテル南海大阪】暑い夏をのりきる、極上の涼グルメが勢揃い！



スイスホテル南海大阪(大阪市中央区)では、7月より夏季限定メニューを販売致します。
見た目にも涼しい麺料理や豪華食材をちりばめた冷菜盛り合わせ、夏の果物をつかったスイーツなど
各店のシェフが腕によりをかけた極上のメニューを取りそろえております。

なつかげ

◆夏陰 素麺



暑い夏の風物詩「素麺」を、料理長・花田が日本一細いといわれる素麺「白髪」(0.3ミリ)や黒鮑、瀬戸内産鱧ちりなど、高級食材を厳選し豪華に仕上げました。かつおベースの三種のオリジナル麺露でお召し上がりいただけます。

【メニュー】

先付け: 季節のお浸し、葛豆腐 鉢: 三輪山本 超極細麺「白髪」、黒鮑酒煎り、車海老、瀬戸内産鱧ちり、真鯛、錦糸玉子、三つ葉、針みょうが、冬子椎茸、三種類の麺露(梅・胡麻・冬子椎茸のめんつゆ)

場所: 10階 日本料理「花暦」

期間: 2017年7月1日(土)~8月31日(木)

料金: ¥10,000 (税金・サービス料別)

ご予約・お問合せ: 06-6646-5127 (直通)

◆エンプレスルーム特製 夏の冷菜氷上贅沢盛



新鮮な海鮮類を中心とした10種以上の特製冷菜を様々なディップソースでお召し上がりいただきます。氷上に盛付けられ、涼しげでカラフルなお料理を是非お楽しみ下さい。

【メニュー】

国産ミル貝、ロブスター、海老、帆立貝柱、鮑、蟹、魚、鶏肉、新鮮野菜、浅葱の麺
5種のディップソース(わさび醤油・サウザンアイランドソース・チリ・ネギ・梅)

場所: 10階 中国料理「エンプレスルーム」

期間: 2017年7月1日(土)~8月31日(木)

料金: ¥5,800 (税金・サービス料別)

ご予約・お問合せ: 06-6646-5129 (直通)

◆ザ・ラウンジ サマーコレクション



PRESS RELEASE

春に大好評だったスイーツドリンクの第二弾！マンゴーやパイナップルなど夏のフルーツを贅沢に使ったものから、「ザ・ラウンジ」ならではの紅茶ブレンドのものまで多彩なカクテルをご用意しました。

【メニュー】（写真右から順）

- ・マンゴーレディー ¥1,500
- ・フルーツフレーバービール（マンゴー、パッションフルーツ、パイナップルからお選びいただけます） ¥1,300
- ・マンゴー ファーム ¥1,800
- ・マンゴーマンゴーマンゴー ¥1,500
- ・パイナップル マンゴー チチ ¥2,000



場所：6階 「ザ・ラウンジ」

期間：2017年6月1日（木）～9月30日（土）

ご予約・お問合せ：06-6646-1111

◆パティシエオリジナル 月替わりケーキ



【メニュー】

7月 The Mid summer（写真左） ¥550

グレープフルーツの中に、パッションムースを閉じ込めました。爽快感のあるグレープフルーツとトロピカルなパッションフルーツのマリアージュをお楽しみください。

8月 Coco Mango（写真右） ¥580

夏フルーツの代名詞・マンゴークリームの上に、さっぱりクリーミーなココナッツのムースを乗せた南国感溢れるケーキです。色鮮やかな2層仕立てに乗ったマンゴーゼリーが涼しげな一品。

期間：2017年7月1日（土）～8月31日（木）

ご予約・お問合せ：06-6646-1111

スイスホテル南海大阪 (www.swissotel-osaka.co.jp) は、大阪で最も活気あふれる難波に位置し、ショッピング、娯楽、カルチャー、ビジネスの中心にございます。546室のスイートルームを含む全客室から市街の素晴らしい眺望をお楽しみいただけます。地上36階の館内には、日本料理、中国料理、スポーツバーを含む7つの料飲施設、スパ&フィットネス、18の宴会施設などがございます。また、当ホテルは関西国際空港から鉄道でダイレクトにアクセス可能な唯一のホテルです。南海なんば駅の真上にそびえ立ち、JR・私鉄・地下鉄各線なんば駅へもすぐの距離にあります。

スイスホテル南海大阪

〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60

Tel: 06-6646-1111 Fax: 06-6648-0331

Email: osaka@swissotel.com



プレスリリースの詳細につきましては、下記の担当者へお問い合わせください：

Tel: 06-6646-5009 Fax: 06-6646-5013

木村淳子 マルコム マネージャー Email: Junko.Kimura@swissotel.com

中村梨奈 マルコム エグゼクティブ Email: Rina.Nakamura@swissotel.com

山本朗 マルコム コーディネーター Email: Akira.Yamamoto@swissotel.com