

【スイスホテル南海大阪】高級食材を使った冬のごちそうメニューが勢揃い。

OSAKA, 03 October -スイスホテル南海大阪(大阪市中央区)では、冬の豪華な食材を使ったメニューを各レストランで販売致します。お鍋、スープ、フォンデュなどで旬食材の旨みを余すことなく味わえます。

◆季節の味覚「シーフードペアディナー」



具材をお客様の目の前で焼いて仕上げる鉄板焼ならではのブイヤベース。ロブスターや車海老などを贅沢に使用し、魚介の旨味がたっぷり染み出したスープをお楽しみいただけます。ブイヤベースをメインにご用意した、ペアのシーフードコースを是非ご堪能ください。

【メニュー】

- ・シーフードのマリネ
- ・甘鯛の鉄板焼きと野菜のパスタ仕立て
- ・旬の焼き野菜
- ・彩りサラダ
- ・魚介類を贅沢に使ったブイヤベース(ロブスター、車海老、紋甲烏賊、白身魚、ムール貝、あさり)
- ・鯛めし風フライドライス 味噌汁 香の物
- ・フルーツ盛り合わせ

場所: 10階 鉄板焼「みなみ」

期間: 2017年11月1日(水)~12月31日(日)

料金: 2名様 ¥35,600 (税金・サービス料別)

ご予約・お問合せ: 06-6646-5128(直通)

◆スイスチーズフォンデュコース



冬季限定の人気メニュー、本場スイス産のチーズをブレンドしたオリジナルのチーズフォンデュ。今年はトリュフや蟹、イクラといった高級食材がトッピングで登場します(有料)。季節の食材にひと手間をかけた創作串揚げや自家製パンにたっぷり絡めてお召し上がりください。

【メニュー】

- ・前菜 2 種盛合わせ
- ・自家製ブレッド
- ・季節のスティック野菜 7 種
- ・スイスチーズフォンデュ
- ・創作串揚げ 8 種
- ・季節のフルーツ盛合わせ
- ・コーヒー又は紅茶

※トリュフ、蟹身と蟹味噌、イクラのトッピングを有料でお楽しみいただけます。

場所: 6 階 ワイン&ダイニング「シュン」

期間: 2017 年 11 月 1 日(水)~2018 年 2 月 28 日(水)

料金: ¥8,750 (税金・サービス料別)

ご予約・お問合せ: 06-6646-5122

◆和牛しゃぶしゃぶとお寿司のコース / 和牛すき焼きとお寿司のコース



先付け、造里、お寿司の盛り合わせに和牛しゃぶしゃぶか、すき焼きをお選びいただける贅沢なコースです。

【メニュー】

- ・先付け
 - ・造里 本日の二種盛り合わせ
 - ・鍋 和牛肉、鍋野菜
 - ・食事 握り寿司 3貫と細巻きの盛り合せ(チョイス制)
 - ・水物 季節のフルーツ
 - ・握り寿司 3貫 下記よりチョイス
- 鯛、鮪、縹鰯、烏賊、イクラ、サーモン、穴子、鰻、玉子

※和牛しゃぶしゃぶ / 和牛すき焼きのみ(単品)もご注文承ります。各 10,000 円(税サ別)

場所: 10階 日本料理「花暦」

期間: 2017年10月1日(日)~12月31日(日)

料金: ¥13,000 (税金・サービス料別)

ご予約・お問合せ: 06-6646-5127 (直通)

◆中国薬膳ふぐ鍋



例年好評をいただいておりますエンプレスルーム特製「鍋」の季節がやって来ます。新鮮な国産とらふぐを中心とした魚介類と肉類、野菜など具材も盛り沢山。シェフ特製の薬膳スープは一食の価値あります。

【メニュー】

国産とらふぐ

海鮮、肉類、野菜の盛り合わせ

サイドオーダー(¥500~)

- ・鮑
- ・イセ海老
- ・和牛
- ・麺類

場所: 10階 中国料理「エンプレスルーム」

期間: 2017年11月1日(水)~12月31日(日)

料金: ¥5,800 (税金・サービス料別)

ご予約・お問合せ: 06-6646-5129(直通)

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