

**【スイスホテル南海大阪】いちごメニューを販売開始
初のストロベリーbuffet『ストロベリー で Night』を開催**

OSAKA, 9 January - スイスホテル南海大阪(大阪市中央区)では、1月よりいちごを使ったプロモーションを開始。初のストロベリーbuffet企画や、スイーツドリンクなどがお楽しみいただけます。



「タボラ 36」で開催中のセミbuffetディナーに1・2月限定でストロベリーbuffet『ストロベリー で Night』が登場。パストリーシェフ ダヴィッド・ギマレスがお届けするストロベリースイーツは、フォトジェニックな見た目のストロベリーのカップケーキタワーや、バルサミコのいちごソースとマスカルポーネをトッピングしたピザなどいちご好きにはたまらないメニューばかり。小皿に盛られたスイーツは、一口サイズで食べやすく、色々食べたい方にも最適です。100%スイスチョコレートで作る名物のファウンテンも真っ赤ないちごバージョンに。

さらに、セミbuffetスタイルで楽しめるディナーは、オマール海老やホタテなど豪華海鮮もご堪能いただけます。

※特典

1月15日～2月末までドレスコード割引として赤 or いちごの服や小物を身につけてご来店いただいた方は15%オフ！！

【メニュー】



季節のストロベリーピザ



ストロベリーとスイスチョコレートのフィナンシェ
ストロベリータルト



ピンクマカロン

ストロベリーチョコレートファウンテン



ストロベリーカップケーキタワー

ストロベリープリン
ストロベリーとスイスチョコレートのフィナンシェ
ピンクロールケーキ
ストロベリーパンナコッタ
ストロベリー抹茶チーズケーキ
ストロベリーココナッツムース
ストロベリーチョコレートケーキ
ストロベリーラテ
ストロベリーピスタチオケーキ など

場所: 36階「タボラ 36」

期間: 2018年1月4日(木)～2月28日(水)

料金: 大人 ¥6,900、お子様(4-12歳) ¥3,450 (税・サ別)

※2月より金土日祝前日 大人 7,900円、お子様(4-12歳) ¥3,950 (税・サ別)に変更

ご予約・お問合せ: 06-6646-5125(直通)

◆1月15日“いいいちごの日”より『ストロベリーコレクション』を販売



昨年、大好評だったストロベリードリンクが今年も登場。大粒のいちごが5粒もはいた「ストロベリーフィズ」を始め、以前より果実感がアップしました。目の健康サプリメントで有名な「わかさ生活」の北欧野生種ビルベリーを使った「ストロベリー サングリア」は甘酸っぱくてスツキリと飲みやすい味。いちごの花びらが乗った「ストロベリー ファーム」はバニラアイスといちごのシェイクで、スイーツとしてもお楽しみいただけます。

【メニュー】(左から)

ストロベリー ミルク ラテ	¥1300
ストロベリー フィズ	¥1500
ストロベリー ファーム	¥1800
ストロベリー サングリア	¥1400
ストロベリー フロート	¥1400

※SNS キャンペーン

ストロベリーコレクションを撮影しハッシュタグを付けて SNS に投稿後、ご提示いただくと100円引き

場所:6階「ザ・ラウンジ」

期間:2018年1月15日(月)~5月31日(木)

ご予約・お問合せ:06-6646-1111

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