



大阪・光の饗宴 2019
Festival of the Lights in OSAKA 2019

2020年1月31日(金)まで
Until 31.01.2020

大阪市内中心部や大阪府域各所でもさまざまなイルミネーションが楽しめます。

Colourful illuminations adorn Central Osaka and various areas in the city.

詳しくはコンシェルジュ(内線137番)までお問い合わせください。

Please contact the Concierge Desk (ext.137) for more details.



「なんば光旅」
Namba's
Illumination Journey

2020年2月16日(日)まで
Until 16.02.2020

南海なんば駅を起点に、
当ホテル、なんばパークス
などの周辺施設が、約70万
球のLEDでつながります。

Witness the sparkle as
Nankai Railway's
Namba station and
surroundings light up
with approximately
700,000 LED lights!

写真はイメージです。
Picture is sample image.



特別会員組織「ライフ&スタイル」

Life & Style Membership program

TEL:06-6646-5043

9:00-18:00(月-金 | Mon - Fri)

[年会費 | Annual membership fee] ¥75,000(税込)

[会員期限]1年間 | One Year Validity

会員証特典

- 水曜日ならレストランでお食事代金50%オフの「クレイジーウェンズデー」を開催(2名様まで)
- ピュロヴェル スパ & スポーツ 各種トリートメント15%オフ
- ピュロヴェル スパ & スポーツ入会金10%オフ
- ご婚礼・ご宴会のお食事代金10%オフ
- 宿泊プラン「スイスパリユー」15%オフ

Membership Benefits

- 50% discount on food when one member dines or a total of two people including the member
- 15% discount on massage at the pürovel spa & sport
- 10% discount on joining fee at the pürovel spa & sport
- 10% discount on food for banquets and weddings
- 15% discount on Swiss Value room rate

優待券特典

- [特典例]
- 1泊無料優待券
 - ¥5,000割引優待券
 - 2名から10名様でのお食事代金が半額になるパーティー優待券

Certificates

- Complimentary One Night Accommodation Certificate
- ¥5,000 Discount Certificate
- Special Occasion Certificates

swissôtel NANKAI

OSAKA

スイスホテル南海大阪

〒542-0076 大阪市中央区難波5-1-60
5-1-60, Namba, Chuo-ku, Osaka, 542-0076, Japan

TEL:06-6646-1111 FAX:06-6648-0331
MAIL:osaka@swissotel.com <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>

SNSにて、当ホテルの最新情報を発信しております。是非アクセスしてください。
Get the latest information about Swissôtel Nankai Osaka on SNS.



Twitterで、フォロー!
@SwissotelOsaka(日本語)



アカウント名:
swissotelnankaiosaka_official



Facebookで、いいね! Become our fan on Facebook
「スイスホテル南海大阪」- Swissôtel Nankai Osaka

SWISS LEVEL

LIVE IT WELL IN OSAKA

VOL.12 | DEC 2019

2019年12月号



swissôtel NANKAI

OSAKA

スイスホテル南海大阪

SWISS CHRISTMAS

今年のスイスホテル南海大阪は、白、赤、ゴールドをテーマカラーに、スイスらしさを表現し、皆様が訪れるたびに心温まるデコレーションをロビーに飾ります。各レストランでは、この季節ならではの特別メニューをご用意し、クリスマスケーキなども販売いたします。

また、ご宿泊の際は、毎年恒例のイルミネーションパッケージもごございますので、お気軽にお問い合わせください。

一年の締めくくりに、新年のスタートに、皆様の大切な時間にふさわしいお料理や演出をご提供いたします。皆様のご来館を心よりお待ちしております。

Celebrate the warmth of the season as the best time of the year is here! True to our roots, the Swissôtel Nankai Osaka is decorated in red, white and gold for a celebratory mood reminiscent of a Swiss Christmas.

Enjoy a festive array of scrumptious menus, celebrations and goodies for the holidays, and a wonderful start for the New Year. Share magical holiday moments amidst a Swiss Christmas market setting at Tavola36, choose to celebrate with a local feast in any of our Japanese restaurants, or a festive Chinese spread for the perfect gathering. Share the holiday spirit with a range of cakes, goodies and hampers that serve as the perfect gifts at the Swiss Gourmet.

Set your sights on a celebration over illuminated city views with the Tavola36 New Year Countdown party, and welcome 2020 with a lunch or dinner feast with loved ones.

Here's to a season filled with warmth, comfort and good cheer!



クリスマスケーキ | Christmas Cakes

クリスマス ストロベリー ショートケーキ ¥3,000
Christmas Strawberry Shortcake JPY 3,000

ブッシュドノエル ¥3,500
Bûche de Noël JPY 3,500

予約受付: 2019年11月15日 - 12月15日 受け渡し期間: 2019年12月21日 - 12月25日
Pre-Order Period: 15 Nov - 15 Dec 2019 Pick Up Period: 21 Dec - 25 Dec 2019

イルミネーション ステイ パッケージ Illumination Stay Package

70万球以上のLEDを使用した「なんばパークス」の鮮やかなイルミネーションを一望できるお部屋で、大切な方と素敵なひと時をお過ごしください。

Sparkle the season with a magical stay overlooking the colourful illumination of "NAMBA PARKS" filled with over 700,000 LED lights.

プラン内容

- ・10,000円分のレストランクレジット ・ボトルシャンパン
- ・ホテル南側、なんばパークスが見えるアドバンテージルーム以上のお部屋を確約
- ・エグゼクティブラウンジ、ピュロヴェル スパ&スポーツ無料利用 (ジム、プール、お風呂&サウナ)

Package details

- ・JPY 10,000 credit for F&B ・Bottle of champagne
- ・Stay in Swiss Advantage room or higher room category (South side room guaranteed) where you can enjoy illuminated lightings of NAMBA PARKS from the room.
- ・Free access to Executive Lounge and pürovel spa&sport (Gym, Pool, Bath and Sauna)

2019年11月8日 - 2020年2月16日 | 8 Nov 2019 - 16 Feb 2020

ご予約・お問い合わせ | For Reservations 06-6646-1111



クリスマスアイテム | Christmas Goodies

ジンジャーブレッドハウス | Gingerbread House L: ¥10,000 S: ¥2,700
サンタクロースクッキー | Santa Claus Cookie ¥500
クリスマスツリークッキー | Christmas Tree Cookie ¥600
ジンジャーマンクッキー、ジンジャーウーマンクッキー | Gingerman Cookie, Gingerwoman Cookie ¥450
シナモンスタークッキー、スペキュラースクッキー | Cinnamon Star Cookie, Spekulatius Cookie ¥750
バニラキプフェル | Vanille Kipferl ¥750
クリスマスギフトバスケット | Christmas Gift Hamper ¥12,000

2019年12月1日 - 12月25日 | 1 Dec - 25 Dec 2019

SWISS
GOURMET

6F「スイスグルメ」 | Swiss Gourmet
お問い合わせ For Reservations 06-6646-1111
営業時間 Operation Hours 7:30 - 22:00

・特に記載のない場合は上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。
・他のご優待特典や割引と併用いただけない場合がございます。 ・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

・13% service charge and consumption tax will be added on your bill unless stated.
・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.



クリスマスディナー | Christmas Dinner

メニュー

・フォアグラのフラン ・牛ほほ肉の煮込み ・グリーンピースとミントのスープ ・キノコと北海道産ホタテ貝のリゾット
 ・タラのソテー スカンピまたは 国産牛サーロインのグリル

Menu

・ Foie Gras Flan ・ Braised Beef Cheek ・ Green Pea and Mint Soup ・ Mushroom and "Hokkaido"
 Scallop Risotto ・ Seared Cod and Scampi or Grilled Japanese Beef Sirloin

2019年12月23日 - 12月25日 | 23 Dec - 25 Dec 2019

1名様 ¥14,900 | JPY 14,900 for one person

ローラン・ペリエ シャンパン1杯付 | With one glass of Laurent-Perrier Champagne

フェスティブシーズン ブランチ | Festive Season Brunch

2019年12月21日 - 2020年1月3日 | 21 Dec 2019 - 3 Jan 2020

大人 ¥5,800 | JPY 5,800 for adults

お子様(4-12歳) ¥2,400 | JPY 2,400 for children 4-12 years

2019年12月23, 24日, 2020年1月1, 2日 | 23, 24 Dec 2019 and 1, 2 Jan 2020

大人 ¥6,900 | JPY 6,900 for adults

お子様(4-12歳) ¥2,950 | JPY 2,950 for children 4-12 years

大人: グリュウワイン、生ビール、ワイン、カクテル、コーヒー、紅茶、ジュース、ソフトドリンク付

Adult: inclusive of Glühwein, Draft Beer, Wine, Selection of Cocktails,
 Coffee, Tea, Juice and Soft Beverages

お子様: 紅茶、ジュース、ソフトドリンク付 | Kids: inclusive of Tea, Juice and Soft Beverages



フェスティブ スイーツbuffet | Festive Sweets Buffet

2019年12月1日 - 12月29日 | 1 Dec - 29 Dec 2019

毎週 土曜日・日曜日 | Every Saturday and Sunday

大人 ¥4,500 | JPY 4,500 for adults

お子様(4-12歳) ¥2,250 | JPY 2,250 for children 4-12 years

紅茶、ジュース、ソフトドリンク付 | inclusive of Tea, Juice and Soft Beverages

スイス クリスマス buffet ナイト | Swiss Christmas Buffet Night

2019年12月26日 | 26 Dec 2019

大人 ¥5,500 | JPY 5,500 for adults

お子様(4-12歳) ¥2,500 | JPY 2,500 for children 4-12 years

コーヒー、紅茶、ジュース、ソフトドリンク付 | inclusive of Coffee, Tea, Juice and Soft Beverages

36F「タボラ36」 | Tavola36

ご予約・お問い合わせ For Reservations 06-6646-5125 全席禁煙 | No Smoking in all venues

営業時間 | Operation Hours

朝食 | Breakfast

6:30 - 10:00(ラストエントリー / Last Entry)

スイーツbuffet | Sweet Buffet

土・日 | Sat and Sun

15:30 - 16:30(ラストエントリー / Last Entry)

バー | Bar

平日 | Weekday 17:00 - 23:00(ラストオーダー / Last Order 22:30)

土・日・祝 | Sat, Sun and National Holiday 18:00 - 23:00(ラストオーダー / Last Order 22:30)

ランチ | Lunch

11:30 - 14:30(ラストエントリー / Last Entry)

ディナー | Dinner

18:00 - 21:30(ラストオーダー / Last Order)

Tavola 36

・特に記載のない場合は上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。
 ・12月20日-25日は、ライフ&スタイル会員様向けのパーティー券及びクレイジーウェンズデー特典をご利用いただけません。
 ・他のご優待特典や割引と併用いただけない場合がございます。・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

・ 13% service charge and consumption tax will be added on your bill unless stated.
 ・ L&S Crazy Wednesday discount and Party Ticket are not applicable from 20 Dec to 25 Dec.
 ・ Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・ Contents and prices may be revised without prior notice.



クリスマス会席 | Christmas Kaiseki

メニュー

- ・先付け: 胡桃豆腐、フォアグラ西京漬け
- ・吸物: 帆立真丈薄葛仕立て
- ・造里: 本日のお造り盛り合せ
- ・焼肴: 金目鯛若狭焼き
- ・合肴: オーガニックビーフ、豆乳白味噌仕立てフォンデュ 蒸し野菜添え
- ・温物: 百合根餅
- ・食事: 占地御飯 または ちりめん粥、留め椀、香の物
- ・水物: スイスロールケーキと季節の果物盛り合せ

Menu

- ・Appetizer: Walnut Tofu, Foie Gras Pickled in Saikyo Miso
- ・Clear Soup
- ・A Selection of Sashimi
- ・Broiled Dish: Broiled Red Bream Wakasa Style
- ・Main Dish: Organic Beef, Steamed Vegetables Fondue with Soy Milk, White Miso Paste
- ・Hot Dish: Lily Bulb Cake and Carrot with Mushroom Sauce
- ・Rice Cooked with Shimeji Mushroom or Porridge with Dried Young Sardines, Miso Soup, Japanese Pickles
- ・Dessert: Swiss Roll and Assorted Seasonal Fruits

2019年12月20日 - 12月25日 | 20 Dec - 25 Dec 2019
1名様 ¥15,000 | JPY 15,000 for one person



10F 日本料理「花暦」| Hana-Goyomi Japanese Restaurant
ご予約・お問い合わせ | For Reservations 06-6646-5127
営業時間 | Operation Hours 11:30 - 15:00 | 17:30 - 21:00

- ・特に記載のない場合は上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。
- ・12月20日-25日は、ライフ&スタイル会員様向けのパーティー券及びクレイジーウェンズデー特典はご利用いただけません。
- ・他のご優待特典や割引と併用いただけない場合がございます。・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

クリスマスディナー | Christmas Dinner

メニュー

- ・クリスマス特製前菜 2品(フォアグラとマンゴーのコンソメゼリー 魚介類のマリネ フレーバーパール添え)
- ・魚介類のスープ ・車海老と帆立貝柱の炭焼き ・A4黒毛和牛100g テンダーロイン または サーロイン を含む全8品

Menu

- ・Foie Gras and Mango Consommé Jelly and Marinated Seafood with Flavor Pearls
- ・Seafood Soup
- ・Seared and Singed Prawn and Scallop
- ・A4-Rank Wagyu Beef 100g, Your Choice of Tenderloin or Sirloin

2019年12月22日 - 12月25日 | 22 Dec - 25 Dec 2019
1名様 ¥25,000 | JPY 25,000 for one person

クリスマスペアディナー | Christmas Pair Dinner

メニュー

- ・クリスマス特製前菜 2品(フォアグラとマンゴーのコンソメゼリー 魚介類のマリネ フレーバーパール添え)
- ・魚介類のスープ ・オマール海老の炭焼き ・A5黒毛和牛200g テンダーロイン または サーロイン を含む全8品

Menu

- ・Foie Gras and Mango Consommé Jelly and Marinated Seafood with Flavor Pearls
- ・Seafood Soup
- ・Seared and Singed Lobster
- ・A5-Rank Wagyu Beef 200g, Your Choice of Tenderloin or Sirloin

2019年12月22日 - 12月25日 | 22 Dec - 25 Dec 2019
2名様 ¥55,000 | JPY 55,000 for two persons



10F 鉄板焼「みなみ」| Minami Teppanyaki Restaurant
ご予約・お問い合わせ | For reservations 06-6646-5128 全席禁煙 | No Smoking in all venues
営業時間 | Operation Hours 11:30 - 15:00 | 17:30 - 21:00

- ・13% service charge and consumption tax will be added on your bill unless stated.
- ・L&S Crazy Wednesday discount and Party Ticket are not applicable from 20 Dec to 25 Dec.
- ・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.

クリスマス セット デイナー | Christmas Set Dinner

メニュー

- ・エンプレス特製 盛り合せ前菜
- ・蟹肉と海鮮入り カボチャのとろみスープ
- ・ロースターキー香港スタイル
- ・フォアグラのソテー、海老の揚げ物 わさびマヨネーズソース添え
- ・和牛フィレ肉のブラックペッパー炒め
- ・キャビア添え炒飯
- ・クリスマス特製デザート

Menu

- ・Empress Room Treasure Platter
- ・Braised Pumpkin Cream with Diced Seafood and Crab Meat
- ・Roasted Turkey Hong Kong Style
- ・Crispy Wasabi Prawn and Foie Gras
- ・Sautéed Japanese Beef Fillet with Black Pepper
- ・Fried Rice with Caviar
- ・Special Seasonal Dessert

2019年12月20日 - 12月25日 | 20 Dec - 25 Dec 2019

1名様 ¥15,000 | JPY 15,000 for one person



10F 中国料理「エンプレスルーム」| Empress Room Chinese Restaurant
ご予約・お問い合わせ | For Reservations 06-6646-5129

営業時間 | Operation Hours 11:30 - 15:00 | 17:30 - 21:00



クリスマス ナイト デイナー | Christmas Night Dinner

メニュー

- ・クリスマス前菜2種盛 ・車海老、近江牛、粒マスタードのせを含む創作串揚げ 8本
- ・聖護院大根とフォアグラ 近江牛ローストビーフのせ トリュフソース ・ブッシュド ノエル を含む全7品

Menu

- ・Selection of Christmas Appetizers (2 kinds)
- ・Selection of 8 Kushiage including Tiger Prawn and Omi Beef with Mustard
- ・Shogoin Radish and Foie Gras with Roasted Omi Beef on Top with Truffle Sauce
- ・Bûche de Noël

2019年12月20日 - 12月24日 | 20 Dec - 24 Dec 2019

1名様 ¥12,500 | JPY 12,500 for one person

- ・12月23日はディナーのみ営業、12月24日はランチ、ディナー共に営業となります。
- ・We are open only for dinner on 23 Dec and for lunch and dinner on 24 Dec.

プレミアムワインディナー | Premium Wine Dinner

12月25日 ケンゾーエステイト ¥40,000 | 25 Dec Kenzo Estate JPY 40,000

ご予約制 | Reservations are required

- ・料金はサービス料13%と消費税を含みます。
- ・ライフ&スタイル会員様は、1組様につき5,000円券1枚をご利用いただけます。その他の割引は適用外とさせていただきます。
- ・Prices are inclusive of 13% service charge and consumption tax.
- ・L&S JPY 5,000 voucher is applicable per group. All other discounts are not applicable.

S-H/U-N
wine & dine

6F ワイン & ダイニング「シュン」| SH'UN Wine & Dine
ご予約・お問い合わせ | For Reservations 06-6646-5122
営業時間 | Operation Hours 11:30 - 15:00 | 17:30 - 21:30
定休日 | Closed on 月・火 | Mon, Tue

- ・特に記載のない場合は上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。
- ・12月20日-25日は、ライフ&スタイル会員様向けのパーティー券及びクレイジーウェンズデー特典をご利用いただけません。
- ・他のご優待特典や割引と併用いただけない場合がございます。・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

- ・13% service charge and consumption tax will be added on your bill unless stated.
- ・L&S Crazy Wednesday discount and Party Ticket are not applicable from 20 Dec to 25 Dec.
- ・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.





COUNTDOWN COCKTAIL PARTY

カウントダウン カクテルパーティー

2019年12月31日 22:30 - 24:30(ラストエントリー 23:50) | 31 Dec 2019 22:30 - 24:30 (Last Entry 23:50)

スパークル パッケージ

1名様 ¥8,000 スパークリングワイン飲み放題付

SPARKLE PACKAGE

JPY 8,000 for one person
Inclusive of free flow Sparkling Wine

グリッター パッケージ

1名様 ¥16,000 シャンパン飲み放題付

GLITTER PACKAGE

JPY 16,000 for one person
Inclusive of free flow Champagne



36F「タボラ36」| Tavola36
ご予約・お問い合わせ | For Reservations 06-6646-5125
全席禁煙 | No Smoking in all venues

クリスマス アフタヌーンティー デイライト | Christmas Afternoon Tea Delight

2019年12月21日 - 12月25日 | 21 Dec - 25 Dec 2019
1名様 ¥3,999 | JPY 3,999 for one person

TWG ティー ブッフェ | TWG Tea Buffet

・ロイヤルダージリン ・カモミール ・シルバー ムーン ティー ・バニラブルボン ティー ・1837 ブラック ティー
・レッドクリスマス ティー ・ニューヨークブレックファスト ・フレンチ アールグレイ
・イングリッシュ ブレックファスト ティー

・Royal Darjeeling ・Chamomile ・Silver Moon Tea ・Vanilla Bourbon Tea ・1837 Black Tea
・Red Christmas Tea ・New York Breakfast Tea ・French Earl Grey ・English Breakfast Tea

1名様 ¥1,700 | JPY 1,700 for one person

アフタヌーンティー デイライトをご注文のお客様は¥300追加でティーブッフェをお楽しみいただけます。
Enjoy a TWG Tea Buffet upgrade for JPY 300 when you avail our Afternoon Tea Delight

クリスマス ギフト バスケット | Christmas Gift Hamper

「タボラ36」スイーツブッフェ ヘアご招待券をはじめ、チョコレートフォンデュや
シュトレン、クッキーなどを詰め合わせたクリスマス限定バスケット

A limited-edition basket filled with Tavola36 Sweets Buffet Pair
Invitation Ticket, chocolate fondue, stollen, cookies, and more.

2019年12月1日 - 12月25日 | 1 Dec - 25 Dec 2019
¥12,000 | JPY 12,000



THE LOUNGE

6F「ザ・ラウンジ」| THE LOUNGE
ご予約・お問い合わせ | For Reservations 06-6646-1111 全席禁煙 | No Smoking in all venues
営業時間 | Operation Hours 10:00-19:00

・特に記載のない場合は上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。
・2019年12月20日-25日、31日および2020年1月1日-3日は、ライフ&スタイル会員様向けのパーティー券及びクレイジーウェンズデー特典はご利用いただけません。
・他のご優待特典や割引と併用いただけない場合がございます。・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

NEW YEAR OFFERS

2020年1月1日 - 1月3日 | 1 - 3 Jan 2020



ニューイヤーディナー | New Year Dinner

2020年1月1日 1名様 ¥11,900 ローラン・ペリエ シャンパン1杯付
1 Jan 2020 JPY 11,900 for one person With one glass of Laurent-Perrier Champagne



魚生

Raw Fish Salad (Yu Sheng)
1名様 ¥1,800
JPY 1,800 for one person

ニューイヤーファミリーセット

New Year Family Sets
4-6名様まで ¥50,000 | JPY 50,000 for 4 to 6 guests
7-10名様まで ¥75,000 | JPY 75,000 for 7 to 10 guests



御祝膳 | Iwai-zen, New Year's Day Breakfast

2020年1月1日 1名様 ¥6,200 | 1 Jan 2020 JPY 6,200 for one person

ニューイヤーランチ

New Year Lunch Sets
¥6,000~ | from JPY 6,000

ニューイヤーディナー

New Year Dinner Sets
¥10,000~ | from JPY 10,000



ニューイヤーランチ

New Year Lunch Sets

梅 ¥8,000 Ume JPY 8,000
竹 ¥11,000 Take JPY 11,000
松 ¥14,000 Matsu JPY 14,000

ニューイヤーディナー

New Year Dinner Sets

松 ¥14,000 Matsu JPY 14,000
雅 ¥18,000 Miyabi JPY 18,000
寿 ¥23,000 Kotobuki JPY 23,000

—シェフのおすすめ (すべてのコースに追加できます。)—
・活車海老と貝柱セット ¥3,900 ・白御飯を追加料金 ¥900 で、ガーリックライスに変更できます。
— Chef's Recommendation: Indulge in these upgrades this festive season! —
・Upgrade your set menu with Live Prawn and Scallops for JPY 3,900
・Upgrade from Steamed Rice to Garlic Rice JPY 900

・13% service charge and consumption tax will be added on your bill unless stated.
・L&S Crazy Wednesday discount and Party Ticket are not applicable from 20 Dec to 25 Dec, 31 Dec 2019 and 1 Jan to 3 Jan 2020.
・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.