

**swissôtel NANKAI**  
OSAKA  
スイスホテル南海大阪


Swissôtel Nankai Osaka


〒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！ Follow us on Twitter!  
@SwissotelOsaka(日本語)

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

 インスタグラムをフォロー！ Discover us on Instagram!  
swissotelnankaiosaka\_official

# SWISS LEVEL

SWISSÔTEL NANKAI OSAKA / Live It Well in Osaka

VOL.14 / APRIL, MAY, JUNE 2020

**swissôtel NANKAI**  
OSAKA  
スイスホテル南海大阪

## Seasonal Special Golden Week

### I Tavola36

#### キッズルーム & キッズメニュー

#### Kiddie Room & Kiddie A La Carte Menu

2020. 4/29~5/6

- ・コーンドッグ ・フライドポテト ・ミニバーガー
- ・Ham and Cheese Pizzas
- ・Ham and Cheese Pizzas
- ・Potato and Egg Salad ・Lollipop Candy
- ・Beverage (Oolong Tea, Orange Juice, Probiotic Drink)

#### [キッズルーム]

- ・フットボールボードゲーム ・ウノ ・ジェンガ
- ・Playtime Fun at the Kiddie Room
- ・黒ひげ危機一発 ・キッズムービー
- ・Pop-Up Pirate ・Kiddie Movies

- ・料金はbuffet価格に含まれます。・入荷状況により、食材に変更がある場合がございます。
- ・A La Carte included Buffet price. ・Please be advised that dishes are subject to market availability.

### I Hana-Goyomi

#### G.W. ファミリープラン

#### G.W. Family Plan

1名様 for one ¥10,000 2020. 4/29~5/6  
ご予約制 Reservations are required.

- ・先付け ・蒸し物:茶碗蒸し ・造里(大鉢盛り):造り盛り合わせ(真鯛 鮪 炙りサーモン昆布布)
- ・焼肴(大鉢盛り):金目鯛照り焼き ・合肴(大鉢盛り):串揚げ盛り合わせ ・温物:季節の饅頭
- ・食事(釜飯):桜海老御飯または白御飯、留め碗、香の物 ・水物

- ・Appetizer ・Steamed Dish: Egg Custard
- ・Sashimi Platter: Sea Bream, Tuna and Seared Salmon Seasoned with Kelp
- ・Broiled Dish Platter: Alfonsino Teriyaki ・Main Dish Platter: Assorted Kushiage
- ・Hot Dish: Dumpling with Seasonal Ingredients
- ・Rice Dish: Rice Cooked with Sakura Shrimp or Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles ・Dessert

- ・ライフ&スタイル会員様向けパーティー券はご利用いただけません。・入荷状況により、食材に変更がある場合がございます。
- ・4名様以上のご注文で承ります。
- ・L&S Party Ticket is not applicable. ・Please be advised that dishes are subject based on market availability.
- ・The plan is available for 4 or more guest.

#### G.W. キッズフリー

#### G.W. Kids Eat Free

2020. 4/29~5/6  
ご予約制 Reservations are required.

期間中、大人1名様につき、お子様(4-12歳)1名が  
無料でお子様用メニューをお楽しみいただけます。  
One child between 4 and 12 years gets children menu  
for FREE for every one dining adult during summer!

- ・一口天婦羅 ・手巻き寿司
- ・Bite-Sized Tempura ・Temaki-Zushi (Hand Roll Sushi)
- ・季節のプリン
- ・Seasonal Pudding

- ・ライフ&スタイル会員様向けパーティー券ご利用いただけません。・入荷状況により、食材に変更がある場合がございます。
- ・L&S Party Ticket is not applicable. ・Please be advised that dishes are subject to market availability.

・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ません。・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

## Seasonal Special Mother's Day

### I Hana-Goyomi

#### 母の日会席

#### Mother's Day Kaiseki

1名様 for one ¥13,000  
2020. 5/8~5/10

[黒門コスメティック試供品プレゼント付き]

- ・蒸し物:スッポン茶碗蒸し(静岡県立焼津水産高校産 抗生物質を使わず無農薬で2年かけ育てたスッポン)
- ・焼肴:瀬戸内産鱈蓼焼き ・組肴:海老 野菜彩々盛り合わせ
- ・食事:花暦握り寿司 縞鯨などおまかせ三貫 細巻き寿司盛り合わせ を含む全9品

[Includes Free Kuromon Cosmetic Gift Sample]

- ・Steamed Dish: Soft-Shelled Turtle Egg Custard (2 year antibiotic and chemical free soft-shelled turtle sourced from the Shizuoka Prefecture Yaizu Fisheries High School)
- ・Broiled Dish: Sea Perch from the Setonaikai Sea Seasoned with Miso
- ・Main Dish: Assorted Tempura ・Rice Dish: Nigiri Sushi (3 kinds) and Thin Rolled Sushi and Miso Soup

- ・ライフ&スタイル会員様向けパーティー券はご利用いただけません。
- ・L&S Party Ticket is not applicable.

### I THE LOUNGE

#### 母の日プロモーション

#### A Loving Tribute on Mother's Day

1名様 for one ¥15,000 / ¥20,000 2020. 5/1~5/31  
ご予約制 Reservations are required.

今年はいつもと違う"プチ贅沢"な母の日ギフトを贈りませんか? 「ビュロヴェル スパ&スポーツ」で、スタンダードまたはデラックスコースを体験後、アフタヌーンティーディライトをお楽しみいただけます。さらに、マカロンとバウムクーヘンのお土産もお持ち帰りいただけます。

Invest in quality time and honour your mom on her special day with a well-deserved break. Recharge the senses with our standard or deluxe Mother's Day packages - indulge in pampering bliss with your choice of aroma body massage, facial slimming massage or anti-aging treatment at pürovel spa & sport, followed by a pleasurable Afternoon Tea Delight at The Lounge. As a special treat, mothers enjoy a specially made set of Macarons and Baumkuchen as souvenir on this special celebration.

### I Minami

#### 母の日ディナー

#### Mother's Day Dinner

1名様 for one ¥16,000 2020. 5/8~5/10  
ご予約制 Reservations are required.

鳴門の鯛と極上黒毛和牛のコース

Naruto Sea Bream and Prime Wagyu Beef

- ・ライフ&スタイル会員様向けパーティー券はご利用いただけません。
- ・L&S Party Ticket is not applicable.

・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.

### I Empress Room

#### 母の日プロモーション

#### Mother's Day Promotion

2020. 5/8~5/10

ディナーをご利用のお母様に中国茶ギフトをプレゼント。  
Mothers dining with us are treated to a complimentary Chinese Tea Gift.

## Seasonal Special Father's Day

### Minami

#### 父の日ディナー

#### Father's Day Dinner

1名様 for one ¥16,000 2020. 6/19~6/21

明石のタコと極上黒毛和牛のコース

Akashi Octopus and Prime Wagyu Beef

- ・ビール1杯、もしくはジャパニーズウイスキー“知多”をプレゼント。ライフ&スタイル会員様向けパーティー券はご利用いただけません。
- ・Fathers enjoy a glass of beer or Japanese Whisky "CHITA" for free! L&S Party Ticket Not Applicable.

### Hana-Goyomi

#### 父の日会席

#### Father's Day Kaiseki

1名様 for one ¥13,000 2020. 6/19~6/21

[生ビール1杯プレゼント]

- ・前菜 北海道産生雲丹と葛豆腐
- ・焼肴 金目鯛木の芽焼き
- ・合肴 オーガニックビーフフィレステーキ(60g)
- ・握り寿司 巻き寿司盛り合わせ を含む全8品

[Free glass of beer as a special treat to fathers!]

- ・Appetizer Hokkaido Sea Urchin and Kuzu Tofu
- ・Broiled Dish Broiled Alfonsino with Leaf Bud
- ・Main Dish Organic Beef Fillet Steak 60g
- ・Assorted Nigiri and Rolled Sushi

- ・ライフ&スタイル会員様向けパーティー券はご利用いただけません。・入荷状況により、食材に変更がある場合がございます。
- ・L&S Party Ticket is not applicable. ・Please be advised that dishes are subject to market availability.

### Swiss Gourmet

#### 父の日ギフトボックス

#### Father's Day Gift Box

1名様 for one ¥5,000 2020. 6/19~6/21

スイーツ好きなお父さんに日頃の感謝を込めて贈る焼き菓子の詰め合わせ

An assortment of baked sweets as a special token to fathers with a sweet tooth.

[内容] ・アーモンドチョコ ・ヘーゼルナッツ ・クッキー など

[Includes] ・Almond Chocolate ・Hazelnuts ・Cookies



・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。

響 ブレンダーズチョイス  
Hibiki Blender's Choice

2020. 4/1~6/30



様々な樽や、酒齢の原酒を厳選し、サントリーのブレンドの匠の技でブレンドした特別な逸品です。ワイン樽後熟原酒を加えることで生まれた、まろやかで甘みが溶け込んだ心地よい香りと美しくバランスのとれたハーモニーが魅力的です。

The blend includes carefully selected vintages, married together by Suntory's team of expert blenders. The addition of a few wine cask-aged whiskies in the blend delivers a round, well-balanced profile and immense depth.

[期間限定価格]

さまざまな飲み方をお楽しみいただけます。おすすめはハイボール。  
 全レストラン / 30ml ¥2,200 タボラ36のみ / ボトル ¥40,000

[Limited Offer]

You can enjoy various ways of drinking, but we recommend highball.  
 All Outlets / 30ml ¥2,200 Only Tavola36 / Bottle ¥40,000



・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.

## スイーツbuffet

Sweet Buffet



## ブランチbuffet

Brunch Buffet

土・日・祝 / Sat, Sun and National Holidays



～4/30 あまおう&八女茶  
Amaou (Strawberry) & Yamecha Fair

5/1～6/30 ハニー ホリック  
Honey Holic

[毎週 土曜日・日曜日]

大人 ¥4,500/お子様(4-12歳) ¥2,250  
コーヒー、紅茶、ジュース付

[Every Saturday and Sunday]

Adult ¥4,500/Child(4-12 years old) ¥2,250  
with Coffee, Tea and Juice

## ウィークデーハッピーアワー

Happy Hour is the best hour at Tavola36!

厳選されたワインとビール、ピザや軽食メニューを平日17:00～18:00まで50%割引にてご提供いたします。

Wind down from a busy day with great ambiance overlooking city views! Enjoy 50% off from selected wines, beers, pizza and bar bites with weekday happy hour from 17:00 to 18:00.

- ・ハッピーアワーメニューの50%割引は月曜日から金曜日までとさせていただきます。
- ・祝日はご利用いただけません。
- ・50% off Happy Hour menu valid only from Monday to Friday.
- ・Not applicable on national holidays.

4月 ヘルシーブランチ  
April Healthy Brunch

5月 ラ・ヴィダ・ロカ～南アメリカフェア～  
May La Vida Loca! South American Fair

6月 サマー・イン・ザ・シティ  
June SUMMER IN THE CITY

大人 ¥4,800/ワインbuffet付 ¥5,800  
お子様(4-12歳) ¥2,400  
コーヒー、紅茶、ジュース付

Adult ¥4,800/with Wine Buffet ¥5,800  
Child(4-12 years old) ¥2,400  
with Coffee, Tea and Juice

## ランチbuffet

Lunch Buffet

メニュー

・オーストラリア産グラスフェドビーフを使用したローストビーフ ・種類豊富な日替わりホット料理 ・スイスの伝統的なポロネーゼ

This menu includes

- ・Roasted imported Australian grass-fed beef sirloin from our live carving station
- ・Variety of daily changing hot dishes
- ・Authentic Swiss beef pasta-G'hacktes und Hörnli

大人 ¥4,200/お子様(4-12歳) ¥2,100  
コーヒー、紅茶、ジュース付

Adult ¥4,200/Child(4-12 years old) ¥2,100  
with Coffee, Tea and Juice

36F「タボラ36」/ Tavola36

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

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

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

Tavola36

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)

## スイス ブッフェ ナイト

Swiss Buffet Night

毎週木曜日 / Every Thursday



スイスホテルのルーツに敬意を表し、「タボラ36」にてスイスの伝統料理をご提供いたします。

Travel to Switzerland with Swiss Buffet Night at Tavola36!

|             |                                     |           |  |            |                              |
|-------------|-------------------------------------|-----------|--|------------|------------------------------|
| 4月<br>April | ジャンボ キャロット ケーキ<br>Jumbo Carrot Cake | 5月<br>May | ブラートブルストのグリル<br>Bratwurst from the Grill | 6月<br>June | フィレドペルシュ<br>Fillet de Perche |
|-------------|-------------------------------------|-----------|--|------------|------------------------------|

大人 ¥5,500 / お子様(4-12歳) ¥2,500  
コーヒー、紅茶、ジュース付

Adult ¥5,500 / Child (4-12 years old) ¥2,500  
with Coffee, Tea and Juice

## アスパラガス ディナー

Asparagus Season Dinner

1名様 for one ¥8,500 | 2020. 4/20~5/31

### メニュー

・クリーミーホワイトアスパラガススープ ・スズキのオリーブオイル煮 または 骨付き仔牛ロースのグリル を含む全4品

### This menu includes

・Creamy White Asparagus Soup ・Your choice of Poached Seabass or Grilled Veal Chop

## ロブスター ディナー

Lobster Dinner

1名様 for one ¥8,500 | 2020. 6/1~7/5

### メニュー

・オマール海老とポテトのカネロニ ・オマール海老とスズキのソテー または オマール海老とイカのリングイネ を含む全4品

### This menu includes

・Lobster and Potato Cannelloni ・Your choice of Seared Lobster & Sea Bass or Lobster & Squid Linguine

36F「タボラ36」/ Tavola36

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

営業時間 Operation Hours

朝食 Breakfast ランチ Lunch  
6:30-10:00 (ラストエントリー / Last Entry) 11:30-14:30 (ラストエントリー / Last Entry)

スイーツbuffet Sweet Buffet ディナー Dinner  
土・日 / Sat and Sun 18:00-21:30 (ラストオーダー / Last Order)

15:30-16:30 (ラストエントリー / Last Entry)

バー Bar

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

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

Tavola36

・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。

## 桜鯛プロモーション

Sakura Sea Bream Promotion

2020. 4/1~4/30



姿造り サラダ仕立て自家製 アップルドレッシング

Sashimi Salad with Home Made Fresh Apple Dressing

¥12,000 | 前日までのご予約制とさせていただきます。  
Reservations are required up to the day before visiting.

セイロ蒸し 特製醤油ソース

Steamed Fillet with Superior Soya Sauce

¥4,800

揚げ物 甘酢ソース

Crispy Fried with Sweet and Sour Sauce Topping

¥4,800

オイスターソース煮込み

Braised Fish Head with Oyster Sauce & Crispy Garlic

¥4,800

お頭と又焼、季節野菜の土鍋煮込み

Stewed Fish Head with Mixed Vegetable & BBQ Pork in Clay Pot (20 minutes preparation time)

¥5,250

スープヌードル(鯛のアラスープ)

Special Fish Noodle Soup

¥1,890

## ファミリーセット

Family Set

2020. 5/1~5/31

[4-5名様 ¥30,000]

・牛ミンチ肉のトロみスープ ・酢豚  
・アスパラガスとホタテの炒め物  
・豆腐とキノコの煮込み を含む全6品

[for 4-5 persons ¥30,000]

・Minced Beef Broth with Egg Whites ・Sweet and Sour Pork  
・Sautéed Scallop and Asparagus  
・Braised Bean Curd and Mushroom

[6-8名様 ¥40,000]

・衣笠茸と海鮮の煮込み  
・点心盛り合わせ ・牛肉の黒胡椒炒め  
・季節魚の蒸し物 香港風  
・蟹肉入り炒飯 を含む全8品

[for 6-8 persons ¥40,000]

・Braised Deluxe Seafood and Bamboo Pith  
・Daily Special Dim Sum Combination  
・Pan-Fried Diced Beef Fillet with Black Pepper & Garlic  
・Steamed Seasonal Fish in Hong Kong Style  
・Fried Rice with Crab Meat



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

・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.



## 飲茶オーダーランチバイキング

### Dim Sum Feast-Order Style Buffet

前菜や点心、デザートなど全77種類の飲茶をオーダーバイキングスタイルでご提供いたします。  
一級点心師おすすめのお茶を心ゆくまでお楽しみください。

#### メニュー

- ・鴨のスマーク ・和牛焼売 ・春雨と野菜入りまんじゅう ・鶏肉と豚肉入りジャスミンライスのおこわ
- ・ココナッツミルクゼリー ・黒胡麻餡入りパンダまんじゅう を含む全77品

Feast to your heart's content with more than 70 kinds of savoury and sweet dim sum prepared by our first-class dim sum master.

#### This menu includes

- ・Smoked Duck ・Wagyu Beef Dumpling ・Vermicelli and Vegetable Bun
- ・Steamed Jasmine Rice with Pork and Chicken in Lotus Leaf ・Coconut Milk Jelly
- ・Steamed Black Sesame Panda Bun

#### [平日]

大人 ¥3,900 / お子様(4-12歳) ¥1,950  
・一皿¥1,000で一品料理追加可

#### [土・日・祝]

大人 ¥4,400 / お子様(4-12歳) ¥2,200  
・¥1,000で使いおかずメニュー食べ放題。

・90分制 ・アラカルトもご用意しております。

#### [Weekdays]

Adult ¥3,900 / Child(4-12 years old) ¥1,950  
・A la carte menu ¥1,000 per plate

#### [Sat, Sun and National Holidays]

Adult ¥4,400 / Child(4-12 years old) ¥2,200  
・Extra ¥1,000 for à la carte buffet.

・90 min for order ・A la carte is also available.

## 中国茶プロモーション

### Chinese Tea Promotion

¥1,500～ | 2020. 4/1~6/30

4月 ジャスミンティーフェア  
April Jasmine Tea Fair

5月 ローズティーフェア  
May Rose Tea Fair

6月 オレンジティーフェア  
June Orange Tea Fair

・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。

## 北京ダックプロモーション

### Peking Duck Promotion

2020. 6/1~6/30

中国料理を代表する逸品「北京ダック」。パリッと艶色に焼き上げた革と特製甜麵醬のハーモニーは「天下美味」と称され、かの西太后も愛したと言われています。当店自慢の北京ダックをこの機会に是非ご賞味ください。

#### メニュー

- ・一羽 / ¥16,000 → ¥14,000 (8~16枚のカットが可能です)
- ・半羽 / ¥8,800 → ¥7,800 (4~8枚のカットが可能です)

[期間中上記をご注文いただいたお客様は、北京ダックのお肉を使ったお料理をご提供いたします。]

- ・北京ダックミートの葱生姜ソース炒め ・北京ダックミートとビーマンの細切り炒め
- ・北京ダックミートの味噌炒め レタス包み ・北京ダックミート入りあんかけ焼きそば ・北京ダックミートの黒胡椒炒め 各¥1,500

"Peking Duck" is a famous dish from Beijing tracing back to the imperial era in the Ming Dynasty. Experience one of China's culinary treasures and sample the perfectly crisp duck prepared by our skilled Chefs.

#### This menu includes

- ・Whole / ¥16,000 → ¥14,000 (8~16 pieces)
- ・Half / ¥8,800 → ¥7,800 (4~8 pieces)

[During the promotion period, guests who order Peking Duck may enjoy dishes featuring duck meat specially prepared by Chef Leow.]

- ・Fried with Ginger and Leek ・Fried Slices with Green Peppers ・Fried, Minced and Wrapped in Lettuce
- ・Fried with Crispy Noodle ・Fried with Black Pepper-add ¥1,500 each



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

・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.

## 華 折衷会席

Japanese-Western Kaiseki

1名様 for one ¥13,500 | 2020. 4/1~5/31



### メニュー

- ・前菜
- ・吸物 天然海老葛打ち
- ・海鮮サラダ(真鯛 奄美鮪 烏賊酒煎り 炙り貝柱)
- ・焼肴 金目鯛木の芽焼き
- ・合肴 和牛ローストビーフと北海道産雲丹炙り
- ・温物 季節の饅頭(飛龍頭)
- ・食事 季節の御飯または白御飯、留椀、香の物
- ・水物 季節の果物盛り合わせ ワインゼリー掛け

### This menu includes

- ・Appetizer
  - ・Clear Soup
  - ・Seafood Salad (Sea Bream, Amami Tuna, Squid Cooked in Sake, Seared Scallop)
  - ・Broiled Dish Broiled Alfonsino with Leaf Bud
  - ・Main Dish Roasted Wagyu Beef and Seared Hokkaido Sea Urchin
  - ・Hot Dish Deep-Fried Dumpling with Seasonal Ingredients
  - ・Rice Cooked with Seasonal Ingredients or Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
  - ・Dessert Selection of Seasonal Fruits with Wine Jelly
- ・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。  
 ・L&S Crazy Wednesday discount and Party Ticket are not applicable.

## 初夏の松花堂弁当

Early Summer Bento Box

1名様 for one ¥6,500 | 2020. 6/1~6/30



### メニュー

- ・先附 吸物・造里・弁当箱・ちりめん山椒御飯または白御飯、香の物・水物

### This menu includes

- ・Appetizer
  - ・Clear Soup
  - ・A Selection of Sashimi
  - ・Bento Box
  - ・Rice Cooked with Young Sardine and Sansho Pepper or Steamed Rice, Japanese Pickles
  - ・Dessert
- ・ライフ&スタイル会員様向けのパーティー券はご利用いただけません。  
 ・L&S Party Ticket is not applicable.

## 全国日本酒巡りの旅

Discover Japan Sake Tour

¥2,000~(180ml) | 2020. 5/1~6/30

### [宮崎県]

- ・千徳 純米酒(千徳酒造)
- ・夢の中まで 純米大吟醸(千徳酒造)
- ・綾錦 大吟醸(雲海酒造)

### [Miyazaki Prefecture]

- ・Sentoku Junmaishu (Sentoku shuzo)
- ・Yumenonakamade Junmaishu Daiginjo (Sentoku shuzo)
- ・Ayanishiki Daiginjo (Unkai shuzo)



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。  
 ・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.

### 3種類の黒毛和牛食べ比べディナー

Branded Wagyu Promotion  
"Wagyu Beef Tasting Dinner Set"

1名様 for one ¥25,000 | 2020.5/1~6/30



人気の和牛3種を食べ比べできるセットメニューをご用意いたしました。  
霜降りと香りが絶妙なバランスの神戸牛、松阪牛、近江牛をぜひお試しください。

Sample the "art of meat" with Minami's Wagyu Beef tasting set, featuring Japan's well-loved delicacy.  
Indulge in melt in your mouth Kobe Beef, Matsusaka Beef and Omi Beef Tenderloin with well-balanced marbling and rich flavours.

#### メニュー

- ・前菜盛り合わせ
- ・淡路島産玉葱、長野県産白靈茸など焼き野菜取り合わせ
- ・7種類の野菜を使った彩りサラダ
- ・神戸ビーフフィレ50g 松阪牛フィレ50g 近江牛フィレ50g
- ・ガーリックライス 味噌汁 香の物
- ・フルーツの盛り合わせ

#### This menu includes

- ・Assorted Appetizers
- ・Selection of Scorched Vegetables (Awajishima Onion, Abalone Mushroom from Nagano Prefecture)
- ・Garden Salad with 7 Colourful Vegetables
- ・Kobe Beef, Matsusaka Beef and Omi Beef Tenderloin 50g each
- ・Garlic Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
- ・Assorted Fruits

・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。

### アラカルトシーフード

A La Carte Seafood Offer

¥14,280 | ~2020.4/30



#### シーフードプロモーション 鮑

Seasonal Seafood Highlight-Abalone

鮑のエスカルゴバター風 または 鮑の鉄板焼 のり風味のソース  
Abalone Grilled with Garlic Butter or Seaweed Flavored Sauce

### 季の美 京都ドライジン

KI NO BI Kyoto Dry Gin

日本初、ジン専門の京都蒸溜所がつくるジャパニーズクラフトジン季の美 京都ドライジンは、お米からつくるライススピリッツとボタニカルに玉露や柚子、檜や山椒など日本ならではの素材を積極的に取り入れ、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用。英国と京都の伝統を融合させたプレミアムクラフトジンです。ジュニパーベリーの効いたロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えた唯一無二の味わいをお楽しみいただけます。

Japan's first local craft gin produced by Kyoto distillery gin specialists.  
Sample the beauty of the season with Kyoto Dry Gin, using rice-grown spirits and botanicals married with unique Japanese ingredients - gyokuro, eggplant, rice cakes, yam and pure underground water. Enjoy a delightfully unique taste with this premium craft gin combining Japanese essences and tradition from Kyoto, along with London dry style gin with juniper berries.



10F 鉄板焼「みなみ」 / Minami Teppanyaki Restaurant  
ご予約・お問い合わせ For Reservations 全席禁煙 No Smoking in all Venues  
06-6646-5128  
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.  
・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.



## 季節の串コース「タパス」

Tapas and Kushiage Course

1名様 for one ¥8,250 | 2020.5/1~6/30

### メニュー

- ・タパス4種 (ハモンセラーノ生ハムとサラダ、ピンチョスまたはアヒージョ、ボルチーニ茸アランチーニ、シェフの一品)
- ・季節のスティック野菜
- ・シュン特製ミニバケット、オニオンフォカッチャ、ホイップバター
- ・車海老、近江牛 粒マスタードのせ を含む創作串揚げ8種
- ・季節のフルーツ盛り合わせ

### This menu includes

- ・4 Kinds of Tapas (Jamón Serrano and Salad, Pintxo or Ajillo, Porcini Mushroom Arancini and Chef's Appetizer)
- ・Seasonal Vegetable Sticks
- ・SH'UN Original Mini Baguette and Onion Focaccia with Whipped Butter
- ・Selection of 8 Kushiage
- ・Seasonal Fruit Selection

- ・入荷状況により、食材に変更がある場合がございます。
- ・Please be advised that dishes are subject to market availability.



・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。

## ワインディナー

Wine Dinner

2020.4/23, 5/29, 6/25  
ご予約制 Reservations are required.



## 山菜×ペアリングディナー

Japanese Edible Plants×Wine Pairing Dinner

1名様 for one ¥19,000 | 2020.4/23

## カリフォルニアワインを楽しむ会

Californian Wine

1名様 for one ¥24,000 | 2020.5/29

## タパス×ペアリングディナー

Tapas×Wine Pairing Dinner

1名様 for one ¥22,000 | 2020.6/25

- ・料金はサービス料13%と消費税を含みます。
- ・Prices are inclusive of 13% service charge and consumption tax.

## ワインセミナー&ランチ

Wine Seminar & Lunch

1名様 for one ¥7,500 | 2020.4/16, 5/21, 6/18  
ご予約制 Reservations are required.

- ・4/16 春のワインセレクション 5/21 南イタリア 6/18 ニュージーランド
- ・April 16-Spring Wine Selection May 21-South of Italy June 18-New Zealand

- ・料金はサービス料13%と消費税を含みます。
- ・Prices are inclusive of 13% service charge and consumption tax.

SH'UN  
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 定休日 Closed on  
11:30-15:00 / 17:30-21:30 月・火 Mon, Tue  
(ラストエントリー / Last Entry 20:30)

・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.

## カリフォルニアワインフェア

### Californian Wine Fair

2020. 4/1~5/31



#### 白ワイン White Wine

イントゥ ピノ・グリージョ

INTO, Pinot Grigio

グラス Glass ¥1,300 / ボトル Bottle ¥6,500

フランシス・コッポラ ダイアモンド・コレクション  
シャルドネ モントレー・カウンティ

Francis Coppola, Diamond Collection  
Chardonnay Monterey County

グラス Glass ¥1,900 / ボトル Bottle ¥9,500

#### 赤ワイン Red Wine

イントゥ ピノ・ノワール

INTO, Pinot Noir

グラス Glass ¥1,300 / ボトル Bottle ¥6,500

フランシス・コッポラ ダイアモンド・コレクション  
カベルネ・ソーヴィニオン

Francis Coppola, Diamond Collection  
Cabernet Sauvignon

グラス Glass ¥2,300 / ボトル Bottle ¥11,500

#### ロゼワイン Rosé Wine

フロッグス・リープ ピンク ラ・グレンヌイユ ルガンテ

Frog's Leap Winery, Pink La Grenouille Rouganté

グラス Glass ¥2,200 / ボトル Bottle ¥11,000

#### スイス ウイスキー

¥2,400 | 2020. 6/1~6/30

#### Swiss Whisky

- ・ランガトゥン ソーテルヌ・カスク・フィニッシュ
- ・Langaton Sauternes Cask Finish

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

(ラストエントリー / Last Entry 20:30)

- ・特に記載のない場合は上記料金に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。
- ・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.

## 季節のケーキ

### Seasonal Cakes

4月 あまおうストロベリータルト ¥680  
April Amaou Strawberry Tart

あかい、まるい、おおきい、うまい 4拍子揃った旬のあまおう苺を使用した贅沢なタルトです。  
Luxurious tart featuring seasonal Amaou strawberries.

5月 アプリコットパッション ¥525  
May Apricot Passion

杏とパッションムースのまろやかなミルクチョコレートとヘーゼルナッツのさくさくした食感が溶けあう一品。  
Seasonal apricots complemented by passion fruit mousse and crunchy texture of hazelnuts.

6月 レモンチーズケーキ ¥500  
June Lemon Cheese Cake

レモンクリームとチーズの旨味が見事にマッチした、チーズケーキ好きにはたまらない一品です。  
Must try for cheese cake lovers.  
The tartness of lemon cream matches perfectly with the richness of cheese.



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



## アフタヌーンティー デイライト

1名様 for one ¥3,650

### Afternoon Tea Delight

4月 スパークリング ストロベリー  
April Sparkling Strawberry

5月 TWGティーを使用したスイーツ  
May TWG Tea Infused Sweets

6月 モン ジャルダン  
June Mon Jardin

## TWG ティー ブッフェ

1名様 for one ¥1,700

### TWG Tea Buffet

#### メニュー

- ・ロイヤルダーズリン
- ・カモミール
- ・バニラブルボン ティー
- ・1837 ブラック ティー
- ・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
- を含む全9種

#### This menu includes

- ・Royal Darjeeling
- ・Chamomile
- ・Vanilla Bourbon Tea
- ・1837 Black Tea
- ・French Earl Grey
- ・English Breakfast Tea

・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buffetをお楽しみいただけます。  
 ・「ザ・ラウンジ」ではTWG ティーbuffetでお届けする紅茶の種類を季節に応じて変更させていただく場合がございます。  
 ・Enjoy a TWG Tea Buffet upgrade for JPY 300 when you avail our Afternoon Tea Delight.  
 ・Please be advised that our TWG Tea Buffet flavour offerings may be changed to perfectly complement our seasonal offerings at THE LOUNGE.

## マンスリーカクテル

¥1,800 | 2020.4/1~6/30

### Monthly Cocktails

4月 ストロベリー  
April Strawberry

5月 八女茶  
May Yamecha

6月 モン ジャルダン  
June Mon Jardin

6F 「ザ・ラウンジ」 / THE LOUNGE

お問い合わせ For Reservations 全席禁煙 No Smoking in all Venues  
06-6646-1111

## THE LOUNGE

営業時間 Operation Hours

平日 / Weekdays 11:00-18:00

土・日・祝 / Sat, Sun and National Holidays 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。  
 ・他のご優待特典や割引と併用いただけません。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.



## 同窓会パーティープラン

洗練されたホテルの宴会場で、  
シェフこだわりのお料理と共にごゆっくりお寛ぎください。

2020 2021  
4/1-3/31

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| シルバー ¥9,000    | 西洋ブッフェ料理、西洋卓料理、中国卓料理              |
| ゴールド ¥11,000   | 西洋コース料理、西洋ブッフェ料理、西洋卓料理、中国卓料理      |
| プラチナ ¥13,000   | 西洋コース料理、西洋ブッフェ料理、西洋卓料理、中国卓料理      |
| ダイヤモンド ¥15,000 | 西洋コース料理、西洋ブッフェ料理、西洋卓料理、中国卓料理、会席料理 |

### 飲み放題メニュー

ビール、赤ワイン、白ワイン、焼酎(芋・麦)、日本酒、ウイスキー、各種カクテル  
各種ソフトドリンク、ノンアルコールビール、各種ノンアルコールカクテル

### 限定特典

集合写真ご優待 1カット ¥1,300 → ¥1,000(税別)

- ・上記料金には、お料理、お飲物、会場使用料、音響(BGM・マイク2本)、税金・サービス料が含まれます。
- ・ブッフェは30名様以上、卓料理・コース料理・会席料理は15名様以上でお申込みください。
- ・各プランともご利用時間は2時間半までとさせていただきます。・セットプランのため、人数分のご注文とさせていただきます。
- ・当プランのご利用は、同窓会のご利用に限らせていただきます。・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

## 歓送迎会プラン

ホテル自慢のお料理で歓送迎会をお楽しみください。  
魅力的な特典も嬉しい期間限定のプランです!

2020  
3/1-6/30

|                      |                                       |  |
|----------------------|---------------------------------------|--|
| フレンズ<br>1名様 ¥10,000  | 西洋ブッフェ料理、西洋卓料理、<br>中国卓料理              | 特典 30名様以上でご利用いただくと<br>「ザ・ラウンジ」アフタヌーンティーご招待券(ペア1組)                                |
| プレミアム<br>1名様 ¥12,500 | 西洋コース料理、西洋ブッフェ料理、<br>西洋卓料理、中国卓料理      | 特典 30名様以上でご利用いただくと<br>「タボラ36」ランチバイキングご招待券(ペア1組)                                  |
| デラックス<br>1名様 ¥15,500 | 西洋コース料理、西洋ブッフェ料理、<br>西洋卓料理、中国卓料理、会席料理 | 特典 30名様以上でご利用いただくと<br>中国料理「エンプレスルーム」ディナーご招待券(ペア1組)<br>+「タボラ36」ランチバイキングご招待券(ペア1組) |

### 飲み放題メニュー

ビール、各種ソフトドリンク、ノンアルコールビール、各種ノンアルコールカクテル、赤ワイン、  
白ワイン、焼酎(芋・麦)、日本酒ウイスキー、各種カクテル、梅酒

- ・8階 浪華、35階 宴会場をご利用の際は、追加料金としてお一人様¥1,000(税・サ込)を頂戴いたします。
- ・料金には、お料理、お飲物、会場使用料、音響(BGM・マイク2本)、消費税・サービス料が含まれております。
- ・各プランともご利用時間は2時間までとさせていただきます。・食物アレルギーのあるお客様は予めお申しつけください。
- ・ブッフェは30名様以上、コース料理・卓料理・会席料理は15名様以上でお申込みください。
- ・セットプランのため、ご参加の人数分のご注文とさせていただきます。・記載内容は料金は予告なく変更する場合がございます。

お気軽にお問い合わせください 06-6646-5124(セールス&マーケティング部)



## プライベートウエディング・セレモニープラン

アットホームウエディングをお考えの方へ!

2020  
12/31まで

## オータム ウエディングプラン

おふたりのこだわりをお得に叶えることができる!

2020  
9/1-11/30

### セレモニープラン-チャペル式

¥280,000

[プランに含まれるアイテム]

挙式料(チャペル式) / ご親族控室 / 式次第 / フラワーシャワー /  
お衣裳(ご新郎様、ご新婦様洋装各1点) / 美容着付(上記お衣裳分) /  
ご新婦様介添料 / 記念写真1ポーズ(3枚1組六切)

・お衣裳:ご新郎様8万円まで、ご新婦様25万円までのお衣裳をお選びいただけます。  
・お選びいただくチャペルによって差額を頂戴する場合がございます。

### プライベートウエディングプラン

10名様 ¥230,000 お1名様追加料金¥17,000

[プランに含まれるアイテム]

お料理 / お飲物 / ご会食会場 / テーブル装花 /  
基本音響 / 席札および席札筆耕料

#### プラン / 料金

20名様 ¥560,000 お1名様追加 ¥19,000

#### とっておき極上 5大プレミアム特典

ご新婦様2点目のドレス25万円(税別)分 プレゼント※1  
 結婚式当日のご宿泊プレゼント・1周年記念ディナーご招待  
 ブーケアートニアプレゼント  
さらに!ハネムーンのご紹介特別割引特典、ブライダルジュエリーのご紹介特別割引特典

#### 当プランに 含まれるアイテム

会場費(ご披露宴会場・控室)・婚礼料理・お飲物  
 日比谷花壇フラワーコーディネーター・(メインテーブル・ケーキテーブル)  
 サービス料・ウエディングケーキ(入刀用)・基本音響照明費・ご新婦様介添料

・ご披露宴会場により別途料金がかかる場合がございます。 ※1 直営ドレスショップ「LUCÉ」限定の特典となります。  
・料金にはサービス料が含まれます。消費税は別途加算させていただきます。  
・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

#### 特典

挙式・ご会食当日 お二人のご宿泊ご招待  挙式・ご会食出席者のご宿泊ご優待  追加衣裳割引

・特典は、挙式プランとご会食プラン両プランをお申し込みいただいた場合に適用されます。  
・料金にはサービス料が含まれます。消費税は別途加算させていただきます。  
・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

ご予約・お問い合わせ | 06-6646-3111(ウエディング直通)  
営業時間 | 平日12:00-19:00 / 土日祝 9:00-19:00 毎水曜日休  
ウエディングホームページ | <https://swissotelnankaikasaka.com/ja/>

 swissotel\_romance

# Kansai Tourist Information



## 聖火リレーが大阪にやってくる

Torch relay is coming to Osaka

セレブレーション会場 / Celebration Event

4/14 万博記念公園 お祭り広場

14 Apr Expo'70 Commemorative Park Festival Plaza

4/15 大阪市中央公会堂前 15 Apr Osaka City Central Public Hall



## 中之島まつり

Nakanoshima Matsuri (Festival)

5/3~5 3-5 May

中之島公園 Nakanoshima Park



## 紫陽花が見頃を迎えます

The best time to view hydrangeas!

6月中旬まで Until mid-June

坐摩神社 / Ikasuri Shrine

6月下旬まで Until late-June

長居植物園 Nagai Botanical Garden (in Nagai Park)

入園料 Admission fee / ¥200

swissotel NANKAI OSAKA  
*Life & Style*

## 特別会員組織「ライフ&スタイル」

Membership Program "Life & Style"

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 expiration

### 会員証特典 | Membership Benefits

- 水曜日は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)4/29,5/6除く
- 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「スイスバリュー」15%オフ
- 50% discount on food when one member dines or a total of two people including the member on Wednesdays (excluding 29th Apr and 6th May)
- 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 | Certificates

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

Kanade 奏  
THE JAPANESE CRAFT LIQUEUR



四季を奏でる日本のリキュール

THE JAPANESE CRAFT LIQUEUR