



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 Validity

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)
- ☐ 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
- ☐ 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

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 E-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)



Instagramをフォロー！ Discover us on Instagram!
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

SWISSÔTEL NANKAI OSAKA / Live It Well in Osaka

VOL.16 / NOVEMBER, DECEMBER 2020

swissôtel NANKAI

OSAKA

スイスホテル南海大阪

FESTIVE GOODIES

スイスホテル「スパークリング クリスマス」

この冬、ホリデーシーズンの輝きを分かち合い、最高のひと時を

スイスホテル南海大阪では、華やかなこのシーズンにさらなる輝きを添える
シルバーと白のテーマカラーで皆様をお迎えいたします。

各レストランでの美食の数々、プレゼントにぴったりのクリスマスアイテム、そして、
大切な人との魔法のような時間を過ごしていただくご宿泊プランまで、
このきらびやかなシーズンにふさわしい「洗練された時」をお届けします。

スワロフスキー社創業125周年を記念し、スワロフスキー社の輝かしい歴史に敬意を表して、
「スワロフスキー スパークリング アフタヌーンティー デイライト」を「ザ・ラウンジ」にてご提供いたします。

輝きの季節をさらにお楽しみいただくためのご宿泊プラン

「スワロフスキー スパークリング ステイケーション」もご用意。

70万球以上のLEDで彩られた「なんば光旅」の中でも、
カラフルで幻想的な美しさを誇るなんばパークスのイルミネーションを一望できるホテルステイと、
スワロフスキーからのクリスマスプレゼントで、光輝く冬の思い出を。

きらめきに酔いしれる準備はいいですか？

SWISSÔTEL SPARKLING CHRISTMAS

Share the Sparkle of the Holidays and Make the Best Moments this Season.

The Swissôtel Nankai Osaka dazzles in glittering silver and white festive embellishments,
adding sparkle to the season's celebratory mood.

Live It Well with a spectacle of festive experiences-from delectable
dining offerings at our restaurants and glittering goodies to share the holiday spirit,
to accommodation plans for magical moments with loved ones.

In celebration of Swarovski's 125th Anniversary, the hotel pays tribute to the brand's iconic glamour,
with the Swarovski Sparkling Afternoon Tea Delight at The Lounge.

Continue the celebration with the Swarovski Sparkling Staycation,
overlooking the colourful 700,000 LED light illumination of Namba Parks.

Bring home a sparkling memory to commemorate the experience,
with presents from Swarovski that is sure to Spark Delight.

Are you ready to be dazzled?

クリスマスアイテム

Christmas Goodies

2020. 12/1~12/31



ストロベリーショートケーキ*

Strawberry Short Cake

¥3,500

クリスマスツリーケーキ*

Christmas Tree Cake

¥5,000

ブッシュドノエル*

Bûche de Noël

¥4,000

シュトーレン

Stollen

¥3,000

ジンジャーブレッドハウス(L)

Gingerbread House (L)

¥7,800

ジンジャーブレッドハウス(S)

Gingerbread House (S)

¥2,700

※こちらのアイテムの販売期間は2020. 12/19~12/25までとなります。

※ Sales Period of these items are from 19 December to 25 December, 2020.

クリスマスバスケット

Christmas Hamper

¥12,000 2020. 11/15~12/25

「タボラ36」のスイーツbuffetペアご招待券をはじめ、
チョコレートフォンデュやシュトーレン、クリスマス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 festive basket filled with Tavola36 Sweets Buffet Pair Invitation Ticket, chocolate fondue,
stollen, cookies, and more.

FESTIVE FEASTS



| Tavola36

フェスティブ ブランチブッフェ

Festive Brunch Buffet

1名様 for one ¥5,800 2020. 12/19～12/31

クリスマス ブランチブッフェ

Christmas Brunch Buffet

1名様 for one ¥6,500 2020. 12/23～12/25

クリスマス スイーツブッフェ

Christmas Sweet Buffet

1名様 for one ¥4,500 2020. 12/19, 12/20, 12/26, 12/27

クリスマス ディナー

Christmas Dinner

1名様 for one ¥14,900 2020. 12/24, 12/25

| Hana-Goyomi

クリスマス会席

Christmas Set Menu

¥15,000 2020. 12/21～12/25

- ・焼肴 金目鯛若狭焼き
- ・合肴 オーガニックビーフステーキ
- ・温物 百合根餅 を含む全8品
- ・Wakasa Style Broiled Alfonsino with Sudachi Citrus
- ・Organic Beef Steak ・Lily Bulb Cake

| Empress Room

クリスマスセットメニュー

Christmas Set Menu

¥15,000 2020. 12/18～12/25

- ・極上燕の巣と蟹肉入りとろみスープ
- ・牛ロース肉のキノコ巻き
- ・鮑と海鮮入り平打ち玉子麺の煮込み を含む全6品
- ・Braised Bird's Nest with Crab Meat
- ・Pan Fried Beef Rolled with Mushrooms
- ・Braised E-fu Noodles with Abalone and Seafood

| Minami

クリスマスディナー

Christmas Dinner

¥25,000 2020. 12/21～12/25

- ・クリスマス特製前菜
- ・オマール海老 1/2と帆立貝柱のフレーグラ
- ・A5等級黒毛和牛 テンダーロイン100g 又は、サーロイン100g を含む全7品
- ・Special Christmas Appetizer
- ・1/2 Homard and Scallop with Fregola
- ・A5 grade Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin 100g

クリスマス ペアディナー

Christmas Pair Dinner

2名様 for two ¥55,000 2020. 12/21～12/25

- ・クリスマス特製前菜
- ・いせ海老と帆立貝柱のフレーグラ
- ・A5等級黒毛和牛 テンダーロイン100g 又は、サーロイン100g を含む全7品
- ・Special Christmas Appetizer
- ・Live Lobster and Scallop with Fregola
- ・A5 grade Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin 100g

| SH'UN

クリスマスディナーコース

Christmas Dinner Course

¥12,500 12/19, 12/20, 12/23～12/25

- ・シェフのお勧めクリスマス前菜2種盛 ・創作串揚げ8種 ・ズワイガニ タラバガニの食べ比べ
- ・クリスマスデザート を含む全7品
- ・Chef's Selection of 2 Christmas Appetizers ・Selection of 8 Kushiage
- ・Crab-Centric Kushi Feast : Snow Crab and King Crab ・Christmas Dessert

スイーツbuffet-”紅葉” フォールインラブ

Sweet Buffet-"Koyou" Fall in Love

2020. 11/1~11/29
土・日/Sat and Sun

大人 ¥4,500 Adult ¥4,500
 お子様(4-12歳) ¥2,250 Child(4-12 years old) ¥2,250
 コーヒー、紅茶、ジュース付 with Coffee, Tea and Juice

ブランチbuffet-ディア・デ・ムエルトス(死者の日)

Brunch Buffet-Dia de los Muertos

2020. 11/1~11/29
土・日・祝/Sat, Sun and National Holidays

大人 ¥4,800/ワインbuffet付 ¥5,800 Adult ¥4,800/with Wine Buffet ¥5,800
 お子様(4-12歳) ¥2,400 Child(4-12 years old) ¥2,400
 コーヒー、紅茶、ジュース付 with Coffee, Tea and Juice



・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。

New Year's Eve
White Cocktail Party

2020.12.31 21:30-24:30

・すべての割引及びご優待特典はご利用いただけません。
 ・Discounts are not applicable.

ライフ&スタイル会員様
 または11/30までのご予約で
 L&S member and
 Early Bird Price(book before 30 Nov)

¥8,000 → ¥7,000

2時間制/2h(22:30-24:30)

¥12,000 → ¥11,000

3時間制/3h(21:30-24:30)

Savory

[Cold]

- ・タキシードチーズとクラッカー
- ・ミニミートボール マスタード添え
- ・生ハムとチェリートマトのブルスケッタ
- ・スパイシーポップコーン
- ・Tuxedo Cheese & Crackers
- ・Mini Meat Balls with Mustard
- ・Bruschetta with Prosciutto Ham and Cherry Tomatoes
- ・Spicy Popcorn

[Hot]

- ・ローストビーフとローストベジタブル
- ・はちみつとガーリック風味の鶏から揚げ
- ・アジアスタイル ホットドッグ ライブステーション
- ・Roasted Beef and Roasted Vegetable
- ・Honey & Garlic Crispy Chicken
- ・Asian Style Hot Dog Live Station

[Sandwich]

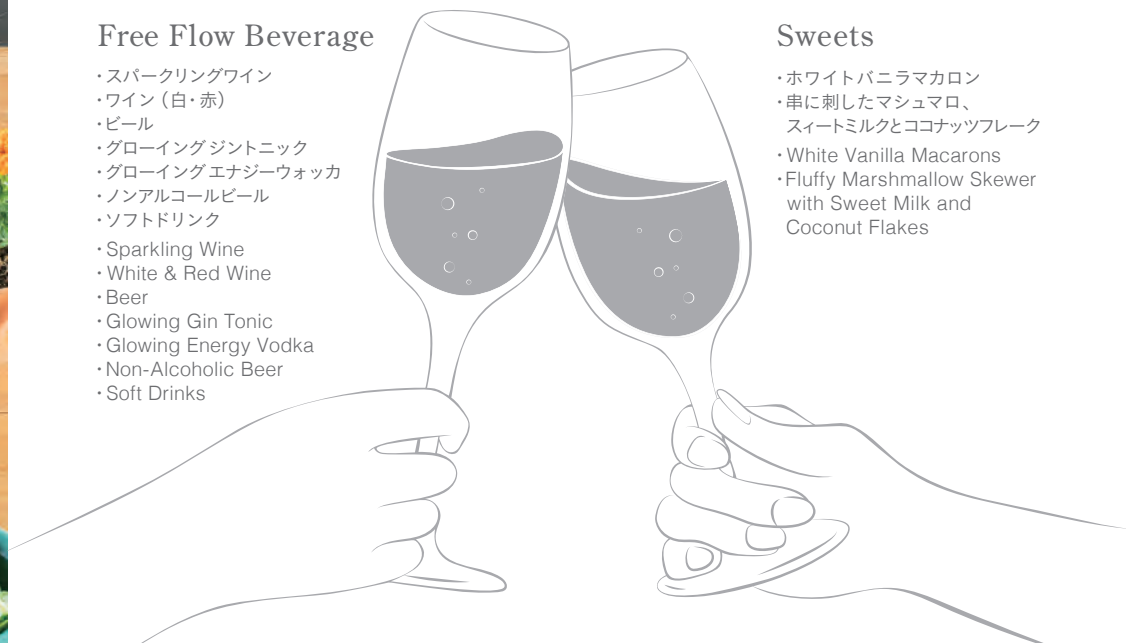
- ・七面鳥のハムとブリーチーズのサンドウィッチ、クランベリーとヘーゼルナッツのソース
- ・スモークサーモンと胡瓜のサンドウィッチ
- ・Turkey Ham and Brie Sandwich with Cranberry-Hazelnut Sauce
- ・Smoked Salmon & Cucumber Sandwich

Free Flow Beverage

- ・スパークリングワイン
- ・ワイン(白・赤)
- ・ビール
- ・グロウイングジントニック
- ・グロウイングエナジーウォッカ
- ・ノンアルコールビール
- ・ソフトドリンク
- ・Sparkling Wine
- ・White & Red Wine
- ・Beer
- ・Glowing Gin Tonic
- ・Glowing Energy Vodka
- ・Non-Alcoholic Beer
- ・Soft Drinks

Sweets

- ・ホワイトバニラマカロン
- ・串に刺したマシュマロ、スイートミルクとココナッツフレーク
- ・White Vanilla Macarons
- ・Fluffy Marshmallow Skewer with Sweet Milk and Coconut Flakes



・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.

忘新年会特別パーティープラン

Year End and New Year Party Plan

2020. 11/1～2021. 1/31

桜 Sakura	¥8,500	椿 Tsubaki	¥11,000	牡丹 Botan	¥15,500
-------------	--------	--------------	---------	-------------	---------

- ・価格は税金、サービス料、飲み物代金が含まれます。・¥1,000の追加でお料理を取分けてご提供します。・6名以上から承ります。
- ・1ヶ月前までにご予約いただくと、皆様に北京ダックをサービスいたします。
- ・牡丹プラン（¥15,500）をご注文の場合は、北京ダックが含まれるため、フォアグラ入り北京ダックにアップグレードいたします。
- ・All Prices including tax, service charge and with free flow beverage
- ・Optional individual Plating Service additional JPY1,000. ・Minimum party of 6 guests
- ・Complimentary Peking Duck for reservations made at least one month in advance.
- ・Guests availing the Botan Plan enjoy a complimentary upgrade of Peking Duck with Foie Gras.

特製麻辣（マラー）鍋フェア

Hot and Spicy Hot Pot

1名様 for one ¥4,500 | 2020. 12/1～12/31

| 具材

- ・海鮮盛り合わせ、豚肉、野菜盛り合わせ

[追加トッピング] ¥500～¥12,000

河豚、和牛肉、鮑、イセ海老、海鮮盛り合わせ、
野菜盛り合わせ、豚肉、中華麺、雑炊セット

| Hot Pot Includes

- ・Mixed Seafood, Pork, Mixed Vegetables

[Additional Toppings] ¥500-¥12,000

Puffer Fish, Wagyu Beef, Abalone, Lobster,
Mixed Seafood, Mixed Vegetables, Pork, Noodles,
Rice Porridge

- ・ランチ、ディナー共に承ります。・2名以上から承ります。
- ・Available during Lunch and Dinner period. ・Minimum party of 2 guests.



飲茶オーダーランチバイキング

Dim Sum Order-Style Lunch Buffet

[平日]

大人 ¥3,900 / お子様 (4-12歳) ¥1,950

[土・日・祝]

大人 ¥4,400 / お子様 (4-12歳) ¥2,200

[Weekdays]

Adult ¥3,900 / Child (4-12 years old) ¥1,950

[Weekend and National Holidays]

Adult ¥4,400 / Child (4-12 years old) ¥2,200

- ・90分制 ・プラス¥1,000で一品料理も食べ放題。
- ・お正月期間（1月1日から1月3日まで）はバイキングのご用意がございません。
- ・90 min order limit. ・Extra ¥1,000 for à la carte is also available. ・This offer is not available from 1 to 3 January.

プレミアム飲茶オーダーディナーバイキング

Premium Dim Sum Dinner Buffet

[通常料金]

大人 ¥6,500 / お子様 (4-12歳) ¥3,250

[ライフ&スタイル・フィットネス会員様、
ご宿泊のお客様 特別価格]

大人 ¥5,500 / お子様 (4-12歳) ¥2,750

[General Price]

Adult ¥6,500 / Child (4-12 years old) ¥3,250

[Special Price for L&S, pürovel spa & sport members
and Checked-In Guests]

Adult ¥5,500 / Child (4-12 years old) ¥2,750

- ・90分制 ・月曜と火曜のディナータイムのみのメニューです。・他のご優待特典や割引きと併用いただけません。
- ・ライフ&スタイル会員様向けの5,000円券はご利用いただけます。
- ・90 min order limit. ・Monday and Tuesday limited offer. ・Not applicable with other discounts and benefits.
- ・L&S JPY5,000 voucher applicable per group.



コラーゲンたっぷり亀鍋コース

Collagen-Rich Suppon Soft-Shell Turtle Hot Pot

¥ 15,000 | 2020. 11/1～12/31
1日限定10食 Limited availability-10 dishes per day

メニュー

- ・蒸物：亀茶碗蒸し ・造里：本日のお薦め盛り合わせ 真鯛 奄美鯛 など
- ・焼肴：白身魚西京焼き（金目鯛）・丸鍋：亀

This menu includes

- ・Steamed Dish: Egg Custard with Suppon Soft-Shell Turtle
- ・A Selection of Sashimi: Sea Bream, Amami Tuna and Chef's Seasonal Selections
- ・Broiled Dish: White Fish (Alfonsino) Broiled with Saikyo Miso
- ・Hot Pot: Suppon Soft-Shell Turtle

- ・特別メニューの為、全ての会員様の割引は最大20%までとさせていただきます。
- ・Member's discount of 20% applies for this special offer.

はかた地どり鍋

Hakata Branded Free-Range Chicken Hot Pot

¥ 4,500 | 2020. 11/1～12/31

メニュー

- ・先付け：豆乳胡麻豆腐 ・蒸し物：小茶碗蒸し
- ・造里：真鯛、鯛（本日の三種盛り合わせ）・鍋物：はかた地どり炙り、つくね

This menu includes

- ・Appetizer: Soy Milk Sesame Tofu ・Steamed Dish: Mini Egg Custard
- ・A Selection of Sashimi: 3 kinds with Sea Bream and Amami Tuna
- ・Hot Pot: Roasted Hakata Branded Free-Range Chicken, Chicken Ball

- ・12月是一部内容が変更いたします。・特別メニューの為、全ての会員様の割引は最大20%までとさせていただきます。
- ・Ingredients are seasonal and may be subject to changes. ・Member's discount of 20% applies for this special offer.

おせち

Osechi Box

2020. 9/15～12/15

料理長花田浩之を筆頭に職人が丹精を込めて作り上げた一品一品をお楽しみいただける、日本料理「花暦」のおせち料理をご用意いたしました。

Welcome the New Year with traditional Osechi Boxes, especially prepared by Hana-Goyomi's Chefs.

おせち重三段（和風ローストビーフ付き）

Three-Layer Osechi Box
(with Japanese Roasted Beef)

¥ 60,000

おせち重三段

Three-Layer Osechi Box

¥ 55,000

- ・料金は消費税を含みます。
- ・11/30までのご注文で¥5,000の割引、12/1から12/15までのご注文で¥3,000の割引をさせていただきます。
- ・Prices are inclusive of consumption tax.
- ・JPY5,000 discount is applicable for reservation by 30 November and JPY3,000 discount is applicable for reservations from 1 December to 15 December.

- ・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.

- ・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。

ホットワインセクション

Hot Wine Selection

1グラス Glass 名 each ¥1,500 | 2020. 10/1~12/31

| ホット赤ワイン / Hot Red Wine

- ・カトレンブルガー チェリー グリュウワイン
- ・Katlenburger Cherry Glühwein

| ホット白ワイン / Hot White Wine

- ・カトレンブルガー アップルシナモン グリュウワイン
- ・Katlenburger Apple-Cinnamon Glühwein

タラバ蟹のブイヤベースとA5ランクなにわ黒牛のディナー

King Crab Soup and A5 Rank Naniwa Wagyu Beef Dinner

¥20,000 | 2020. 11/1~12/31
2020. 12/21~12/25は除く

| メニュー

- ・黒毛和牛サーロインの生ハムサラダ ・タラバ蟹と魚介類豊富なブイヤベース
- ・A5ランクなにわ黒牛 テンダーロイン 80g ・タラバ蟹のフライドライス、味噌汁、香の物 を含む全7品

| This menu includes

- ・Selection of Salad with Aged Wagyu Beef Sirloin Bresaola
- ・Rich Seafood Flavored Soup with King Crab ・A5 Rank Naniwa Wagyu Beef Tenderloin 80g
- ・King Crab Fried Rice with Miso Soup and Japanese Pickles

- ・ライフ&スタイル会員様向けの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 is not applicable.



・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。

マンスリーケーキ

Monthly Cake

11月 November	キャラメルとアップルのムース Caramel and Apple Mousse	¥500
-----------------	--	------

キャラメルの甘さとりんごの酸味がバランス良く合わさったスイーツをお楽しみください。
 Enjoy the sweetness of caramel paired with the tartness of apples.

12月 December	ラズベリーとピスタチオのムース Raspberry and Pistachio Mousse	¥580
-----------------	---	------

ラズベリーとピスタチオを使った、クリスマスらしい色合いのムースです。
 Indulge in holiday colours with a melange of nutty and fruity goodness.



アップルシュトゥルーデル

Apple Strudel

¥500 | 2020. 12/1~12/31

期間中毎日16:00より、焼き立てのアップルシュトゥルーデルを
 乗せたトロリーがロビーエリアを回ります。
 体の中から温まる一品です。

Enjoy hot off the oven Apple Strudel
 as our Pastry Chef makes his rounds at the Lobby Atrium,
 available daily from 1-31 December from 4 pm until stocks last.



・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「チーズフォンデュ」

Kushiage Cheese Fondue Course

¥ 8,750 | 2020. 10/1 ~ 2021. 2/28

メニュー

- ・シェフのお勧め前菜 2種盛 ・スイスチーズフォンデュ
- ・車海老、近江牛粒マスタードのせ、シェフお勧めの創作串4串を含む創作串揚げ8種

This menu includes

- ・Chef's Selection of 2 Appetizers ・Swiss Cheese Fondue
- ・Tiger Prawn, Omi Beef with Mustard, and 4 of the Chef's Original Creations

- ・ランチ、ディナー共に承ります。
- ・ライフ&スタイル会員様向けのクレイジーウェンズデー特典はご利用いただけません。
- ・白ワインベースのため、アルコールが含まれています。
- ・Available during Lunch and Dinner period.
- ・L&S Crazy Wednesday discount is not applicable.
- ・Cheese Fondue contains alcohol with a white wine base.

・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。

ワインディナー

Wine Dinner

2020. 11/27, 12/18
 ご予約制 Reservations are required.

シーフードとぶどう酒

Seafood and Grape-Based
 Liquor and Brew

¥ 29,000 | 11/27

クリスマスワインディナー

Christmas Wine Dinner

¥ 35,000 | 12/18

- ・料金にサービス料13%と消費税を含みます。
- ・ライフ&スタイル会員様向けのパーティ券はご利用いただけません。(1組様につき、5,000円券1枚をご利用いただけます。)
- ・Prices are inclusive of 13% service charge and consumption tax.
- ・L&S Party Ticket is not applicable. JPY5,000 voucher applicable per group.

ワインセミナー&ランチ

Wine Seminar & Lunch

1名様 for one ¥ 7,500 | 2020. 11/19, 12/10
 ご予約制 Reservations are required.

- ・11/19 ブルゴーニュ 12/10 スパークリング
- ・November 19-Bourgogne December 10-Sparkling

- ・料金にサービス料13%と消費税を含みます。・すべての割引及びご優待特典はご利用いただけません。
- ・Prices are inclusive of 13% service charge and consumption tax. ・Discounts 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.

スワロフスキー スパークリング アフタヌーンティー ディライト

Swarovski Sparkling Afternoon Tea Delight

1名様 for one ¥3,950 | 2020.12/1~12/31
TWG ティーブッフェ付 with TWG Tea Buffet

・アフタヌーンティー ディライト+ TWG ティーブッフェ+
グラスシャンパン ¥4,750

・Afternoon Tea Delight + TWG Tea Buffet +
1 glass of Champagne ¥4,750

スワロフスキー創業125周年の歴史に敬意を表して、「スワロフスキー
スパークリング アフタヌーンティー ディライト」を開催いたします。
当ホテルの熟練のシェフ達の手によって1895年から続くスワロフスキー
の魅力が表現されます。

「スワロフスキー スパークリング アフタヌーンティー ディライト」を
ご注文のお客様にはもれなく、対象のスワロフスキー店舗にて、ローリング
ジュエリーポーチと交換していただければギフトパウチャーをプレゼント
いたします（在庫がなくなり次第終了）。

As tribute to Swarovski's 125th anniversary, The Lounge presents
The Swarovski Sparkling Afternoon Tea Delight, crafted by our
culinary artisans as an interpretation of the brand's glamour since 1895.

As a Special Holiday gift, guests who avail the Swarovski Sparkling
Afternoon Tea Delight receive a free Gift Voucher*.

*The Swarovski Free Gift Voucher may be exchanged in selected
Swarovski Stores for a Swarovski Jewelry Rolling Pouch, available
while supplies last.

オセアニア アフタヌーンティー ディライト

Oceania Afternoon Tea Delight

1名様 for one ¥3,650 | 2020.11/1~11/30

・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.



・画像はイメージです。
・The image shown is for illustration purposes only.

NEW YEAR INDULGENCE 2021.1/1～1/3

Tavola36

ニューイヤー ブランチbuffet
New Year Brunch Buffet

1名様 for one ¥6,900

2021年最初のランチとして、特製ローストビーフ、ホールターキーの丸焼き、サーモン1尾をまるまる使用したボードサーモンやズワイガニなどの魚介類を贅沢に使用した海鮮シチューなど、旬の食材を使用した心も体も温まるスペシャルbuffetをご用意いたしております。

Welcome the New Year with a hearty feast featuring Chef's specials:
Roast Beef, Poached Salmon, Seafood Stew with Snow Crab, plus more.

Hana-Goyomi

お正月 ランチ&ディナー

New Year Menu

料理長 花田 浩之が「子持ち若芽」や「真鯛」、「牡丹海老昆布メ」や「黒豆金箔」など新年の始まりにふさわしい食材を取り揃え日本料理ならではの盛り付けや器の演出で、季節の食材を味わう華やかなお料理をご用意いたします。

Chef Hiroyuki Hanada prepares a festive menu featuring traditional New Year ingredients, especially prepared with a unique local flair.

ランチ ¥6,000 ～ / ディナー ¥10,000 ～ Lunch ¥6,000 ～ / Dinner ¥10,000 ～

Minami

お正月 ランチ&ディナー

New Year Menu

黒毛和牛サーロインの生ハムなど、特別に厳選された食材を使用し、一年の始まりにふさわしいコースに仕上げました。熟練されたシェフの腕前と共にご堪能ください。

Distinctive ingredients take center stage featuring Wagyu Beef Sirloin, prepared in an interactive culinary theatre.

[ランチ/Lunch]

梅 UME	¥8,000	竹 TAKE	¥11,000	松 MATSU	¥14,000
----------	--------	-----------	---------	------------	---------

[ディナー/Dinner]

松 MATSU	¥14,000	雅 MIYABI	¥18,000	寿 KOTOBUKI	¥23,000
------------	---------	-------------	---------	---------------	---------

Empress Room

お正月メニュー

New Year Menu

シェフ レオ・レオン・ホックが作る中国料理 コースを楽しみながら、新年をお祝いください。

Savour an auspicious treat as you welcome a brand new year,
with Chef Leow Leong Hock's Chinese course menu masterpieces.

[ランチ/Lunch]

新春 ShinShun	¥8,000	豊楽 Houraku	¥10,000	万福 Manpuku	¥14,500
----------------	--------	---------------	---------	---------------	---------

福如雲 Fukujoun	¥18,500
-----------------	---------

[ディナー/Dinner]

豊楽 Houraku	¥10,000	万福 Manpuku	¥14,500	福如雲 Fukujoun	¥18,500
---------------	---------	---------------	---------	-----------------	---------

- ・1/1～3は飲茶オーダーバイキングの提供はございません。
- ・Dim Sum Order Style Buffet is not available from 1-3 January.

SH'UN

お正月 ランチ&ディナー

New Year Menu

角餅のお雑煮風、くわいのベーコン巻、数の子など、石原料理長がおせち料理を串揚げにアレンジした創作お料理を楽しみください。

Take a bite of unique flavours transformed into well-loved local kushiage,
featuring Ozoni Styled Square Rice Cake, Kuwai Bacon Roll and Herring Roe.

[ランチ/Lunch]

新春(7串) ShinShun	¥5,700	福楽寿(10串) Fukurakuzyu	¥7,200	福德円満(14串) Fukutokenman	¥8,500
--------------------	--------	-------------------------	--------	---------------------------	--------

[ディナー/Dinner]

吉祥(7串) Kissho	¥7,800	福寿海(10串) Fukuzyukai	¥9,000	豊年満作(14串) Hohnenmansaku	¥10,500
------------------	--------	------------------------	--------	----------------------------	---------

・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。
・1月1日～3日はライブ&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。
・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 Party Ticket is not applicable from 1-3 January
・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.

レストラン情報 | Restaurant Information

▶ P5, P6



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)

ランチ / Lunch

11:30-14:30 (ラストエントリー / Last Entry)

スイーツbuffet(土・日) / Sweet Buffet(Sat and Sun)

15:30-16:30 (ラストエントリー / Last Entry)

ディナー / Dinner

当面の間休業とさせていただきます。(12月24,25日は除きます)

最新情報は、ホテルホームページまたは06-6646-1111にてご確認ください。

Dinner service is temporarily unavailable, except for 24-25 December.

Please check the website or call 06 6646 1111 for the latest information.

▶ P9, P10



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

全席禁煙 / No Smoking in All Venues

営業時間 / Operation Hours

11:30-15:00 / 17:30-20:30

▶ P11



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 / 17:30-20:30

▶ P7, P8



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

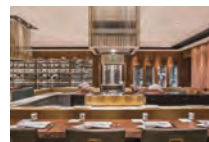
06-6646-5129

全席禁煙 / No Smoking in All Venues

営業時間 / Operation Hours

11:30-15:00 / 17:30-20:30

▶ P13, P14



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

全席禁煙 / No Smoking in All Venues

営業時間 / Operation Hours

11:30-15:00 / 17:30-21:00

定休日 / Closed on

月・火 Mon, Tue

▶ P15, P16



6F 「ザ・ラウンジ」 THE LOUNGE

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

11:00-18:00

▶ P12



6F 「スイスグルメ」 Swiss Gourmet



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

7:30-20:00



忘新年会プラン

ホテル自慢のお料理で忘年会・新年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 2021
11/1-2/28

チューリッヒ
1名様 ¥10,000

西洋buffet、西洋卓料理、
中国卓料理

特典

30名様以上のご利用 ランチベア1組ご招待
50名様以上のご利用 さらにアフタヌーンティーベア1組ご招待

ジュネーブ
1名様 ¥12,000

西洋コース、西洋buffet、
西洋卓料理、中国卓料理

特典

30名様以上のご利用 ディナーベア1組ご招待
50名様以上のご利用 さらにアフタヌーンティーベア1組ご招待

ザ・スイス
1名様 ¥15,000

西洋コース、西洋buffet、
西洋卓料理、中国卓料理、会席料理

特典

30名様以上のご利用
ランチベア1組ご招待 ディナーベア1組ご招待

飲み放題メニュー

ビール・ワイン(赤・白)・焼酎(麦・芋)・日本酒※・梅酒・ウイスキー・カクテル、ノンアルコールビール・
ノンアルコールカクテル・ソフトドリンク各種
※日本酒は中国酒に変更できます。

- ・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)、ステージ使用料、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。・延長料金 (30分) お一人様 ¥1,000 (税・サ込)
- ・buffetは30名様以上、コース料理・卓料理は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。

Graduation Party

2021.2.1-3.31

謝恩会 パーティープラン

ご予算やご要望に合わせて
3つの謝恩会プランをご用意いたします。



スタンダードプラン
1名様 ¥8,000

西洋buffet料理、西洋卓料理

ご成約特典

レストラン ランチ
ご招待券プレゼント [ベア1組]

プレジヤスプラン
1名様 ¥9,000

西洋コース料理、西洋buffet料理、
西洋卓料理

ご成約特典

レストラン ランチ&ディナー
ご招待券プレゼント [各ベア1組]

アブローズプラン
1名様 ¥10,000

西洋コース料理、西洋buffet料理、
西洋卓料理

ご成約特典

レストラン ランチ&ディナー
ご招待券プレゼント [計3組]
ランチベア1組 ディナーベア2組

飲み放題メニュー

[全プラン 乾杯用スパークリングワイン人数分プレゼント]
ビール、赤ワイン・白ワイン、カクテル (25種)、焼酎(芋・麦)、日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク、
ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル

- ・料金はお料理、お飲物、会場、ステージ使用料、音響 (BGM・マイク)、税金、サービス料を含みます。
- ・buffetは30名様以上、コース料理/卓料理は20名様以上でお申込みください。
- ・セットプランのため、ご宴席出席人数分のご注文とさせていただきます。・当プランは、謝恩会 (学生様限定) ご利用時のみ有効です。

お気軽にご相談ください (セールス&マーケティング部) TEL: 06-6646-5124



プライベートウェディング・セレモニープラン

アットホームウェディングをお考えの方へ！

2021
12/31まで

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6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。

プライベートウェディングプラン

10名様 ¥230,000 お1人様追加料金 ¥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 / 席札および席札筆装料

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。

スプリング ウェディングプラン

おふたりのこだわりをお得に叶えることができます！

2021
3/1-5/31

プラン / 料金

20名様 ¥540,000 お1人様追加 ¥19,000

とっておき極上 5大プレミアム特典

- 乾杯用スパークリングワインプレゼント
- ドレス特別プラン(洋装各1点)でご案内
- ご新婦様2点目のドレス50%OFF※1
- ブーケブートニア ¥30,000分プレゼント
- 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
- 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ト(メインテーブル・ケーキテーブル)
- サービス料・ウェディングケーキ(入刀用)・基本音響照明費・ご新婦様介添料

※1 直営ドレスショップ「LUCE」限定の特典となります。
・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。
・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(ウェディング直通)
営業時間 | 平日12:00-19:00 / 土日祝 9:00-19:00 定休日:火曜日・水曜日
ウェディングホームページ | <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>

 swissotel_romance



宿泊プラン スワロフスキー スパークリング ステイケーション

Room Offer: Swarovski Sparkling Staycation

2020. 11/6～2021. 2/14

今年のホリデーシーズンは、皆様に最高のひと時をお過ごしいただくため、輝きと喜びをお届けします。
70万球以上のLEDライトで彩られた「なんば光旅」の夜景を一望しながら、魔法のような時間を過ごしていただく宿泊プランをご用意しました。

[ご宿泊プラン特典]

- ・スイス アドバンテージ ルームまたはスイス セレクト ルームご一泊 ・「タボラ36」にてご朝食（2名様）
- ・スワロフスキー ボールペン ・スワロフスキー進呈ギフトパウチャー*

*スワロフスキー進呈ギフトパウチャーは、対象のスワロフスキー店舗にて、ローリングジュエリーポーチと交換いただけます。
在庫がなくなり次第終了いたします。

スイス アドバンテージ ルーム	スイス セレクト ルーム
¥21,000～（税・サ込）	¥23,000～（税・サ込）

ご宿泊のご予約はお電話 06-6646-1111 または メール Osaka@swissotel.com まで。

Spark Delight and Make the Best Moments this Holiday season. Enjoy a magical stay overlooking illuminated city views from the colourful Namba Hikaritabi, filled with over 700,000 festive lights.

[This offer includes]

- ・Overnight stay in a Swiss Advantage Room or Swiss Select Room ・Breakfast for two at Tavola36
- ・Complimentary Swarovski Pen ・Swarovski Free Gift Voucher*

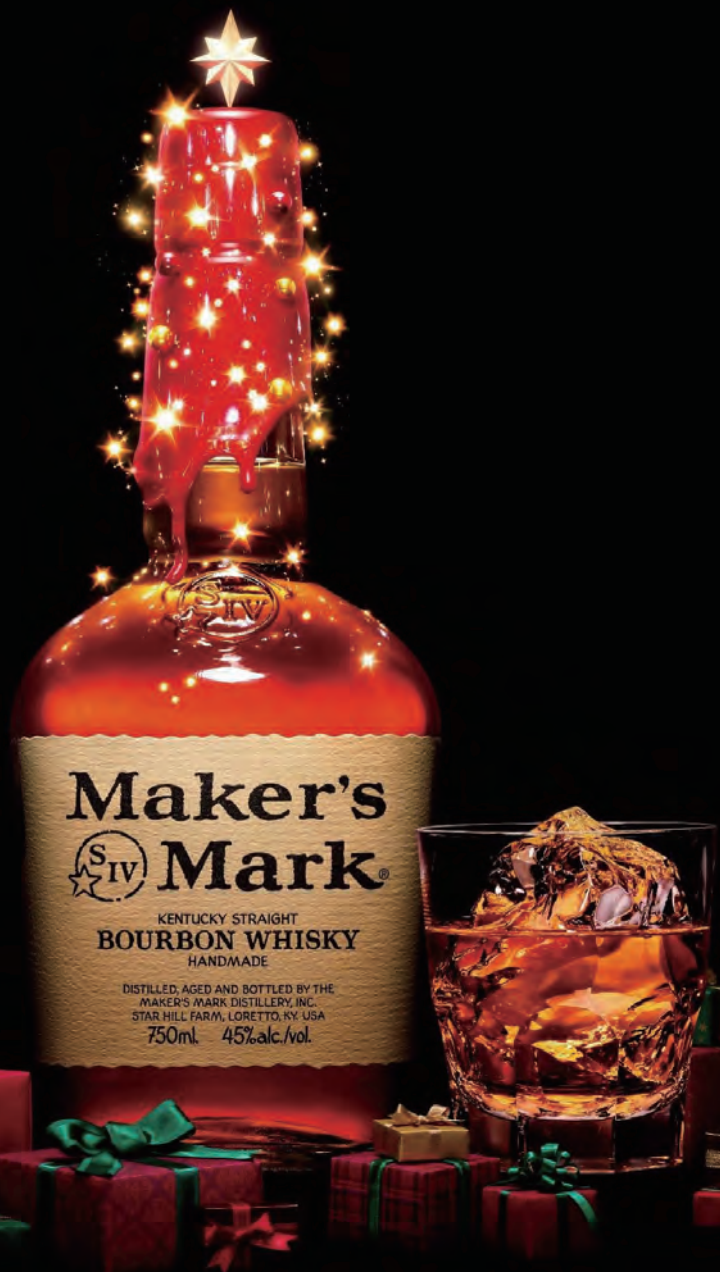
*The Swarovski Free Gift Voucher may be exchanged in selected Swarovski Stores for a Swarovski Jewelry Rolling Pouch, available while supplies last.

Swiss Advantage Room	Swiss Select Room
from ¥21,000 (inclusive of taxes and service charge)	from ¥23,000 (inclusive of taxes and service charge)

Call 06-6646-1111 or email Osaka@swissotel.com to reserve.

Merry Christmas





Maker's Mark®

KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKY
HANDMADE

DISTILLED, AGED AND BOTTLED BY THE
MAKER'S MARK DISTILLERY, INC.
STAR HILL FARM, LORETTO, KY, USA
750ml. 45%alc./vol.



ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。 サントリー酒類（株）