

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「スイスパリユール」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)

 インスタグラムをフォロー！ 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.18 / APRIL, MAY, JUNE 2021



swissôtel NANKAI
OSAKA
スイスホテル南海大阪



ブランチbuffet

Brunch Buffet

2021. 4/3~6/27

土・日・祝/Sat, Sun and National Holidays

4月 “グランピック” 桜
April “GlamPic” Sakura Brunch

大人 ¥6,000/ワインbuffet付 ¥7,250
お子様(4-12歳) ¥3,000
コーヒー、紅茶、ジュース付

5月 “グランピック” 新緑
May “GlamPic” Shinryoku Brunch

Adult ¥6,000/with Wine Buffet ¥7,250
Child(4-12 years old) ¥3,000
with Coffee, Tea and Juice

6月 イン・ザ・ローズ
June In the Roses



スイス buffet ナイト

Swiss Buffet Night

2021. 4/3~

毎週土曜日/Every Sat

一皿がもたらすスイス旅行! スイスbuffetナイトでは、本場スイスの名産品や近隣地域の伝統料理をお楽しみいただけます。
Travel to Switzerland one plate at a time! Indulge in authentic Swiss specialties and traditional dishes from neighbouring regions with Swiss Buffet Saturday.

大人 ¥7,500
お子様(4-12歳) ¥3,750
コーヒー、紅茶、ジュース付

Adult ¥7,500
Child(4-12 years old) ¥3,750
with Coffee, Tea and Juice



スイーツbuffet

Sweet Buffet

2021. 4/3~6/27 土・日/Sat and Sun
4/29 および 5/3は営業いたします。Including 4/29 and 5/3

4月 福岡セレクション "あまおう"&"八女茶"
April "Amaou" Strawberry and "Yame" Green Tea

5月、6月 ハニーホリック
May & June Honeyholic

大人 ¥5,600 Adult ¥5,600
お子様(4-12歳) ¥2,800 Child(4-12 years old) ¥2,800
コーヒー、紅茶、ジュース付 with Coffee, Tea and Juice

・国税庁による総額表示の義務化に伴い、2021年4月1日以降全ての価格は合計金額を表示いたします。記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
・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。

春のプリフィックス会席

Spring Prefix Kaiseki Dinner

1名様 for one ¥18,700 | 2021. 4/1~4/30

メニュー

・先附 ・吸物 ・造里 ・焼肴 ・合肴 ・花暦握り寿司 ・留め椀、香の物 ・水物

This menu includes

・Appetizers ・Clear Soup ・A Selection of Sashimi ・Broiled Dish ・Main Dish
・Nigiri Sushi ・Asari Clam Miso Soup and Japanese Pickles ・Dessert

・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 up to 20% applies for this special offer.

夏の味覚弁当

Summer Lunch Bento Box

1名様 for one ¥8,100 | 2021. 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茶蕎麦、香の物 ・水物

This menu includes

・Appetizers ・Clear Soup ・A Selection of Sashimi ・Bento Box
・Rice Cooked with Young Sardine and Sansho Pepper or Tea Soba Noodles, 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.



・Effective 1 April 2021, all prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax in accordance with the mandatory guidelines from Japan's National Tax Agency.
・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.

厳選寿司 会席コース

Seasonal Sushi Kaiseki

1名様 for one ¥18,700 | 2021. 6/1~6/30

メニュー

・前菜 ・本日のお薦め一品 ・天婦羅 ・握り寿司十貫と細巻き ・留椀

This menu includes

・Appetizers ・Chef's Daily Special ・A Selection of Tempura ・Nigiri and Sushi Roll ・Miso Soup

・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 up to 20% applies for this special offer.

旬菜とお寿司のセットランチ

Seasonal Sushi Set Lunch

1名様 for one ¥6,900 | 2021. 5/1~5/31

メニュー

・先附 ・焚合 ・握り寿司 ・天婦羅 鱧薄衣揚げ ・留椀 ・水物

This menu includes

・Appetizer ・Simmered Dish ・Nigiri Sushi ・Tempura Hamo Japanese Conger ・Miso Soup ・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.

「華」折衷会席

East Meets West Kaiseki

1名様 for one ¥18,700 | 2021. 5/1~5/31

メニュー

・前菜
・吸物 瀬戸内産鱧葛叩き
・造里 (サラダ風) 天然海老、真鯛、炙り鳥賊
・焼肴 萩産甘鯛ソテー 北海道産生雲丹添え
・合着 和牛ロースステーキ
・煮物 筍、大根、新牛蒡揚げ煮、隠元豆、銀鮎、木の芽
・食事 新生姜御飯または白御飯、留椀、香物
・水物

This menu includes

・Appetizers
・Clear Soup with Hamo Japanese Conger
・A Selection of Sashimi (Salad Style): Wild-Caught Shrimp, Sea Bream, Scorched Squid
・Broiled Fish Dish: Sauteed Tilefish from Hagi with Hokkaido Sea Urchin
・Main Dish: Wagyu Loin Steak
・Hot Dish: Bamboo Shoot, Daikon Radish, Fried and Simmered Spring Burdock, Green Peas with Starcy Sauce
・Rice Dish: Spring Ginger Rice or Steamed Rice, Miso Soup
・Dessert

・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 up to 20% applies for this special offer.

・国税庁による総額表示の義務化に伴い、2021年4月1日以降全ての価格は合計金額を表示いたします。記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
・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。



・Effective 1 April 2021, all prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax in accordance with the mandatory guidelines from Japan's National Tax Agency.
・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.

黒毛和牛 肉尽くしのディナー

Four Ways Premium Wagyu Beef Dinner

1名様 for one ¥24,900 | 2021.5/1~6/30

| メニュー

- ・極上黒毛和牛サーロインの炭火焼きしゃぶ (追加料金 ¥4,475 で、神戸牛にアップグレード)
- ・大分産黒毛和牛サーロインの生ハムサラダ
- ・焼き野菜の取り合わせ5品 泉州産玉葱、長野県産白靈茸、薩摩芋、蓮根、もやし
- ・A5ランク黒毛和牛 テンダーロイン 80g
- ・黒毛和牛味噌づけと骨髓入りのお茶漬け、香の物
- ・フルーツ盛り合わせ

| This menu includes

- ・Prime Wagyu Beef Sirloin Yaki-Syabu (Upgrade to Kobe Beef additional JPY4,475)
- ・Mixed Salad with Aged Wagyu Beef Sirloin Bresaola
- ・Selection of Scorched Vegetables: Senshu Onion, Abalone Mushroom from Nagano Prefecture, Sweet Potato, Lotus Root and Bean Sprout
- ・A5 Rank Wagyu Beef Tenderloin 80g
- ・Rice with Miso-Marinated Wagyu Beef and Bone Marrow in Tea, Japanese Pickles
- ・Assorted Fruits

- ・L&S会員様向けのクレイジーウェズデー特典はご利用いただけません。
- ・L&S Crazy Wednesday discount is not applicable.



肉だく黒毛和牛丼ぶり

Wagyu-Don Generously Topped
with Wagyu Beef

1名様 for one ¥8,300 | 2021.6/1~7/31

| メニュー

- ・先附
- ・7種類の彩りサラダ
- ・黒毛和牛丼 (薄切り黒毛和牛サーロイン)
- ・味噌汁、香の物
- ・シャーベット

[オプション] 黒毛和牛 150g ¥11,200 200g ¥15,000

| This menu includes

- ・Amuse
- ・Garden Salad with Japanese Dressing
- ・Wagyu Beef Donburi with Sirloin Slice
- ・Japanese Pickles and Miso Soup
- ・Sherbet

[Upgrade Option] Wagyu Beef 150g ¥11,200 200g ¥15,000

- ・L&S会員様向けのクレイジーウェズデー特典はご利用いただけません。
- ・本プロモーションはランチタイムのみ承ります。
- ・L&S Crazy Wednesday discount is not applicable.
- ・This promotion is available during Lunch period only.

- ・Effective 1 April 2021, all prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax in accordance with the mandatory guidelines from Japan's National Tax Agency.
- ・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.

母の日特別メニュー

Mother's Day Special

1名様 for one ¥12,500 | 2021. 5/1~5/9

お母様にカーネーションの形の特製チョコレートをデザートとしてご提供いたします。
Complementary chocolate flower for mothers!

メニュー

- ・ラム肉の炒め タイムとクコの実のソース
- ・白身魚の強火蒸し 特製クリームソース
- ・燕の巣と海鮮、干し貝柱入りお粥を含む全6品

・ランチ、ディナー共に承ります。・ Available during Lunch and Dinner period.

This menu includes

- ・Pan Fried Lamb Chop with Thyme and Wolfberry Sauce
- ・Steamed Fish Fillet with Cream Sauce
- ・Bird's Nest Congee with Seafood and Dried Scallop

春の味覚コース

Taste of Spring

1名様 for one ¥12,500 | 2021. 4/1~4/30

メニュー

- ・春若鶏と新筍、赤ナツメの煮込み
- ・桜鯛の強火蒸し 冬虫花草添え
- ・春野菜の天ぷらと特製スープそばを含む全6品

・ランチ、ディナー共に承ります。・ Available during Lunch and Dinner period.

This menu includes

- ・Braised Spring Chicken with Spring Bamboo Shoot and Red Dates
- ・Steamed Sakura Sea Bream Fillet with Cordyceps Flowers
- ・Spring Vegetable Tempura with Noodle Soup

熱々土鍋スペシャル

Flaming Clay Pot Special

2021. 6/1~6/30

マーボー豆腐

Ma Po Tofu

¥2,700

海老のチリソース

Prawns in Homemade Chili Sauce

¥4,500

牛肉の炒め カレーソース

Wok-Fried Beef with Curry Sauce

¥3,950

鶏肉の唐辛子炒め

Wok-Fried Diced Chicken with Dried Chili

¥2,950

海老と春雨のXO醤煮込み

Braised Prawns and Vermicelli with XO Sauce

¥4,700

鶏肉の炒め四川風

Chicken with Szechuan Spicy Sauce

¥2,950

豚バラ肉のピリ辛炒め

Fried Pork Belly with Hot and Spicy Sauce

¥2,950

鶏肉の葱生姜炒め

Stir-Fried Chicken with Spring Onion and Ginger

¥2,950

豆腐と豚肉、野菜のチリソース煮込み

Braised Bean Curd with Pork and Mixed Vegetables with Chili Sauce

¥2,950

海鮮入りイーファー麺の煮込み 逸品卵添え

Braised E-Fu Noodles with Seafood, Topping with Fresh Special Egg

¥2,200

活け海老の酒漬け土鍋炒め(ご予約制)

Drunken Live Prawns (Reservation required)

時価/Market Price

・ランチ、ディナー共に承ります。・ Available during Lunch and Dinner period.





ワインディナー

2021. 5/28
ご予約制 Reservations are required.

Wine Dinner

カリナリーツアー 関西地方の食材とワインのマリアージュ

Discover Kansai: Culinary Tour with Wine

1名様 for one ¥25,000 | 5/28

- ・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名様につき5,000円券1枚をご利用いただけます。)
- ・L&S Party Ticket is not applicable. JPY5,000 voucher applicable per group.

ワインセミナー

1名様 for one ¥7,500 | 2021. 4/15, 5/20, 6/17
ご予約制 Reservations are required.

Wine Seminar

- ・4/15 スプリングワイン セレクション 5/20 北イタリア 6/17 ニューージーランド
- ・15th April: Spring Wine Selection 20th May: North Italy 17th June: New Zealand

- ・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.

地域巡り 関西フェア

1名様 for one ¥10,250 | 2021. 5/1~6/30

Kansai Culinary Tour Fair

メニュー

- ・和歌山県産サラダ法連草のお浸し 椎茸 糸花鰹
- ・兵庫県産鱈と京水菜 新生姜 土佐酢ジュレ 降り柚子 泉州産水茄子の茗荷煮
- ・関西の野菜をふんだんに使ったスティックサラダ
- ・シュン特製自家製パン
- ・関西の食材を使った創作串揚げ8種
- ・冷製トマトスープ 和歌山県産冬瓜 オクラ
- ・和歌山県産実山椒を使ったちりめん山椒御飯
- ・季節のフルーツ盛り合せ

| This menu includes

- ・Marinated Salad Spinach (Wakayama) and Shiitake Mushroom with Bonito Flakes
- ・Sea Perch (Hyogo) and Potherb Mustard (Kyoto) with Spring Ginger and Vinegar Sauce
- ・Eggplant (Senshu, Osaka) Cooked with Japanese Ginger
- ・Vegetable Sticks
- ・SH'UN Original Hotelmade Bread
- ・Selection of 8 Kushiage featuring Locally Sourced Seasonal Produce
- ・Cold Tomato Soup, Winter Melon (Wakayama) and Okra
- ・Dried Young Sardine and Sansyo Pepper (Wakayama) Rice
- ・Seasonal Fruit Selection

- ・仕入れ状況により食材の変更がある場合がございます。
- ・Menu is subject to change without prior notice due to market availability.

・国税庁による総額表示の義務化に伴い、2021年4月1日以降全ての価格は合計金額を表示いたします。記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
 ・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。
 ・Effective 1 April 2021, all prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax in accordance with the mandatory guidelines from Japan's National Tax Agency.
 ・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.



フェアリー プリンセス アフタヌーンティー

1名様 for one ¥4,950 | 2021. 6/1~6/30

Fairy Tale Princess Afternoon Tea

小さい頃に憧れたおとぎ話の世界が、当ホテルの熟練シェフの手によってスタイリッシュでシックなアフタヌーンティーで表現されます。ご友人やお子様と一緒にプリンセス・プリンセスになった気分でお楽しみください。

Make your fairy tale dreams a reality as our Culinary Artisans present a stylishly chic afternoon tea. Feel like royalty with friends or in the company of your little princess.



福岡・八女茶アフタヌーンティー

1名様 for one ¥4,950 | 2021. 5/1~5/31

Fukuoka's Yamecha Afternoon Tea

アフタヌーンティーデライト+水出し「八女伝統本玉露」 ¥6,150
Afternoon Tea Delight + Yame Traditional Gyokuro ¥6,150

八女茶の産地、福岡県とJAふくおか八女とのコラボでお届けする八女茶アフタヌーンティー。玉露をふんだんに使ったメニューを日本茶の最高峰「八女伝統本玉露」の水出し茶とともにどうぞ。

In partnership with the Fukuoka Prefecture and the JA Fukuoka City Agricultural Cooperative, enjoy an afternoon tea delight featuring the famed Yame tea, served with Fukuoka's premium Gyokuro cold brew tea.

・特別メニューの為、全ての会員の割引は最大15%までとさせていただきます。
・5月のみ、ライフ&スタイル会員様向けハッピーセレクト優待券はご利用いただけませんが、「タボラ36」にてスイーツbuffetをご利用いただけます。(上限3枚まで)
・国税庁による総額表示の義務化に伴い、2021年4月1日以降全ての価格は合計金額を表示いたします。記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
・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。

・ Member's discount of up to 15% applies for this special offer.
・ Only for May, L&S Select Certificate is not applicable. However, it is applicable for Sweet Buffet at Tavola36 (Up to 3 vouchers)
・ Effective 1 April 2021, all prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax in accordance with the mandatory guidelines from Japan's National Tax Agency.
・ Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・ Contents and prices may be revised without prior notice.

抹茶

Matcha

1名様 for one ¥1,800 | 2021. 5/1~5/31

一口ごとに「バイタリティ」をチャージ。「ザ・ラウンジ」で心身ともにリラックスしたひと時を。

Vitality in every sip. Sit back and indulge in a state of relaxation and well-being at The Lounge with a cup of local goodness.



・国税庁による総額表示の義務化に伴い、2021年4月1日以降全ての価格は合計金額を表示いたします。記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
 ・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。
 ・Effective 1 April 2021, all prices in our menus are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax in accordance with the mandatory guidelines from Japan's National Tax Agency.
 ・Other promotions, discounts or benefits may not be applicable. ・Contents and prices may be revised without prior notice.

マンスリーケーキ

Monthly Cake

4月 ストロベリー ビスタチオ
 April Strawberry Pistachio

¥590

旬のイチゴとビスタチオの豊かな風味をお楽しみください。
 Enjoy this season's strawberries combined with the rich nuttiness of pistachios.



5月 ハニーヨーグルト ムース
 May Honey Yogurt Mousse

¥620

ハチミツで甘さをプラスした甘酸っぱい濃厚なヨーグルトに、ロイヤルティーンのサクサク感とホワイトチョコレートをトッピング。
 Tart and rich yogurt sweetened with honey and crowned with crunchy royaltine and white chocolate.

6月 ヘーゼルナッツ オレンジガトー
 June Hazelnut Orange Gateau

¥620

イタリアンヘーゼルナッツチョコレートとコアントローが奏でるシトラスの香り漂うリッチな味わいにヘーゼルナッツの食感のコントラストが効いた逸品。
 Citrusy rich dessert with Italian hazelnut chocolate, a spike of Cointreau and the contrast of hazelnut crunch.



・国税庁による総額表示の義務化に伴い、2021年4月1日以降全ての価格は合計金額を表示いたします。記載料金には10%の消費税が含まれております。
 ・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。
 ・Effective 1 April 2021, all prices in our menus are inclusive of 10% consumption tax, in accordance with the mandatory guidelines from Japan's National Tax Agency.
 ・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

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 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(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(土) / Dinner (Sat)
 18:00-21:30 (ラストエントリー / Last Entry)

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

▶ P1,P2,P3



▶ P4,P5,P6



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

▶ P7,P8



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
 日・木 Sun-Thu 17:30-20:30
 金・土 Fri, Sat 17:30-21:00

▶ P9,P10



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

▶ P11,P12



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

▶ P13,P14,P15



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 日・金 Sun-Fri 11:00-18:00
 土 Sat 11:00-19:00

▶ P16



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



ピュロヴェル スパ&スポーツ バイタリティ メンバーシップ プログラム

お好きな時間、心地の良い場所で、体と心を充実するためのスイスホテル独自のプログラムです。

| | |
|------------------------|--|
| 正会員 | <input type="checkbox"/> 入会金 ¥2,750,000 <input type="checkbox"/> 保証金 ¥500,000 <input type="checkbox"/> 月会費 ¥38,115 <input type="checkbox"/> 年会費 ¥457,380 |
| 期間限定特別オファー! 6カ月体験会員 | <input type="checkbox"/> 入会金 ¥0 <input type="checkbox"/> 保証金 ¥0 <input type="checkbox"/> 月会費 ¥55,000 |
| 入会特典 | <input type="checkbox"/> ご宿泊代金を最安値より15%割引。 空室状況により、午後3時までチェックアウト時間の延長可能(除外日の適用あり) <input type="checkbox"/> ホテル内レストランにて、お食事代金を最大35%割引、お飲み物を15%割引。 <input type="checkbox"/> スイスホテル ロマンヌ-ウェディング、貸衣装、ご宴会が最大20%割引。 <input type="checkbox"/> ピュロヴェル スパ&スポーツ ・マッサージトリートメント30%割引 ・ご家族、ご友人がご利用可能な無料ご利用券6枚進呈 |

・上記料金は税金を含みません(保証金に税金はかかりません)。

ご予約・お問い合わせ | 06-6646-1114 または Purovel.Osaka@swissotel.com



ダイニング&リラックス

ピュロヴェル スパ&スポーツでのトリートメントと、館内レストランでのお食事がセットになったプランをご用意いたしました。

バイタリティ アフタヌーン
(スパ+アフタヌーンティー)
1名様 ¥19,000

- ピュロヴェル スパ&スポーツにて、下記エステメニューよりひとつをご体験
- 「ザ・ラウンジ」でのアフタヌーンティーディライト
- ・60分 アロマボディトリートメント
- ・60分 フェイシャルトリートメント

バイタリティ ランチ
(スパ+ランチコース)
1名様 ¥19,500

- ピュロヴェル スパ&スポーツにて、下記エステメニューよりひとつをご体験
- 「タボラ36」、「みなみ」、「花暦」、「エンプレスルーム」、または「シュン」でのランチコース
- ・60分 アロマボディトリートメント
- ・60分 フェイシャルトリートメント

バイタリティ ディナー
(スパ+ディナーコース)
1名様 ¥23,500

- ピュロヴェル スパ&スポーツにて、下記エステメニューよりひとつをご体験
- 「みなみ」、「花暦」、「エンプレスルーム」、または「シュン」でのディナーコース
- ・60分 アロマボディトリートメント
- ・60分 フェイシャルトリートメント

・ワイン&ダイニング「シュン」 定休日 月曜日・火曜日 ・トリートメント定休日 第1、第3火曜日

・上記料金には消費税と13%のサービス料を含みます。 ・事前のご予約をお願いいたします。 ・メニュー内容は、予告なく変更する場合がございます。

ウェディング トリートメントプラン

人生の素晴らしい日、結婚の日。

頭の前からつま先まで、最高の自分を演出できるよう、大切なこの一日のために準備を整えましょう。
ピュロヴェル スパ&スポーツで、自分専用のビューティープランを作成し、豪華トリートメントをお楽しみください。

【女性専用】 ・全身デトックスボディマッサージ (90分)

【女性、男性ともにご利用可能】 ・フェイスリフトトリートメント (90分) ・ヘッドスパトリートメント (90分)

3回コース+1回無料 (合計4回) ¥79,200 / 6回コース+2回無料 (合計8回) ¥145,200

9回以上でアレンジも可能です。

・強い圧をかけて行うマッサージもごさいます。お肌のトラブルを避けるため、挙式1週間前の施術はできかねます。

・上記料金は税金を含みます。

・すべての回数を挙式までに使い切れない場合は、契約日より1年以内を有効期限として、挙式後にお使いいただくことが可能です。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

スペシャルパーティープラン

月～木曜日の平日限定 | 2021. 4/1～2022. 3/31

平日限定の特別プランをご用意いたしました。
ホテルならではの料理と共に楽しい時間を過ごしてください。

同窓会パーティープラン

2021. 4/1～2022. 3/31

ホテル自慢のお料理で同窓会をお楽しみください。
ゆったりと2時間30分ご利用いただけます。

西洋コース料理 (フルコース) 1名様 ¥10,000

- ・パン
- ・牛肉のサラダ、ギリシャ風
- ・キャベツとベーコンのブイヨンスープ
- ・白身魚のロースト、コーンの入ったマッシュポテト添え オリエンタルソース
- ・牛フィレ肉のグリル、ラタトゥイユ、マデラソース
- ・ペストリーシェフお勧めデザート
- ・コーヒー

フリードリンク (120分)

ビール、赤ワイン・白ワイン、ウイスキー (ハイボール、水割り、ロック)、
ノンアルコールビール、各種ソフトドリンク
+¥500でフリードリンクを10種に変更可能

シルバー 1名様 ¥9,000

西洋コース料理 (ハーフ)、
西洋ブッフェ料理、西洋卓料理、
中国卓料理

プラチナ 1名様 ¥13,000

西洋コース料理 (フル)、
西洋ブッフェ料理、西洋卓料理、
中国卓料理

ゴールド 1名様 ¥11,000

西洋コース料理 (フル)、
西洋ブッフェ料理、西洋卓料理、
中国卓料理

ダイヤモンド 1名様 ¥15,000

西洋コース料理 (フル)、
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、各種カクテル、ウイスキー (ハイボール、水割り、ロック)、
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 ¥1,430 → ¥1,100 (税込)

- ・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。
- ・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。
- ・ご利用時間は2時間まで、延長料金はお一人様30分 ¥1,000 (税・サ込) とさせていただきます。
- ・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)、13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
- ・10名様以上でお申し込みください。・記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。

- ・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)、13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
- ・ブッフェは30名様以上、卓料理・コース料理・会席料理は10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。

■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

2021.12/31まで

アットホームウェディングをお考えの方へ！

オータムウェディングプラン

2021.9/1~11/30

おふたりのこだわりをお得に叶えることができる！

セレモニープラン-チャペル式 ¥308,000

[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 ¥88,000まで、ご新婦様 ¥275,000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 ¥253,000 お1人様追加料金 ¥18,700

[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 ¥594,000 お1人様追加 ¥20,900

とっておき極上 6大プレミアム特典

- 衣裳特別プランでご案内(洋装各1点)
- ご新婦様2点目のドレス50%OFF※1
- 乾杯用スパークリングワインプレゼント
- ブーケ・ブートニア ¥33,000(税込)分プレゼント
- 1周年記念ディナーご招待
- 結婚式当日のご宿泊プレゼント

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。・料金はサービス料13%と消費税を含みます。

・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。
- ・料金はサービス料13%と消費税を含みます。
- ・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

Room Offer

2021. 4/1～6/20



レストランクレジット付プラン

都心で楽しむお食事付きの贅沢なホテルステイで「洗練された時」を。

[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 ルームご宿泊
- ・10,000円分のレストランクレジット (インルームダイニングまたは「スイスグルメ」を除く館内6つのレストランにてご利用いただけます)
- ・館内レストランにて15% OFF (「スイスグルメ」、インルームダイニングを除く)

| | |
|-----------------|----------------|
| スイス アドバンテージ ルーム | スイス セレクト ルーム |
| ¥29,000～(税・サ込) | ¥31,000～(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。
ご予約の際、プロモーションコード「春のスイスレベルプロモ」をお申し付けください。

Stay + F&B Offer

Live It Well right in the heart of the city with an indulgent stay plus-dining privileges!

[This offer includes]

- ・Overnight stay in a Swiss Advantage Room or Swiss Select Room
- ・F&B Credits worth JPY10,000-can be used for In Room Dining, Tavola36, Minami, Hana-Goyomi, Empress Room, SH'UN or The Lounge
- ・15% Dining Discount in our Restaurants (except Swiss Gourmet and In Room Dining)

| | |
|--|--|
| Swiss Advantage Room | Swiss Select Room |
| from ¥29,000 (inclusive of taxes and service charge) | from ¥31,000 (inclusive of taxes and service charge) |

Call 06-6646-1111 or email Osaka@swissotel.com to reserve and mention promo code: Spring Swiss Level Promo to avail!

Spring Is Here

Maker's
Mark

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.

STOP!
未成年飲酒
厳禁

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）