

セットメニュー

- ・ シーズナルセットメニュー ￥12,000
- ・ Tavola36 プレミアムセットメニュー ￥18,000

スタター

- ・ ガーデングリーンサラダ (VG) ￥2,300
ロメインレタス、ルッコラ、グリーンアスパラガス
ブロッコリーとチェリートマト、レモンドレッシングと共に
- ・ シーザーサラダ ￥2,400
ロメインレタス、クリスピーベーコン、ガーリックバタークルトン
パルメザンチーズ、ポイルエッグ、シーザードレッシングと共に
- グリルチキン添え 追加 ￥800
- スモークサーモン添え 追加 ￥1,100
- ・ イタリアンカプレーゼサラダ (VT) ￥3,100
水牛のポッコンチーニ、カラフルミニトマト、セミドライトマト、バルサミコ
フレッシュバジル、松の実のロースト、エクストラヴァージンオリーブオイルと共に
- ・ スモークサーモンサラダ ￥3,400
クリスピーガーリックとオリーブオイル風味のフォカッチャクルトン
マイクロハーブサラダ、ラディッシュ、ケッパー
フレッシュレモン、ハーブチーズクリームと共に
- ・ タボラ36生ハムプレート ￥3,100
ローストミニトマト、コルニッションピクルス、パルメザンクルトンと共に
- ・ スイス & インターナショナルチーズセレクション ￥4,900
スイスアッペンツェラー、エメンタール、グリエール、ブリーとゴルゴンゾーラ
ピクルス添え、自家製ポートワインイチジクチャツネ、パンドカンパーニュと共に

スープ

- ・ ヴィーガントマトスープ (VG) ￥1,900
ヘルシートマトスープ、フォカッチャクルトン、豆乳クリームと
フレッシュバジル、エクストラヴァージンオリーブオイルと共に
- ・ “スイスホテル”大麦のスープ ￥2,100
伝統的なスープ、大麦、にんじん、玉葱、ドライビーフと共に
- ・ バイタリティースープ ￥2,100
レンズ豆と野菜のスープ、バルサミコの香り
クリスピー生ハム、ブラックペッパー、グラナパダーノチーズと共に
- ・ クラムチャウダー ￥2,400
アサリ、玉葱、にんじん、セロリ、ポテト、ベーコン
トリュフスライスとパルメザンクルトン

パスタ

- ・ スパゲッティ・アラ・プッタネスカ (VG) ￥2,400
ヴィーガンイタリアンパスタディッシュ、セミドライトマト、オリーブ
ケッパー、エクストラヴァージンオリーブオイルと共に
- ・ スイス風マカロニボロネーゼ (S) ￥2,800
スイスヘリテージマカロニディッシュ、ミートソース、グリエールチーズとリンゴソース
- ・ リングイネヴェンゴレ ￥2,900
白ワイン香るアサリのパスタ、ニンニク、唐辛子とパセリ
- ・ ラザニア・アラ・ボロネーゼ ￥3,100
伝統的なイタリアンパスタディッシュ、ミートソース、ベシャメル
グラナパダーノ、トマトソース

(VT) ベジタリアン、(VG) ヴィーガン、(SB) サステナブル、(S) スイスネス



すべての価格は、日本円です。
食材等の都合により変更となる場合がございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料 13%と消費税が含まれております。

swissôtel NANKAI
OSAKA
スイスホテル南海大阪

ピッツァ

- マルゲリータ (VT) ￥2,500
自家製トマトソース、モッツアレラチーズとフレッシュバジル
- ヴェガナ (VG) ￥2,500
ビーガンチーズ、茄子のグリル、パプリカ、ズッキーニ、ニンニク、ハーブと共に
- サラミ ￥3,100
サラミ、モッツアレラチーズ、フレッシュバジルと自家製トマトソース
- タボラ36 ￥3,400
マスカルポーネクリーム、海老、キノコ、トリュフスライスとブラックペッパー

グリル

- タボラ36デラックスバーガー ￥4,500
和牛パティ、ベーコン、スイスチーズ
平飼卵をトーストしたバンズに乗せて
トマト、レタス、レッドオニオン、ガーキンス、フレンチフライと共に
- 養殖サーモンのフィレ180g (SB) ￥4,600
グリルサーモン、有機野菜、大阪産ベビーリーフ、レモンバターソースと共に
- オーストラリア産グラスフェッドビーフテンダーロイン ￥7,900
オーストラリア産牛肉200g、グリーンアスパラガス、カントリーポテト
エシャロットのコンフィ、ローズマリー風味のソースと共に

メイン

- 茄子のマリネ (VG) ￥3,100
ガーリック、パプリカ、オレガノでマリネした茄子、豆腐、カラフルトマト
レッドオニオン、インサイ、ライムをバルサミコとオリーブオイルのソースで
- リゾットミラネーゼ ￥3,100
イタリア産カルナローリ、サフラン、パルメザンチーズ
白ワインとトマトで煮込んだ豚肩肉と共に
- 養殖鯛のポワレ (SB) ￥4,400
有機野菜、大阪産ベビーリーフ、オリーブスーゴと共に
- ビーフラゲー ￥4,900
自家製パッパルデッレ、シャンピニオン、マスタード、サワークリーム
クリーミーソースと共に

デザート

- スイスホテルキャロットケーキ (S) ￥1,900
スイスホテル秘伝のレシピで作ったキャロットケーキ
クリームチーズフロスティング、ナッツのカラメリゼと共に
- ティラミス ￥2,000
自家製ティラミス、スイスチョコレートにフレッシュベリーを添えて
- スイスホテルチーズケーキ (S) ￥2,100
ホワイトスイスチョコレート、フレッシュベリー、ストロベリークーリー
バニラクリームと共に
- フルーツプラッター (VT, VG) ￥2,100
フレッシュスライスフルーツとベリー

(VT) ベジタリアン、(VG) ヴィーガン、(SB) サステナブル、(S) スイスネス



すべての価格は、日本円です。
食材等の都合により変更となる場合がございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料 13%と消費税が含まれております。

swissôtel NANKAI
OSAKA
スイスホテル南海大阪