



## スイスホテル南海大阪の「スイスbuffeナイト」 ご好評により、お得にお楽しみいただけるスペシャルキャンペーンを開始！

スイスの豊かな食文化と伝統に出会う夜、特別な体験をご案内。

日本、大阪—スイスにルーツを持つスイスホテル南海大阪は、スイス建国記念日のお祝いとスイスへの敬意を示して、スイスの伝統的な食文化を楽しめる「スイスbuffe」を毎週土曜日、夜18:00から20:00まで開催しています。スイスの伝統料理や郷土料理、贅沢なスイスチーズファウンテンやスイスチョコレートファウンテンの他、夜を締めくくる食後のデザートには、豊富な種類のスイス・スイーツを取りそろえております。

毎年、多くのお客様よりご好評いただいているスイスbuffeナイトですが、今年は、目まぐるしい日々の中で溜まる心身の疲れを癒していただく機会をプレゼントしたいと感じ、スペシャルなキャンペーンをご提供することとなりました。「主婦休みの日」として記念日に制定されている9月25日（土）にご来店のお客様で、事前にご予約いただいたグループ（※主婦のお客様を含む1グループ6名様まで）の方々を対象にbuffe代金を25%ディスカウントでご案内いたします。

今後も、当ホテルではお客様の満足度向上のために、様々なサービスをご提供してまいります。

## [タボラ 36 スイスbuffetナイト]

### ライブステーション

スイスチーズファウンテン パンとピクルス、ベビーポテト、ブロッコリー、カリフラワー、パプリカとバケット・スイスコンベアトースターを使ったスイスサンドイッチ、自家製サワードウブレッド、スイスチーズと生ハム・スイスラクレットチーズ、ベビーポテト、コルニッション、バケット、パプリカパウダーとカクテルオニオン・オーストラリア産グラスフェッドローストビーフ ガーリックとタイムの香り、赤ワインソース、粒マスタード

### パン

スイスと地中海地域のブレッドセレクション、ツOPP、サワードウブレッド、チャバッタ、フォカッチャとパンドカンパーニュ・スイススタイルビアブレッド スイスチーズディップと共に（シュレッドチーズとネギのクリーミーソース）

### プラッター

グリルベジタブルの盛り合わせ、ズッキーニ、茄子、カボチャと人参にコッパを添えて・ポーチドチキンにツナソースをかけて、ケッパー、レモンとツナ・鱈のエスカベッシュ、パプリカ、オリーブとチェリートマト・地中海地域のコールドカットセレクション、パルマ産コッパ、スペインサンサラミ、モルタデラ、ドイツ産生ハムとピクルス、キッシュロレーヌ、サワークリーム添え・スイスと地中海地域のチーズセレクションとコンディメント、アッペンツェラー、グリエール、エメンタール、ゴルゴンゾーラ、テッテドモアン、ブリー、ヘーゼルナッツ、クルミ、ドライクランベリー、レーズンとミモレット・“オバツダ”自家製ブリーとクリームチーズのスプレッド、クミン風味・自家製ポートワイン風味のイチジクチャツネ・スイスカプレーゼサラダ

### サラダ

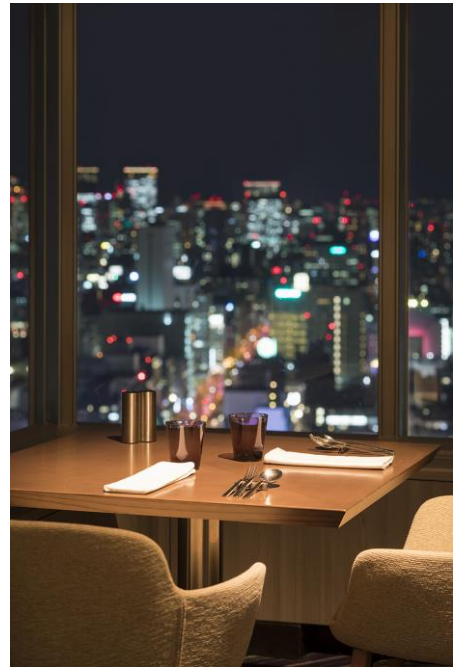
ガーデンリーフ“大阪産ベビーリーフ”とドレッシング、チェリートマト／レッドオニオン／貝割れ大根、ヴィネグレット／アンチョビドレッシング・スモークサーモンとパスタのサラダ、アサツキ、ピクルス、サワークリームとレモン・マセドワーヌサラダ、ポテト、人参、ピクルスとハム・キュウリのピクルスサラダとディル・キャロットラペサラダ、レーズンとレモン・スイスチーズサラダ、エメンタールチーズ、ハム、パプリカとマスタード・自家製マリネオリーブ、ガーリック、ローズマリーとオレガノ・セミドライトマトのマリネ、ケッパーとタイム・アーティチョークのマリネ、チリ、レモンとフレッシュパセリ・ミートボール マスタード添え、ディジョンマスタード、粒マスタード

### スープ

スイスバーリースープ、人参、玉葱、セロリ、洋ねぎと大麦

### チェーフィングディッシュ

チキンコルドンブルーのパイ包み焼き、鶏肉、ハムとエメンタールチーズ・“アクアパッツァ” 本日の魚、アサリ、ムール貝とサフランソース・“ブッフブルギニオン”牛肉の赤ワイン煮込み、シャンピニオン、人参、玉葱、ベーコンとブラウンソース・バイクドマッシュルーム、タルタルソース添え、茄子、ズッキーニ、人参と共に・シーフードとキノコのアヒージョ、ニンニクとチリ、海老、イカリング、玉葱、キノコとバジルをひまわりオイルとリーブオイルで・スイス風ミートソースの Pasta、リンゴソース添え・チキンサルティンボッカをクリーミーサフランリゾットに乗せて、生ハム、セージソース・“コートレット・アラ・ミラネーゼ” 仔牛のカツレツ、クリスピーポテト、グラナパダーノとフレッシュレモン・スイススタイル自家製レシュティ・3種のデイリーピッツァ、マルゲリータ／スイスチョコレートとチーズのピッツァ、ベーコン、北海道産インカのめざめ、グリエールチーズとホワイトソース／スイスチョコレートとチーズのピッツァ、ベーコン、北海道産インカのめざめ、グリエールチーズとホワイトソース



## デザート

フレッシュフルーツ、メロン、パイナップル、ドラゴンフルーツ・スイスカロットケーキ・マールクグロフ・バイクドチーズケーキ・スイスチョコレートファウンテンと串・レモンメレンゲ・ティラミス・パンナコッタ、フルーツソース・アップルシュトゥルーデル・スイスナッツケーキ・チョコレートスープ・スイスチョコレートナッツ入りのセレクション・スライスチョコレートブラウニーとホイップクリーム・キャラメルプリン・スイスチョコレートロール・バニラムース・ストロベリーヨーグルトケーキ・スイスホテルグルテンフリーチョコレートケーキ

スイスブッフェは大人 ¥ 7500、お子様（4～12歳） ¥ 3,750。

## 「タボラ 36」とは？

36階から大阪のスカイラインを見わたすことができるシグネチャーレストランでは国際色豊かなメニューをご提供しております。朝食ビュッフェやビジネスランチ、そしてお二人で楽しむロマンチックなディナーまで、「タボラ 36」で新鮮な食材を使った洗練の味をお楽しみください。「タボラ 36」では信頼できる農家や業者から購入し、可能な限り地産の高品質の食材を使用しています。

### スイスホテル南海大阪について

スイスホテル南海大阪はスイスホテル&リゾート グループ傘下のホテルです。ビジネス、文化、ショッピング、グルメ、ファッション、娯楽の中心地、大阪で最も活気にあふれた「ミナミ」にあり、他に類のない利便性をご提供します。贅沢なアーバン・ゲートウェイとして、関西国際空港と鉄道に直結した大阪唯一のホテルです。大阪の交通ハブ、なんば駅の真上にそびえ、歴史が薫る京都、世界遺産の古都、奈良、コスモポリタンな港街、神戸へのアクセスも良好。6つのレストランとバー、フィットネス&スパなど、様々なアメニティ施設を完備しております。ホテルは「TripAdvisor Certificate of Excellence」、「World Luxury Hotel Award」、「World Travel Awards」など各種のアワード、米国のワイン専門誌「Wine Spectator」のワインリスト賞を受賞しています。ご予約、ご質問はお電話 06-6646-1111、またはウェブサイト（[www.swissotelnankaiosaka.com/ja](http://www.swissotelnankaiosaka.com/ja)）をご参照いただくか、お近くの旅行代理店までご相談ください。

### スイスホテルについて

世界的に有名なスイスブランド、スイスホテル ホテル&リゾートは、スイスのホスピタリティの伝統に基づき、アルプスの爽やかで活力にあふれた気分を感じていただけるホテルです。現代的でインテリジェントなデザイン、優れた職人技、持続可能性への対応を高く評価されています。人生の真の喜びを発見して「live it well」を実感していただけるよう、世界を旅するお客様に心休まるひとときをお届けします。1980年に設立されたスイスホテルブランドは、今では世界中に30軒を超えるホテルを有しています。その中には、Swissôtel The Bosphorus, Istanbul（スイスホテル ザボスポラス、イスタンブール）、Swissôtel The Stamford, Singapore（スイスホテル ザスタンフォード、シンガポール）、Swissôtel Krasnye Holmy, Moscow（スイスホテル クラスニエホールミ、モスクワ）といった旗艦ホテルも含まれています。スイスホテルは、世界を牽引するトラベル&ライフスタイルグループ、アコーホテルズに加盟しており、世界110か国で5000を超えるホテルやリゾート、レジデンスを通じておもてなしの心をご提供しています。

[swissotel.com](http://swissotel.com) | [all.accor.com](http://all.accor.com)

---

LIFE IS A JOURNEY. LIVE IT WELL