



## 寒さ深まる季節の定番グルメ「ジビエ」や、とろけるような味わいの最上級和牛！ 火の国「熊本県」を五感で楽しむメニューを限定でご提供

スイスホテル南海大阪で楽しむ「食の旅」

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、2月から3月末までの約2ヶ月間、「火の国」熊本県とコラボし、清らかな水と空気の大自然で育ったお肉や野菜など、自慢の当地食材をふんだんに使用した限定メニューをご提供いたします。

旅行や外出が難しい状況が続きますが、日本にあふれる魅力を感じていただける機会をご提供したいと思い、今回のコラボを考案いたしました。柔らかくとろけるような味わいが特徴の最上級黒毛和牛「プレミアム和牛」や、香り豊かでヘルシーなグルメ「ジビエ」、甘さと瑞々しさをお楽しみいただける熊本県野菜のメニューなどご用意しております。

鉄板焼、中国料理、日本料理など、幅広いジャンルの食を通じて、熊本県の魅力をたっぷり堪能ください。

スイスホテル南海大阪では、今後もお客様の満足度向上に向けて様々なサービスをご提供してまいります。

## ● 鉄板焼「みなみ」

期間：2月1日～28日

「くまもと“プレミアム和牛”&ジビエディナー」19,000円税サ込み

### メニュー

- ・熊本県産 猪ロースのスモークと根菜のサラダ
- ・熊本県産 焼き野菜の取り合わせ（長茄子、南瓜、もやし、青梗菜、にら、人参等）
- ・くまもと“プレミアム和牛” テンダーロイン 80g & 熊本県産鹿ロース昆布締めコンビネーションステーキ
- ・くまもと“プレミアム和牛”の味噌漬け茶漬け、香の物
- ・フルーツ盛り合わせ

## ● 中国料理「エンプレスルーム」

期間：2月1日～28日

### メニュー

- ・熊本県産鹿肉の炒め XO 醤風味 4,000円
- ・熊本県産鹿肉の炒め 黒胡椒風味 4,000円
- ・熊本県産猪肉、南瓜、茄子の甘酢揚げ 4,000円
- ・熊本ご当地グルメ「タイピーエン」 2,000円

## ● タボラ 36「うまかもん熊本フェア」

ブランチ 2月5日～3月27日（土日祝開催）

### メニュー

- ・“太平燕”熊本ローカルヌードルステーション（春雨、キクラゲ、海老、アサリとゆで卵）
- ・オーストラリア産グラスフェッドローストビーフ（熊本県産アイコトマトのサルサ、赤ワインソースと粒マスタード）
- ・サンドウィッチ（熊本県産彩美牛のローストビーフサンドウィッチ 水菜、フレッシュトマトと胡麻ソース）
- ・野菜のマリネ オレガノ風味（熊本県産茄子、人参、くりゆたかかぼちゃとレッドオニオン、アスパラガス）
- ・カプレーゼサラダ バジルとバルサミコ（熊本県産塩トマト、イタリア産モッツァレラチーズと共に）
- ・“寒漬け”大根のサラダ（熊本県産キュウリ、生姜と大根）
- ・熊本県産りんどうポークのロースト トンナートソース（ケッパー、レッドオニオン、ツナソースと旬のクレソン）
- ・“たこ飯”イタリア料理との出会い（蛸と熊本県産あおさのリゾット グラナパダーノと共に）
- ・熊本県産芝海老とイカリングのアヒージョ（マッシュルーム、ニンニク、唐辛子をヒマワリオイルとオリーブオイルで）
- ・熊本県産りんどうポークバラ肉のカスレ（ポークソーセージ、白インゲン豆、グリルオニオンとトマト）
- ・ラタトゥイユ ニンニク、トマトとタイム（熊本県産茄子、アイコトマト、インゲン豆、エキストラヴァージンオリーブオイルと共に）
- ・ジビエカツレツ ピッツァイオーラとレモン（鹿肉又はイノシシ肉、香草パン粉とクリスピーポテト）
- ・熊本県産キビナゴのフライ（ガーリックアイオリ、ネギと芽キャベツ）



©2010 熊本県くまモン

協力 熊本県大阪事務所

- ・魚のスープ 白ワインとトマト風味（熊本県産シーラ、オリーブ、グリーンピース、ブロッコリーとハーブオイル）
- ・熊本県産デコボンとキャラメルチョコレートタルト
- ・熊本県産ゆうべにイチゴのゼリーとバニラパンナコッタ

## ● 日本料理「花暦」

期間：2月1日～28日

### メニュー（2月限定熊本ご当地アラカルト）

- ・特選馬刺し 4,800円 赤身 たてがみ（オニオンスライス 大葉 穂紫蘇 卸し生姜 浅葱 大蒜チップ）
- ・和王牛和風ローストビーフ 5,200円（熊本県産の焼き野菜添え 南京 茄子 ミニトマト）
- ・牡丹鍋 4,350円（猪ロース肉 白葱 厚揚げ 茸 白菜 刻み生姜 ～特製合せ味噌仕立て～）
- ・鯛そうめん（温）浅葱 煮梅 卸し生姜 3,000円
- ・浅利酒蒸し 又は 潮汁 菜の花 木の芽 2,600円
- ・芥子蓮根とでこ茄子揚げ煮 糸花鰹 1,300円

## ● ワイン&ダイニング「シュン」

期間：2月1日～2月28日

### メニュー（アラカルト）税サ込み

- ・熊本県産猪と鹿のつみれ 850円
- ・和王牛和風ローストビーフとでこなす 和風ソース 1,100円
- ・くりゆたかのクロケット 700円
- ・辛子蓮根 700円
- ・高菜漬けのませ御飯 出汁茶漬け 1,000円

※上記アラカルトメニューを昼と夜のコースでお楽しみいただけます。

### 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](https://www.swissotel.com) | [all.accor.com](https://www.all.accor.com)

---

LIFE IS A JOURNEY. LIVE IT WELL