

BEVERAGES

ビール Beer

¥ 1,000

スーパードライ アサヒビール
Asahi Super Dry, 350 ml

カクテル Cocktails

¥ 2,000

ハイジの幸せなひととき : ジン、洋ナシシロップ、レモンジュース、りんごジュース、ジャスミン茶

The Heidi Alpine Bliss: Gin, Pear Syrup, Lemon Juice, Apple Juice, Jasmine Tea

マッターホルンミュール : ウォッカ、カシスリキュール、レモンジュース、ジンジャール

Matterhorn Mule: Vodka, Crème de Cassis, Cranberry Juice, Lemon Juice, Ginger Ale

スイスチョコシェイク : スイスチョコシェイク : カルア (コーヒーリキュール)、スイスチョコレートリキュール、ミルク、ホイップクリーム

Swiss Chocolate Shake: Kahlua (Coffee Liqueur), Swiss Chocolate Liqueur, Milk, Whipped Cream

ノンアルコールカクテル Mocktails

¥ 1,300

アルペンブロッサム : 洋梨シロップ、りんご、きゅうり、ジャスミン茶

Alpine Blossom: Pear Syrup, Apple, Cucumber and Jasmine tea

ハイジのベリー・デライト : クランベリージュース、レモンジュース、ジンジャール

Heidi's Berry Delight: Cranberry juice, Lemon Juice, Ginger Ale

ソフトドリンク Soft

スイスチョコレート(ホットまたはアイス)

¥1,000

Hot or Iced Cold Swiss Chocolate

ネスプレッソコーヒー/エスプレッソ

¥800

Nespresso Coffee & Espresso

サンペレグリーノ (スパークリングウォーター) (500ml)

¥800

San Pellegrino (sparkling), 500ml

アクアパナ(ミネラルウォーター) (500ml)

¥800

Aqua Panna (still), 500ml

アップルジュース / スプライト/ コカコーラ

¥800

Apple Juice, Sprite, Coca Cola

表示価格には消費税が含まれております。

Prices include VAT



MENU

お食事の提供は 11:00 より開始いたします。Food is served starting from 11 am

小皿料理/プレート

Small Dishes/Plates

¥ 1,950

¥ 1,950

大阪スイスホットドック：スイス産仔牛ソーセージ、フライド
オニオン、海苔、わさびマヨネーズ
Osaka Swiss Hot Dog: Swiss veal sausage, Fried Onions, Nori
Seaweed, Wasabi Mayonnaise

スイスグリュイエールチーズと下仁田ネギのキッシュ
グランマの特製ドレッシング付きガーデンサラダ
Swiss Gruyère Cheese and Shimonita Leek Quiche, Garden Salad
with Grandma's Dressing

シェアプレート

To Share

¥ 2,800

ラクレットチーズ

ベビーポテトと玉ねぎに七味唐辛子のアクセント

Raclette Cheese, Baby Potatoes, Shichimi Togarashi,
Japanese Seven Spice Blend, Silver Onions

¥ 2,800

シャルキュトリーとチーズの盛り合わせ

スイスで作られた手作りのハム・サラミとスイスチーズ、日本の漬物、自家製くるみパン

Local Artisanal Charcuterie and Swiss Cheese Platter, "Tsukemono",
Japanese Pickled Vegetables, Home made Walnut Bread

デザート

Desserts / Small Plates

スイスパビリオン特製キャロットチーズケーキ

Swiss Carrot Cheese Cake, specially created for the Swiss
Pavilion ¥1200

トリプルチョコレートムース、チョコレートフレーク添え

Trio of Chocolate Mousse, Dark, White and Milk, with
Chocolate Flakes ¥1100

サワーチェリーケーキ風アイスチョコレートドリンク

(「ネスカフェ ドルチェ グスト チョコチーノ」使用)

Sour Cherry Cake Iced Chocolate Drink
(using NESCAFÉ DOLCE GUSTO Chococino) ¥1500

ラズベリー&ほうじ茶のムースケーキ

(「キットカットダブルクリームofラズベリー添え風味」使用)

Raspberry and Houji cha Mousse Cake
(using Swiss Pavilion limited edition KITKAT) ¥1500

お食事の提供は 11:00 より開始いたします。
Food is served starting from 11 am
表示価格には消費税が含まれております。
Prices include VAT



MENU

10:00-11:00 のみ Only from 10:00-11:00

朝食

Breakfast

¥ 1,400

¥ 600

ビルヒャーミューズリー: 牛乳、オート麦フレーク、クルミ、新鮮なベリーを使ったスイス名物の朝食

“Birchermüesli”: Swiss specialty porridge made with milk, oat flakes, walnuts, and fresh berries

焼きたてのクロワッサン
Freshly Baked Croissant

シェアプレート

To Share

¥ 2,800

ラクレットチーズ

ベビーポテトと玉ねぎに七味唐辛子のアクセント

Raclette Cheese, Baby Potatoes, Shichimi Togarashi,
Japanese Seven Spice Blend, Silver Onions

小皿料理/プレート

Small Dishes/Plates

¥ 1,950

大阪スイスホットドック: スイス産仔牛ソーセージ、

フライドオニオン、海苔、わさびマヨネーズ

Osaka Swiss Hot Dog: Swiss veal sausage,
Fried Onions, Nori Seaweed, Wasabi Mayonnaise

デザート

Desserts / Small Plates

トリプルチョコレートムース

チョコレートフレーク添え

Trio of Chocolate Mousse, Dark, White and
Milk, with Chocolate Flakes ¥1,100

サワーチェリーケーキ風 アイス チョコレート ドリンク

(「ネスカフェ ドルチェ グスト チョコチーノ」使用)

Sour Cherry Cake Iced Chocolate Drink

(using NESCAFÉ DOLCE GUSTO Chococino) ¥1,500

お食事の提供は 10:00 より開始いたします。

Food is served starting from 10 am

表示価格には消費税が含まれております。

Prices include VAT



WINE

スパークリングワイン

Sparkling

グラス

ボトル

Glass

Bottle

ブティット・ビュール・ヴァン・ムスー・ピオ (カーヴ・ド・ラ・コート)

ブレンド・オブ・グレイプス ラ・コート AOC 2021

*P'tites Bulles Vin mousseux Bio, Cave de La Côte,
Blend of Grapes, La Côte AOC 2021*

¥2,900

¥14,900

白ワイン

White

サン・サフォラン "ヴィエイユ・ヴィーニュ"

(ドメーヌ・ボヴィ) シャスラ・ラヴォー AOC 2023

*St-Saphorin "Vieilles Vignes", Domaine Bovy,
Chasselas, Lavaux AOC, 2023*

¥2,300

¥11,400

モン・ド・ヴォー、シャスラ (ドメーヌ・アンリ・クルション)

モルジュ・ラ・コート AOC 2023 年

*Mont de Vaux, Chasselas, Domaine Henri Cruchon,
Morges La Côte AOC, 2023*

¥19,100

ブレ・グラン・クリュ、シャスラ (ドメーヌ・ラ・コロンブ)

フェシ・ラ・コート 2022 年

*Brez Grand Cru, Chasselas, Domaine La Colombe,
Féchy La Côte AOC, 2022*

¥2,600

¥12,800

プティット・アルヴィン (ドメーヌ・ジャン・ルネ ジェルマニエ)

ヴァレー AOC 2020 年、2021 年、2022 年、2023 年

*Petite Arvine, Domaine Jean-René Germanier,
Valais AOC, 2020, 2021, 2022, 2023*

¥20,400

ロゼワイン

Rosé

キュヴェ・ロゼ・ヴィエイユ・ヴィーニュ (ドメーヌ・ドゥ・デレイ)

ガメイ コート・ド・ロルブ AOC 2022 年

*Cuvée rosée vieilles vignes, Domaine du Daley,
Gamay, Côte de l'Orbe AOC, 2023*

¥12,600

赤ワイン

Red

クァンタム (ヴィニグマ) ピノワール ガマレ ヴァレー AOC 2023 年

Quantum, vinigma, Pinot Noir, Gamaret, Valais AOC, 2023

¥3,900

¥19,500

プラン・ロベ (ドメーヌ・ブレイズ・デュブー) ガメイ ラヴォー AOC 2023 年

*Plant Robez, Domaine Blaise Duboux,
Gamay, Lavaux AOC, 2023*

¥29,100

サン・サフォラン・ルージュ "ピンジエ" (ピンジエ・ヴァン)

ピノワール メルロー、ガマレ ラヴォー 2019 年

*St-Saphorin Rouge « Pinget », Pinget Vins,
Pinot Noir, Merlot, Gamaret, Lavaux AOC, 2019*

¥31,900

至福のひとつときをごゆっくりお楽しみください

Enjoy with moderation

Switzerland. Naturally.