

BEVERAGES

ビール Beer

¥ 1,450

リューゲンブROI・アルペンペルレ : 大阪万博限定スイスビール
Rügenbräu Alpenperle: Special edition Swiss Beer, 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、チェリーシロップ、レモンジュース、ジンジャール

Heidi's Berry Delight: Cranberry juice, Cherry Syrup, 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

10:00-11:00 のみ Only from 10:00-11:00

朝食

Breakfast

¥ 1,400

ビルヒャーミュズリー: 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

¥ 850

スイスの名物料理

Swiss Specialties

¥ 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

+ ラクレットチーズを追加する + ¥ 750

+ adding on Raclette Cheese + ¥ 750

デザート

Desserts

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



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

+ ラクレットチーズを追加する + ¥ 750

+ adding on Raclette Cheese + ¥ 750

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

スイスの名物料理

Swiss Specialties

¥ 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

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 ¥1,200*

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

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) ¥1,500*

表示価格には消費税が含まれております。

Prices include VAT

* 数量限定

* Available in limited quantities



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

¥2,900

¥14,900

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

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

¥2,500

¥11,400

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

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

¥19,100

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

ブティット・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

¥20,400

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

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

¥2,400

¥12,600

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

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

¥3,900

¥19,500

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

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

¥29,100

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

サン・サフォラン・ルーシュ "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

¥31,900

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

至福のひとときをごゆっくりお楽しみください

Enjoy with moderation

Switzerland. Naturally.

スイス パビリオンへ ようこそ。

スイスは、美しいアルプスとチーズ、時計、そして先進的なテクノロジーで知られていますが、実は**隠れたワインの宝庫**でもあります。

国内には **26 のぶどう産地**があり、手作業による**丁寧な栽培**が、繊細で個性的なワインを生み出しています。

私たちはこの長いワイン文化に誇りをもち、ここにその魅力を少しだけご紹介いたします。

グラスの中に広がるスイスの風景とともに、特別なひとときをお楽しみください。

カンパイ！

Welcome to the Swiss Pavilion.

Switzerland is famous for its stunning Alps, cheese, watches, and advanced technology.

*But it is also a **hidden gem of winemaking.***

*With **26 wine-growing regions** and a strong tradition of **handcrafted cultivation,***

Switzerland produces wines that are both delicate and full of character.

We take pride in this long-standing wine culture and are delighted to share a glimpse of it with you.

Let the taste transport you into the landscapes of Switzerland — and enjoy a truly special moment.

Viva! Zum Wohl! Salute! Prost Zema! Santé!

Spritz

スイススプリッツ

¥1,830

暑い日にぴったりの一杯、スイス・スプリッツをぜひお試しください。
スイス産のシャスラワインに、スパークリングミネラルウォーターを加え、
氷とレモンを添えて爽やかに仕上げました。
軽やかで飲みやすく、スイスの夏を感じられるカクテルです

The Swiss Spritz

¥1,830

Cool down with the perfect drink for a hot day: the **Swiss Spritz**.

Made with fine **Chasselas wine**, bubbly **mineral water**, and served over **ice with a slice of lemon** – it's light, refreshing, and full of Swiss summer spirit.

至福のひとときをごゆっくりお楽しみください

Enjoy with moderation

Switzerland. Naturally.

