

# Oh.lala...

窓の先に広がるのは、

大阪を代表するメインストリート・御堂筋の美しい並木道。

W大阪のシェフチームとともにメニューを作り上げたのは、

2021年発表のレストラン格付け「アジアのベストレストラン50」の8位にランクインし、

さらに「イネディット・ダム社シェフズ・チョイス賞 2020年」を受賞した経歴を有する

フレンチの名店「ラ・シーム」の高田 裕介シェフ。

これまでにない新しい食の体験にご期待ください。

## ボナペティ!

# グラスワイン

シャンパーニュ	ガラス	ボトル	デザートワイン	ガラス	ボトル
W大阪 シャンパーニュ レゼルヴ ブリュット	<b>¥3,290</b>	<b>¥18,980</b>	シャトー ドワジ ヴェドリーヌ ソーテルヌ 2017	<b>¥2,020</b>	<b>¥10,120</b>
W大阪 シャンパーニュ ロゼ ブリュット	<b>¥4,050</b>	<b>¥21,510</b>	マルセル ダイス ゲヴェルツトラミネール セレクション ド グラン ノーブル 2008	<b>¥4,810</b>	<b>¥32,890</b>
ジャクソン キュヴェ 744	<b>¥4,810</b>	<b>¥30,360</b>			
白ワイン			赤ワイン		
キスヴィン ワイナリー 甲州 2020	<b>¥1,900</b>	<b>¥11,390</b>	キスヴィン ワイナリー ルビー 2019	<b>¥3,040</b>	<b>¥16,450</b>
ジャン クロード ラモネ ブーズロン 2018	<b>¥3,800</b>	<b>¥20,240</b>	ニコラ ラマルシュ ブルゴーニュ ピノ ノワール 2018	<b>¥2,850</b>	<b>¥15,180</b>
ガヤ ヴィスタマーレ2018	<b>¥3,800</b>	<b>¥18,980</b>	ガヤ カマルカンダ プロミス 2018	<b>¥2,530</b>	<b>¥12,650</b>
ベリンジャー ナパ ヴァレー シャルドネ 2018	<b>¥2,030</b>	<b>¥11,390</b>	ベリンジャー ナイツ ヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン 2017	<b>¥3,300</b>	<b>¥16,450</b>

## ビール

生ビール ハートランド  
**¥1,520**

ブラッスリー ド ヴェズレー ブランシュ  
**¥1,900**

箕面ビール ピルスナ  
**¥1,900**

# ビバレッジ

## ノンアルコールワイン

カールユング メルロー **¥1,010**

カールユング シャルドネ **¥1,010**

ジョエア オーガニック  
スパークリング シャルドネ **¥1,270**

キリン零ICHI **¥1,270**

## ソフトドリンク

谷井農園ジュース **¥1,200**  
季節のジュース, 紅八朔, アップルジュース

柳沢農園 トマト ジュース **¥1,200**

ペプシ, ペプシ ゼロ **¥1,200**

ジンジャーエール **¥1,200**

Wオリジナルクラフトコーラ **¥1,520**

レッドブルエナジードリンク **¥1,200**  
レッドブルシュガーフリー

## カクテル

モヒート (バカルディラム, ライム, ミント, ソーダ) **¥2,270**

プレキュルスール **¥2,270**  
(レッドブル, ウォッカ, アペロール, 季節のジュース)

## ノンアルコールカクテル

ゼロ プルーフ ジントニック **¥1,520**

ソレイユ (パッションフルーツ, 季節のジュース, トニック) **¥1,520**

## ミネラルウォーター

エビアン750ml **¥1,520**

富士ミネラルウォーター 780ml **¥1,270**

ペリエ 750ml **¥1,520**

サンジェロン750ml **¥2,280**

# コースメニュー

## 4品・キャトル

¥6,200

季節の焼き野菜・野菜のビネグレット    
又は

栗のスープ・赤キャベツ・根セロリ

一口パスタ

● ● ●

鮮魚・あさり・蕪  
又は

アカザ海老のパスタ・焼き茄子・生姜  
又は

フランス産雛鳥・ビエノワーズ・マッシュルーム  
又は

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ    
又は

黒毛和牛のランプ・イーストのニョッキ・黒ビール (+¥3,000)

● ● ●

イチジクのキャラメリゼ・リオレ・泡盛 

コーヒー 又は 紅茶

## 5品・サンク

¥8,500

ラディッシュ・トマト・玉ねぎ・コンテチーズ

季節の焼き野菜・野菜のビネグレット  

栗のスープ・赤キャベツ・根セロリ

● ● ●

鮮魚・あさり・蕪  
又は

アカザ海老のパスタ・焼き茄子・生姜  
又は

フランス産雛鳥・ビエノワーズ・マッシュルーム  
又は


茄子・ババガヌーシュ・パプリカ    
又は


黒毛和牛のランプ・イーストのニョッキ・黒ビール (+¥3,000)

● ● ●

イチジクのキャラメリゼ・リオレ・泡盛 

コーヒー 又は 紅茶

 ベジタリアンメニュー

 グルテンフリーメニュー

料金には消費税・サービス料15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にタレントに必ずお伝えください。

# コースメニュー

## 5品・サンク リュクス

¥11,000

ラディッシュ・トマト・玉ねぎ・コンテチーズ

バターナッツ・毛蟹・ブッラータ

● ● ●

発酵キノコ・蕎麦粉のガレット・林檎 

又は

根セロリのスープ・バナナ・ライム 

又は

ビーツのリゾット・河内鴨つくね・サワークリーム 



● ● ●

甘鯛・オリーブ・ムール貝

又は

ウルグアイ産ビーフ・イーストのニョッキ・黒ビール

又は

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ  

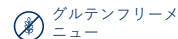
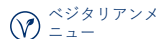
又は

黒毛和牛のランプ・イーストのニョッキ・黒ビール (+¥1,500)

● ● ●

イチジクのキャラメリゼ・リオレ・泡盛 

コーヒー 又は 紅茶



# アラカルト

## オードブル

サーモンマリネ・ブリニー  
マスタード風味のヨーグルトソース  
¥3,160

栗のスープ・赤キャベツ・根セロリ  
¥1,890

季節の焼き野菜・野菜のビネグレット    
¥1,890

発酵キノコ・蕎麦粉ガレット・林檎  
¥2,500



## メインディッシュ

アカザ海老のパスタ・焼き茄子・生姜  
¥2,970

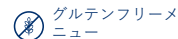
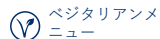
ウルグアイ産ビーフのサーロインステーキ  
フライドポテト  
¥5,460

地鶏のタジン・レモンコンフィとオリーブ・クスクス  
¥4,430

鮮魚・あさり・蕪  
¥3,800

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ    
¥2,270

黒毛和牛のランプ・イーストのニョッキ・黒ビール  
¥10,120



料金には消費税・サービス料15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にタレントに必ずお伝えください。

# デザート

栗・ポルチーニ・ミルクアイス  
¥1,890

イチジクのキャラメリゼ・リオレ・泡盛   
¥1,890

## お茶 ¥1,270

W Osaka オリジナルブレンド  
ティー  
アッサムブレンド・ピーチ  
パイナップル

ブリティッシュブランチ  
イングリッシュブラックファスト  
ティー

ジャスミンシルバーティップ  
ジャスミンティー

バンガロー・ダーズリンブレンド

ロードベルガモット  
アールグレイブレンド

メドウ・カモミールブレンド

レッドネクター・ルイボスブレン

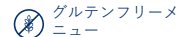
ペパーミントリーブス・ミント  
ティー

## コーヒー ¥1,200

コーヒー・デカフェコーヒー

エスプレッソ・ダブルエスプレッソ

カフェラテ・カプチーノ



料金には消費税・サービス料15%が含まれております。食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にタレントに必ずお伝えください。