

# 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。

# グラスワイン

シャンパーニュ	グラス ボトル	デザートワイン	グラス ボトル
W Osaka シャンパーニュ レゼルヴ ブリュット	¥3,290 ¥18,980	シャトー ドワジ ヴェドリーヌ ソーテルヌ 2017	¥2,400 ¥12,000
W Osaka シャンパーニュ ロゼ ブリュット	¥4,050 ¥21,510	ドラピエ ラタフィア ド シャンパーニュ	¥2,000 ¥18,000
ルイ ロデレール コレクション 242	¥3,500 ¥20,000		
白ワイン		赤ワイン	
トリンバック ゲヴェルツトラミネール 2017	¥1,800 ¥10,000	キスヴィン ワイナリー ルビー 2019	¥3,040 ¥16,450
キザン ワイン ホワイト 2020	¥1,500 ¥8,000	ボデガ チャクラ バルダ 2020	¥2,400 ¥13,000
パスカル ジョリヴェ ソヴァージュ	¥3,500 ¥18,000	ガヤ カマルカンダ プロミス 2019	¥2,530 ¥12,650
レゼリティエール デュ コント ラフォン マコン ヴィラージュ 2020	¥2,100 ¥11,000	アンリ ブルゴーニュ ピノ ノワール 2018	¥1,600 ¥8,000
ボデガ チャクラ マイケ シャルドネ 2019	¥3,500 ¥18,000	オテロ ワイン セラズ オテロ 2016	¥4,000 ¥22,000

## 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

ルプティベレシャルドネ

¥1,350

ルプティベレピノノワール

¥1,350

ジョエアオーガニック  
スパークリングシャルドネ

¥1,270

麒麟零ICHI

¥1,270

ソフトドリンク

谷井農園ジュース  
季節のジュース, 甘夏, アップルジュース

¥1,200

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

レッドブルエナジードリンク  
レッドブルシュガーフリー

¥1,200

カクテル

ポムデメル (クリスチャンドルーアンカルバ, 白ウォッカ  
フレンチパッションキュール, リンゴジュース, パイナップルジュース)

¥2,800

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

¥2,270

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

カリモーチョ(ノンアルコール赤ワイン, オレンジ  
ライム, レモン, コーラ)

¥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

ヒルドン スティル 750ml

¥1,770

ペリエ 750ml

¥1,520

サンジェロン750ml

¥2,280

ヒルドン スパークリング 750ml

¥1,770


# ディナー コースメニュー

## OH.LALA...CINQ LUXE

(5品・サンク リュクス)

¥11,000

蟹ドッグ・サント モールド トゥーレーヌ

ポタン海老・グリーンアスパラ・苺 

● ● ●

リードヴォー・甘夏

又は

Ca菜の花ジェノベーゼ・白魚

● ● ●

鮮魚・桜エビ・筍

又は

仔牛・春菊・モリーユ茸

又は

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ  

又は

黒毛和牛イチボ・春菊・モリーユ茸 (+¥1,500)

● ● ●

苺・酒粕・木の芽

コーヒー 又は 紅茶

## OH.LALA...SEPT

(7品・セottoウ)

¥13,000

蟹ドッグ・サント モールド トゥーレーヌ

ポタン海老・グリーンアスパラ・苺 

リードヴォー・甘夏

蛤・ホタルイカ・コゴミ 

菜の花ジェノベーゼ・白魚

● ● ●

鮮魚・桜エビ・筍

又は

仔牛・春菊・モリーユ茸

又は

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ  

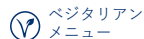
又は

黒毛和牛イチボ・春菊・モリーユ茸 (+¥1,500)

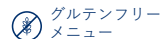
● ● ●

苺・酒粕・木の芽

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。


# ディナー コースメニュー

## OH.LALA...HUIT

(8品・ユイット)

¥16,000

蟹ドッグ・サントモールドトゥーレーヌ

ボタン海老・グリーンアスパラ・苺 

リードヴォー・甘夏



蛤・ホタルイカ・コゴミ 

菜の花ジェノベーゼ・白魚

● ● ●

鮮魚・桜エビ・筍


又は

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ  

● ● ●

仔牛・春菊・モリーユ茸

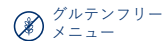
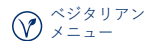
又は

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ  

● ● ●

苺・酒粕・木の芽

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

ポロネギとジャガイモのスープ・クレソン  
¥2,100

季節の焼き野菜・野菜のビネグレット    
¥1,890

リードヴォー・甘夏  
¥2,800


## メインディッシュ

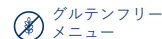
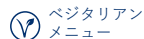
鮮魚・グリーンアスパラガス・白ワインソース  
¥3,800

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  
¥4,800

地鶏のタジン・レモンコンフィとオリーブ・クスクス  
¥4,430

仔牛・春菊・モリーユ茸  
¥5,200

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ    
¥2,270



# デザート

ライチ・ピンクグレープフルーツ・野苺  
¥1,890

苺・酒粕・木の芽  
¥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

ブリティッシュブレランチ  
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

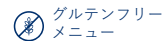
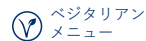
## コーヒー

¥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。