

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

ランチ コースメニュー

OH.LALA...QUATRE

(4品・キャトル)

¥6,200

焼き野菜・野菜のビネグレット  

又は

ポロネギとジャガイモのスープ・クレソン

● ● ●

一口パスタ

● ● ●

鮮魚・グリーンアスパラガス・白ワインソース

又は

仔羊の煮込み・蕪・春野菜

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 (+¥3,000)

● ● ●

ライチ・ピンクグレープフルーツ・野苺

コーヒー 又は 紅茶

OH.LALA...CINQ

(5品・サンク)

¥8,500

蟹ドッグ・サント モールド トゥーレーヌ

焼き野菜・野菜のビネグレット  

ポロネギとジャガイモのスープ・クレソン

● ● ●

鮮魚・グリーンアスパラガス・白ワインソース

又は

仔羊の煮込み・蕪・春野菜

又は

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ  

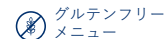
又は

Ku黒毛和牛イチボ・春菊・モリーユ茸 (+¥3,000)

● ● ●

ライチ・ピンクグレープフルーツ・野苺

コーヒー 又は 紅茶



ランチ 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

ボタン海老・グリーンアスパラ・苺 

● ● ●

リードヴォー・甘夏

又は

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  

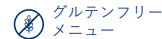
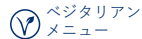
又は

黒毛和牛イチボ・春菊・モリーユ茸 (+¥1,500)

● ● ●

ライチ・ピンクグレープフルーツ・野苺

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

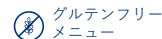
鮮魚・グリーンアスパラガス・白ワインソース
¥3,800

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



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

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

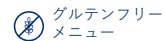
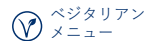
コーヒー

¥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。