

# 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 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	¥2,020 ¥10,120
W Osaka シャンパーニュ ロゼ ブリュット	¥4,050 ¥21,510	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	¥4,810 ¥32,890
ジャクソン キュヴェ 744	¥4,810 ¥30,360		
白ワイン		赤ワイン	
クレブス リースリング トロッケン QbA 2020	¥1,520 ¥7,590	キスヴィン ワイナリー ルビー 2019	¥3,040 ¥16,450
キスヴィン ワイナリー 甲州 2020	¥1,900 ¥11,390	ローラン ファヨール クローズ エルミタージュ クロレ コルニレ 2018	¥2,790 ¥15,180
ジョン デュヴァル ワインズ プレキサス マルサンヌ ルーサンヌ ヴィオニエ 2012	¥2,410 ¥13,920	ガヤ カマルカンダ プロミス 2018	¥2,530 ¥12,650
ガヤ ヴィスタマーレ2018	¥3,800 ¥18,980	コルテ アダミ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ DOCG 2016	¥2,530 ¥15,180
パッツ アンド ホール ソノマコースト シャルドネ 2017	¥3,170 ¥17,710	ニコラ ラマルシュオー コート ド ニュイ ルージュ 2018	¥3,170 ¥17,710

## 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**

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

パナシェ (ビール, レモン, トニック) **¥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**

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**

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

## (5品・サンク リュクス)

¥11,000

モンドール・海苔・ゆり根

松葉ガニ・蕪・黒にんにく 

● ● ●

キノコ・トリュフ・ペコリノチーズ 


又は

スープ ド ポワソン・ホタテ・海老バター

又は

白子・九条ネギ・柚子

● ● ●

金目鯛・春菊・ちりめんキャベツ 

又は

鴨・赤キャベツ・カスレ

又は

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ  

又は

国産牛・ジャガイモのガレット・赤キャベツ (+¥1,500)

● ● ●

林檎・ハーブ

コーヒー 又は 紅茶

## (7品・セットウ)

¥13,000

モンドール・海苔・ゆり根

松葉ガニ・蕪・黒にんにく 

キノコ・トリュフ・ペコリノチーズ 

スープ ド ポワソン・ホタテ・海老バター

白子・九条ネギ・柚子

● ● ●

金目鯛・春菊・ちりめんキャベツ 

又は

鴨・赤キャベツ・カスレ

又は

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ  

又は

国産牛・ジャガイモのガレット・赤キャベツ (+¥1,500)

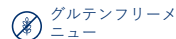
● ● ●

林檎・ハーブ

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

# ディナー コースメニュー

(8品・ユイット)

¥16,000

モンドール・海苔・ゆり根

松葉ガニ・蕪・黒にんにく 

キノコ・トリュフ・ペコリノチーズ 

スープ ド ポワソン・ホタテ・海老バター

白子・九条ネギ・柚子

● ● ●

金目鯛・春菊・ちりめんキャベツ 

又は

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ  

● ● ●

鴨・赤キャベツ・カスレ


又は


茄子・ババガヌーシュ・パプリカ  

● ● ●

林檎・ハーブ

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。

# 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

スープ ド ポワソン・ホタテ・海老バター  
¥2,100

季節の焼き野菜・野菜のビネグレット    
¥1,890

松葉ガニ・蕪・黒にんにく   
¥2,100



## メインディッシュ

鮮魚・リゾーニ・ラビゴット  
¥3,800

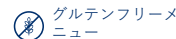
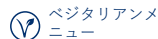
ウルグアイ産ビーフのサーロインステーキ  
フライドポテト  
¥4,800

地鶏のタジン・レモンコンフィとオリーブ・クスクス  
¥4,430

バッカラ・黒オリーブ・スパゲティ  
¥2,400

茄子・ババガヌーシュ・パプリカ    
¥2,270

鴨・赤キャベツ・カスレ  
¥4,100



# デザート

柿・ピスタチオ・春菊  
¥1,890

林檎・ハーブ  
¥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・ルイボスブレド

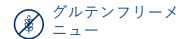
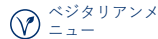
ペパーミントリーブス・ミント  
ティー

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。