



**「世界のベストレストラン50」にランクインするフレンチの名店
「ラ・シーム」×「フロリレージュ」のコラボレーションダイニングを開催！
～W大阪の2周年を祝い、アジアのガストロノミーをけん引する2人のスターシェフが集結～**



「ラ・シーム」高田裕介シェフ



「フロリレージュ」川手寛康シェフ

ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪(所在地:大阪市中央区南船場4丁目1番3号、総支配人:近藤 豪)は、2023年3月16日の開業2周年を記念し、共に2022年「世界のベストレストラン50」にランクインし、ミシュラン2つ星を獲得しているフレンチの名店「ラ・シーム」(大阪)と「フロリレージュ」(東京)のコラボレーションダイニングを開催いたします。

2022年7月発表の「世界のベストレストラン50」では、「ラ・シーム」と「フロリレージュ」を含め、日本から4つのダイニングがランクインしました。世界の美食家たちに認められた2つのダイニングの料理を一度に味わうことが出来る、貴重な機会となります。

「世界のベストレストラン50」にランクインする、スターシェフ同士のコラボレーションが実現！

W大阪の開業以来、館内のニューブラッセリー「Oh.lala...(オーララ)」の共同メニュー監修を務めてきた「ラ・シーム」高田裕介シェフがゲストシェフを迎えて行うスペシャルダイニング。2回目となる今回は、東京 神宮前に位置する「フロリレージュ」の川手寛康シェフを迎え、1日限りのランチとディナーをご提供いたします。

高田裕介シェフ率いる「ラ・シーム」は、2022年7月に発表された「アジアのベストレストラン50」で自身最高の6位、また2022年3月に発表された「世界のベストレストラン50」では初のランクインで41位を獲得する快挙を成し遂げました。大阪で唯一、「アジアのベストレストラン50」「世界のベストレストラン50」にランクインする名店として、国内外にその名を馳せています。なお、2012年にミシュラン1つ星、2016年に2つ星に昇格し、以後7年連続で星を維持しています。

川手寛康シェフ率いる「フロリレージュ」は、2022年の「アジアのベストレストラン50」では自身最高位の3位に、また「世界のベストレストラン50」では30位に輝きました。2018年にミシュラン2つ星を獲得。川手シェフはサステナブルな活動にも積極的に参加し、国内外の世界料理学会へ登壇されています。

日本の、そしてアジアのガストロノミー界をけん引する2人のスターシェフによる特別な1日にご期待ください。

■ 「ラ・シーム」×「フロリレージュ」スペシャルダイニング

開催日	2023年3月21日(火・祝)
時間	ランチ 12:30～(受付 12:00～)、ディナー 18:30～(受付 18:00～)
料金	ランチ 25,000円、ディナー 45,000円 ※全て税・サービス料込
場所	W大阪 3階 ニューブラッセリー「Oh.lala...」
予約	要予約 電話：06-6484-5812(レストラン予約) E-mail： w.osaka.restaurantreservations@whotels.com



ニューブラッセリー「Oh.lala...」店内

<「ラ・シーム」高田裕介 プロフィール>

1977年奄美大島生まれ。大阪市内のフレンチやイタリアンの店に勤めた後、30歳で渡仏。パリのグランメゾンで研鑽を積み帰国。その後、2010年大阪・本町に「ラ・シーム」をオープンし、進化を続けるフリースタイルのフレンチとして世界中から注目を集める。2022年の「アジアのベストレストラン50」では自身最高位の6位に、また「世界のベストレストラン50」に41位で初めてのラインクイン。「アジアのベストレストラン50」「世界のベストレストラン50」に大阪で唯一ランクインしている。2012年にミシュラン1つ星、2016年に2つ星に昇格し、以後7年連続で星を維持しているフレンチの名店。<http://www.la-cime.com/>

<「フロリレージュ」川手寛康 プロフィール>

1978年生まれ、東京都出身。両親や親戚が料理人であり、幼い頃から料理人になること以外は考えられなかったほど料理が身近な環境で育つ。1997年「Q.E.D.CLUB」に入社。2000年より西麻布「オオハラ・エ・シーアイイー」で修行後、2002年に西麻布「ルブルギニオン」に移り、菊地美升シェフに師事。2004年よりスーシェフとして活躍。2006年に渡仏し、モンパリエの「ジャルダン・デ・サンス」にて修行。帰国後、2007年より白金台「カンテサンス」にてスーシェフとして活躍。2009年6月に独立し、南青山で「フロリレージュ」をオープンさせる。2015年場所を神宮前に移転、2016年アジア50ベストでone to watchに選ばれ、2018年にはアジア3位までランクを上げる。同年ミシュラン2つ星を獲得、2020年には台湾の姉妹店「logy」も2星を獲得する。2022年「世界のベストレストラン50」30位、2022年「アジアのベストレストラン50」3位。サステナブルな活動にも積極的に参加し、トルコや岩手などの世界料理学会に登壇している。<https://www.aoyama-florilege.jp/>

進化を続ける「Oh.lala...」の新ランチメニューに、「ヴォロヴァン」が新登場！

ニューブラッセリー「Oh.lala...」をメニュー監修する高田裕介シェフが新しく提案するのは、伝統的なフレンチの一品として知られる「ヴォロヴァン」。高田シェフが昨年渡仏した際、フレンチの王道でありながらもその伝統にとらわれず進化を遂げ、今もなお愛され続けているヴォロヴァンにインスピレーションを受け、ニューブラッセリーに相応しい料理と今回のメニュー化に至りました。季節によって食材やソースを変え、その店ごとに自由に作り上げるスタイルは伝統と現代の融合です。世界のガストロノミー界の最新トレンドを熟知した高田シェフ、そしてOh.lala...チームが作り上げた新メニューをご賞味ください。

提供期間	2023年1月27日(金)～
時間	ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00) ※日曜日のみ 12:00～
場所	W大阪 3階 ニューブラッセリー「Oh.lala...」
料金	トロワ(3品)3,800円 ※平日限定 キャトル(4品)5,000円、サンク(5品)6,800円 ※税・サービス料 15%込

<ランチメニュー 一例>

■キャトル（4品） 5,000円

グリーンサラダ

蕪のスープ グラトン

ヴォロヴァン（以下4種のヴォロヴァンの中から1品を選択）

・鶏の赤ワイン煮込み

・鮮魚とムール貝のサフランクリーム

・季節の焼き野菜

・アルゼンチン産牛フィレ 赤ワインソース(追加料金¥1,500)

本日のデザート

コーヒー又は紅茶

予 約

電話：06-6484-5812(レストラン予約)

E-mail：w.osaka.restaurantreservations@whotels.com

<ヴォロヴァンとは>

フランス語で vol-au-vent。風に舞うほど軽く膨らんだパイという意味が名前の由来。パイ生地の器に具材とソースを詰めて焼き手間をかけたクラシックな伝統料理。通常はアペタイザーとして出されるものを、ニューブラッセリー「Oh.lala...」ではあえて主役のメインディッシュとして提供する。



「Oh.lala...」ヴォロヴァン(イメージ)

公式サイト：wosaka.com

Instagram：[instagram.com/wosakahotel/](https://www.instagram.com/wosakahotel/)

Facebook：[facebook.com/WOsakaJPN](https://www.facebook.com/WOsakaJPN)

###

W 大阪について

マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・ライフスタイルホテルブランド「W」の日本初進出ホテルとして、2021年3月16日、大阪市のメインストリートである御堂筋沿いに開業。ひと際目を引く黒を基調としたシンプルでスタイリッシュな外観は、大阪市出身の世界的建築家 安藤忠雄氏がデザインを監修しました。鮮やかなネオンがきらめくエネルギッシュな大阪の街や日本の文化、歴史にインスパイアされたホテルの内部には、目を見張る色遣いや仕掛けを施した遊び心あふれる空間が広がっています。50室のスイートルームを含む全337室のゲストルーム、6つのバー&レストラン、スパ、フィットネス、屋内プールやバンケットルーム、そして「Whatever/Whenever®」を代表とするWならではの品質でユニークなサービスで、W大阪ならではの体験をご提供します。W大阪は、泊まるだけのホテルでない“目的地となるホテル”を目指します。

W ホテルワールドワイドについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドのひとつである W ホテルは、ニューヨークの大胆な発想と 24 時間眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ 20 年に渡り、ホスピタリティシーンでセンセーションを巻き起こし、そのあり方を再定義してきました。世界各地に広がりつつある W ホテルのネットワークは、現在 60 軒以上を展開し、どこへ進出しても意表を突く W ホテルは、ラグジュアリーに関する既成の概念を飛び越えて新たなホテルブランドを生み出してまいります。W はゲストが持つ、思い切り楽しみ、日常の繰り返しに反発したいという強い願望に火をつけ、ゲストの生への渴望を解き放つことを目指しています。当ブランドの刺激的なデザイン、W を象徴する“いつでもどんなことでも”(Whenever/Whatever)に対応するサービス、そして活気あふれるリビングルームがもたらすゲスト体験は、模倣されることもありますが、W に追いつくことはできません。革新的でインスピレーションに富み、逃れられないほどの熱気に満ちた W が、各地の最新情報を知りたい、もっと見て感じて遠くまで行きたい、夜も遅くまで楽しみたいというあくなき欲望をサポートいたします。W ホテルについての詳しい情報は、<https://w-hotels.marriott.com/ja-JP/>または Twitter、Instagram、Facebook をご覧ください。W ホテルワールドワイドは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、marriott.com をご覧ください。

問い合わせ先:

W 大阪

マーケティング & コミュニケーションズディレクター 渡邊 綾子

マーケティング & コミュニケーションズマネージャー 小笹 朋美

PR コーディネーター 橋野 茜

TEL: 06-6484-5676

E-mail: Ayako.Watanabe@whotels.com / Tomomi.Ozasa@whotels.com / Akane.Hashino@whotels.com