

報道関係者各位

2024年10月25日



OSAKA

**【W大阪】クリスマスダイニング2024**

～イルミネーション&amp;フレンチ、鉄板クリスマスメニュー、大人の鮨、カクテルでホリデー気分を満喫～



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)では、2024年12月21日(土)～12月25日(水)までの5日間、館内のバー&レストランにてクリスマス期間限定メニューをご提供いたします。

御堂筋の輝くイルミネーションを窓いっぱい楽しめるロマンチックなフレンチディナーのほか、鉄板焼のクリスマスメニューや、大人の隠れ家で堪能する江戸前鮨、ミクソロジストが考案するクリスマスカクテルまで、様々なシーンで楽しめる多彩なダイニングプランをご用意しております。是非、この機会にご賞味下さいませ。

**ニューブラッセリー「Oh.lala...(オーララ)」**

御堂筋の美しいイルミネーションが窓いっぱい広がる、Oh.lala...が最も華やぐ季節の到来です。Wらしいエッセンスが詰まったこの時期だけの特別な料理を、ソムリエおすすめのシャンパンやワインとともに洗練された店内でお楽しみください。

**「Oh.lala...クリスマスコース」**

・期間 2024年12月21日(土)～25日(水)

※21日、22日:通常のコースやアラカルトメニュー、クリスマスメニューをご用意しております。

※23日～25日:ランチタイムは通常のコースとクリスマスメニュー

ディナータイムはクリスマスメニューのみのご用意となります。

・時間 ラunch 12:00～15:00(LO14:00) / ディナー17:30～22:00(LO21:00)

・料金 ラunch 12,000円(6品)

ディナー 21日、22日 12,000円(6品) / 18,000円(6品)

23～25日 18,000円(6品) / 25,000円(8品) / 窓側席確約 30,000円(8品)

<https://ohlala.wosaka.com/>

※要予約



クリスマスディナー(イメージ)



ランチタイムの Oh.lala...店内

### **鉄板焼「MYDO(マイド)」**

贅沢な食材を使った鉄板焼から、大阪ソウルフードや割烹料理をアレンジしたオリジナリティ溢れる鉄板焼まで3つのスタイルで鉄板焼を提供するMYDOでは、5日間限定でクリスマスをお祝いするスペシャルなコースをご用意いたします。シェフ厳選の季節の食材を使ったスペシャルな鉄板料理をご堪能ください。

### **「MYDOの鉄板焼クリスマス」**

・期間 2024年12月21日(土)~25日(水)

※21日、22日:通常のコースも抜粋してご用意しております。アラカルトはございません。

・時間 ランチ ①11:30~13:00 ②13:30~15:00 / デイナー ①17:30~19:30 ②20:00~22:00

・料金 ランチ 15,000円~/ デイナー35,000円~

<https://mydo.wosaka.com/>

※要予約



クリスマスディナー(イメージ)



鉄板焼 MYDO 店内

### **江戸前鮨「鮨 うき世(うきよ)」**

看板のない大人の隠れ家で上質なクリスマスの時間を過ごしませんか? 予約の取れない名店として知られる東京・銀座の「鮨 むらやま」監修、若大将・藤澤琢史が握る本格江戸前鮨。旬の食材にこだわったつまみや握りを、W ソムリエがご提案する日本酒やワインのペアリングとともにお楽しみ下さい。

・期間 2024年12月21日(土)~25日(水)

・時間 ランチ 12:00~/ デイナー 18:30~

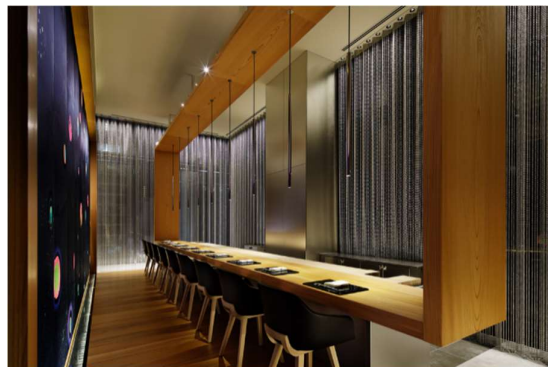
・料金 ランチ 22,000円/ デイナー 36,300円

<https://ukiyo.wosaka.com/>

※要予約



鮭(イメージ)



鮭 うき世店内

### ソーシャル・ハブ「LIVING ROOM(リビングルーム)」

W ホテルのコア、「LIVING ROOM」では、このシーズンだけのアフタヌーンティーやフードのほか、ミクソロジストが考案したクリスマス限定カクテルなどもご用意しております。

#### **Shining Matcha Hopper(シャイニング抹茶ホッパー)**

NEKOHAMA の抹茶を使ったリキュールとウオッカでもみの木を表現し、クリームでツリーに降り積もる雪を添えて、王道のグラスホッパーを W 流にアレンジしました。

#### **Bittersweet Blessing**

クリスマスシーズン、輝くイルミネーションを横目にひとり歩く街並み。チョコレートリキュールとグランマニエ、ココアパウダーで、ちょっぴりほろ苦くて甘い夜を表現しました。

#### **クリスマス限定カクテル**

- ・期間 2024年12月21日(土)~25日(水)
- ・時間 12:00~23:00 (22:30 L.O.)
- ・料金 各 2,800 円



クリスマス限定カクテル



LIVING ROOM 店内

#### **<W大阪 レストラン&バーの予約>**

電話: 06-6484-5812 (レストラン予約 9:00-20:00)

E-mail: [w.osaka.restaurantreservations@whotels.com](mailto:w.osaka.restaurantreservations@whotels.com)

※写真はすべてイメージです。





昨年のクリスマスツリー

###

### 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。

公式サイト: [wosaka.com](https://www.wosaka.com)

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

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

### 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。世界各地に広がりにつつある 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 に追い付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 X、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](https://www.marriott.com) をご覧ください。

### **【リリースに関するお問い合わせ先】**

W大阪 マーケティング & コミュニケーションズ マネージャー 小笹 朋美 / コーディネーター 味谷 奈緒

TEL: 06-6484-5676

E-mail: [Tomomi.Ozasa@whotels.com](mailto:Tomomi.Ozasa@whotels.com) [Nao.Ajitani@whotels.com](mailto:Nao.Ajitani@whotels.com)