



【W大阪】鉄板焼「MYDO」でフードクリエイターShun監修による コラボレーション特別メニューを期間限定で提供開始



TALES OF THE FLEETING SEASONS(6品コース)

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:ピーター・ルーカス)の1階に位置する鉄板焼「MYDO(まいど)」では、2025年9月21日(日)から10月31日(金)までの期間限定で、フードクリエイターShun(シュン)氏監修による特別メニューを、ランチとディナーで提供いたします。

鉄板焼「MYDO」で味わう、Shun監修の特別メニュー

鉄板焼「MYDO」は、“粉もん”を中心とした「FUN(ファン)」、高級食材を大胆に組み合わせたクリエイティブな料理が楽しめる「LUXE(リュクス)」、そして大阪発祥の割烹料理に鉄板のテイストを取り入れた「KAPPO(かっぽう)」の3つコンセプトに分かれたカウンターで構成されており、多彩なスタイルでお楽しみいただけます。

今回のコラボレーションは、W大阪総料理長・村山茂とShun氏の信頼関係から実現いたしました。ホテルダイニングの高い技術力と、Shun氏の野菜や旬の食材を中心にした繊細でクリエイティブな発想が融合。四季の移ろいを五感で表現する特別メニューとして、国内外のお客様にここでしか味わえない一皿を提供いたします。

料理人からフードクリエイターへ。Shunが伝える“オイシイが生む幸せ”

Shun氏は、幼少期に家族へ作った食事に「オイシイ！」と笑顔がこぼれた経験を原点に、料理人としてキャリアを積みました。フランス料理を専門学校で学び、京都のガストロノミーやビストロで経験を重ねた後、左手の麻痺により料理の道を一度断念。その後マーケティングやブランディング業界でキャリアを積み、26歳で結婚。妻と食べる毎日の夜ごはんを“Shun”として発信し、料理の世界へ復帰。華美な演出ではなく、食べる人の心に寄り添い、弱った時にそっと背中を押す“やさしい料理”を信条としています。Shun氏が大切にしているのは、人と比べることのない“等身大の幸福論”。誰かが決めた正解ではなく、自分の心が心地よいと感じる毎日こそが、本当の豊かさだと考えています。



メニュー内容

<ランチ>

トマトすき焼き御膳 お1人様 6,000円

MYDOのランチメニューで人気を集める「すき焼き御膳」を、Shun氏ならではの感性でアレンジ。甘辛い割下にフレッシュなトマトの酸味を加えることで、奥行きのある味わいと爽やかな余韻を両立させました。伝統的なすき焼きの旨みと、トマトのジューシーな風味が絶妙に絡み合う、新しいスタイルの御膳です。



トマトすき焼き

<ディナー>

TALES OF THE FLEETING SEASONS(6品コース) お1人様 18,000円

移ろいゆく四季の情景を、1皿ごとに物語として紡ぐShun氏プロデュースの特別コース。

「春Shun」で始まり「春Shun」で終わる、季節は巡り感じる6品の構成です。芽吹きの中春、初夏の風、秋の彩り、冬の静寂、そして雪解けから早春へと続く季節の移ろいを、香りや温度、素材の組み合わせまでこだわった味覚でお楽しみいただけます。



SHINRYOKU



AKIBAE



SHIMOFURI

■ 鉄板焼「MYDO」

営業時間 ランチ11:30~15:00/ディナー17:30~22:00

予約 電話:06-6484-5812(レストラン予約)

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

WEBサイト: <https://mydo.wosaka.com>

※メニューは全てイメージです。

※仕入れ等の状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※すべて税・サービス料15%込

※要ご予約

一夜限りのレセプションディナーを開催。

MYDOの特別メニューをShun氏本人とともに一足早く体験できる貴重な機会。

W大阪では、今回Shun氏のブランド設立2周年記念日である、9月20日(金)、ニューブラッセリー「Oh.lala... (オーララ)」にて、特別コース「TALES OF THE FLEETING SEASONS」を楽しむレセプションディナーを開催いたします。MYDOで提供されるコラボレーションメニューを、Shun氏本人による解説付きで味わえる、一夜限りのディナーです。大切な方とともに、旬の物語を味わうひとときをお楽しみください。

また、イベント当日は、マリオット・インターナショナルの旅行プログラム『Marriott Bonvoy』会員向けの体験型プログラム「Marriott Bonvoy Moments」と連動。「WOW Suite」にて、Shun氏が大切にしている“オイシイが生む幸せ”について語るほか、シャンパーニュとペアリングした特製カナッペをご提供します。参加者は、Shun氏とのミート&グREET、サイン会、記念撮影も含まれた特別なパッケージを体験できます。



(左) Shun 氏 (右) 村山茂

<レセプションディナー 概要>

開催日 2025年9月20日(土)
時間 19:00~21:00 (18:30 ドアオープン)
場所 ニューブラッセリー「Oh.lala...」
料金 お1人様 18,000円 (税・サービス料15%込)
予約 <https://ohlala.wosaka.com/>

<Marriott Bonvoy Moments 概要>

【Health-Conscious Culinary Journey with Food Creator SHUN】

開催日 2025年9月20日(土)
時間 17:45~22:30
場所 WOWスイート／ニューブラッセリー「Oh.lala...」
※レセプションディナーは「Oh.lala...」にて開催いたします。
料金 Marriott Bonvoyポイント: 40,000ポイント~
予約 Marriott Bonvoy Moments: [Marriott Bonvoy Moments™ | Home](#)

※Marriott Bonvoy Momentsは、コンサートやグルメ体験、人気のスポーツイベントなどにご参加いただける、Marriott Bonvoy会員限定プログラムです。定額制またはオークション制の体験プログラムを、Marriott Bonvoyポイントと交換でお楽しみいただけます。

Shun について

1997年京都生まれ。京野菜に親しみながら育ち、調理師専門学校でフランス料理を学び、調理師免許を取得。祇園のガストロミーやビストロなど、数々のレストランで現場経験を積むも、左手の麻痺により一度料理の世界を離れる。その後、営業・マーケティング・クリエイティブ分野で100店舗以上の集客支援やプロデュースを手掛け、新規事業の立ち上げも経験。フードクリエイターとして独立し、食とクリエイティブを融合させた活動で注目を集める。自身のInstagramではアカウント開設1年でフォロワー30万人を突破。初の書籍『人生を変える 野菜料理』は発売前に重版を達成し、その後も重版を重ねヒット本となった。発信活動に加え、商品のPR戦略や飲食店のメニュー開発、コンセプト設計など、多方面で活躍している。

公式サイト: https://note.com/shun_foodcreator/n/n2264388c5ec5

Instagram: https://www.instagram.com/shun_foodcreator/

Youtube: https://www.youtube.com/@shun_foodcreator

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: <http://wosaka.jp>

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、眠らない街のエネルギッシュなカルチャーから誕生しました。誕生以来約20年にわたり、Wホテルはホスピタリティの枠を超えたラグジュアリー・ライフスタイルホテルとしてグローバル市場で存在感を確立してきました。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70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 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](https://www.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 ディレクター 横山 絵理子 / マーケティング & コミュニケーションズ コーディネーター 味谷 奈緒

TEL: 06-6454-5676 / E-mail: Eriko.Yokoyama@whotels.com / Nao.Ajitani@whotels.com