報道関係者各位 2025年10月31日



# 【W大阪】フェスティブダイニングプロモーション2025

~W大阪で過ごす華やかなホリデーシーズン~



LIVING ROOM 「Holy Night Afternoon Tea」

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)は、2025年のフェスティブシーズン期間中、館内のバー&レストランにて、華やかなシーズンに相応しい期間限定メニューをご用意します。御堂筋の美しいイルミネーションを眺めながら味わうフレンチをはじめ、旬の食材を使った鉄板料理、その他クリスマスをテーマにしたアフタヌーンティーなど、多彩なメニューをご用意しております。この冬、W大阪で心躍るフェスティブシーズンをお過ごしください。

# Oh.lala...で叶う、御堂筋イルミネーションと共に味わうクリスマスコース

ランチタイムに好評をいただいている「ブーランジェリーランチ」では、期間限定でモンブランや季節のデザートが登場。ディナータイムには、ライトアップされた御堂筋を眺めながら、トリュフやキャビア、フォアグラ、和牛などの上質な食材をふんだんに取り入れた、ロマンティックなフェスティブメニューをご堪能いただけます。ホリデーシーズンならではの味わいと温もりに満ちたひとときをお届けします。

## 「Oh.lala...クリスマスコース」

- ・場 所 3階 ニューブラッセリーOh.lala...(オーララ)
- ·期 間 2025年12月19日(金)~25日(木)
- ・時 間 ランチ 12:00~15:00(LO14:00)/ディナー 17:30~22:00(LO21:00)
- ・料 金 ディナー 13,000円(5品)/16,000円(6品) 窓側席確約 20,000円(7品)

※19 日~25 日: ディナータイムはクリスマスメニューのご提供となります。(19 日、22 日、23 日のみアラカルトメニューのご用意もございます。)

※24 日、25 日は 13,000 円コースの販売はございません。

・ウェブサイト: https://ohlala.wosaka.com/



Oh.lala...クリスマスコース



店内から眺められる御堂筋イルミネーション

# 聖夜を彩る、3つのスタイルで魅せるMYDOのフェスティブ鉄板焼

贅沢な食材を使用した本格鉄板焼から、大阪のソウルフードや割烹料理をアレンジした個性豊かな一皿まで、3つのスタイルで鉄板焼の魅力をお届けする「MYDO」では、7日間限定でクリスマスを祝う特別コースをご用意。 冬の旬野菜と厳選された和牛を堪能できる、贅沢な時間をお楽しみください。

## 「鉄板焼クリスマスコース」

- ·場 所 1階 MYDO(まいど)
- •期 間 2025年12月19日(金)~25日(木)

※19日~22日は、通常コースの一部メニューを厳選してご用意しております。アラカルトメニューのご提供はございません。

·時 間 ランチ 11:30~15:00(LO14:00)

ディナー 17:30~22:00(LO20:00)

・料 金 ランチ 冬華 10,000円/銀灯 16,000円

雪月花 22,000円

ディナー Snow Crystal 35,000円/Aurora 50,000円

Holy Night 65,000円

・ウェブサイト: https://mydo.wosaka.com/



鉄板焼クリスマスコース(イメージ)

### 月ごとに装いを変える、フェスティブアフタヌーンティー

大阪のメインストリート・御堂筋に面したパティスリーでは、店内中央のカウンターでシェフが仕上げる出来立てのスイーツを、W大阪オリジナルの紅茶とともにお楽しみいただけます。12月は煌めくクリスマス、1月は雪景色のように静かな冬の森をテーマに、アフタヌーンティーを彩るジュエリーボックスが月ごとに装いを変えて登場。

MIXupオリジナルの「フェスティブアフタヌーンティー」が、華やかなホリデームードを華やかに彩ります。

# 「フェスティブアフタヌーンティー」

- 場 所 1階 MIXup(ミックスアップ)
- -期 間 2025年12月1日(月)~2026年1月31日(土)
- •時 間 11:30~18:00(L.O.17:30)
- ・料 金 お1人様 5,000円
- ・ウェブサイト: https://mixup.wosaka.com/



12月限定フェスティブアフタヌーンティー



1月限定フェスティブアフタヌーンティー

# 早めのご予約でお得に! LIVING ROOMのオリジナルアフタヌーンティーを満喫

フェスティブシーズン限定で、オマール海老クリームパスタや神戸ビーフバーガー、W大阪オリジナルのシャンパーニュやボクサーパンツなど、心躍るメニューやアイテムをセットにしたアフタヌーンティーをご用意します。お客様のシーンに合わせて、ホリデー気分を満喫する優雅なひとときをお過ごしください。

## 「Holy Night Afternoon Tea」

- ·場 所 3階 LIVING ROOM(リビングルーム)
- ·期 間 2025年12月1日(月)~12月31日(水)
- -時 間 12:00~/14:30~/17:00~(要予約)
- ・料 金 お1人様 8,000円

※早期予約限定割引(11月16日(日)までのご予約)	7,200円
アフタヌーンティー+W大阪オリジナルボクサーパンツ	9,500円
アフタヌーンティー+W大阪オリジナルラベルシャンパーニュ	10,000円
アフタヌーンティー+W大阪オリジナルディフューザー	15,000円

<12月21日(日)~25日(木)期間限定>

アフタヌーンティー+オマール海老クリームパスタ 13,000円 アフタヌーンティー+神戸ビーフバーガー 13,000円

・ウェブサイト: https://livingroom.wosaka.com/



アフタヌーンティー+オマール海老クリームパスタ



アフタヌーンティー+神戸ビーフバーガー

###

#### 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ならではの上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

Instagram: instagram.com/wosakahotel

Facebook: facebook.com/WOsakaJPN

#### W Hotels について

ニューヨークのソーシャルエネルギーから誕生した W Hotels は、20 年以上にわたりライフスタイルホテルの最前線を牽引してきました。世界 70 以上のデスティネーションに展開し、細部にこだわったデザイン、シグネチャーサービスである

「Whatever/Whenever®」、そして活気あふれるリビングルームを通じて、ゲスト同士がつながる特別な体験を提供しています。それぞれのW Hotels は、ブランドが持つ磁力のようなエネルギーと、土地ごとの文化を融合させ、新しい視点や自由な自己表現が花開く空間を生み出しています。現在W Hotels は、現代のゲストのニーズに応え、次世代のラグジュアリーライフスタイル体験を提供するため、複数年にわたるブランド進化を進めています。W Hotels の詳細は w-hotels.com をご覧ください。また、

Instagram、TikTok、X、Facebook、YouTubeで最新情報を発信しています。W Hotels は、マリオット・インターナショナルが展開するグローバルトラベルプログラム「Marriott Bonvoy®」に参加しています。会員の皆さまは、世界中の魅力的なブランドポートフォリオや「Marriott Bonvoy Moments」での限定体験、無料宿泊やエリート会員資格の認定など、他にはない特典をお楽しみいただけます。入会費は無料。

詳細は MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

#### 【お問い合わせ先】

マーケティング ダイレクター 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

W大阪 広報代理店 株式会社RHYMES トムリンソン 妙子 / ベルトン 奈々美

TEL:080-1219-4216 / Email: taeko.tomlinson@rhymes-pr.com / TEL:080-6773-7638 / Email: nanami.belton@rhymes-

pr.com