



【W大阪】春の訪れを告げるスプリングプロモーション ～苺のアフタヌーンティーや、桜をテーマにした限定メニューが登場～



「I・CHI・GO Afternoon Tea」(イメージ)

ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪(所在地:大阪府中央区南船場4丁目1番3号、総支配人:ピーター・ルーカス)は、館内各レストランにて、旬の食材を贅沢に使用した、春らしい彩りと味わいを楽しめる特別メニューを2026年3月より季節限定でご提供いたします。

「LIVING ROOM」で春を彩る真っ赤な苺のアフタヌーンティーが登場

ソーシャルハブ「LIVING ROOM(リビングルーム)」では、苺を主役にしたアフタヌーンティー、「I・CHI・GO Afternoon Tea(いちごアフタヌーンティー)」を期間限定で提供いたします。みずみずしく真っ赤に色づいた苺をふんだんに使用し、桜海老や春キャベツなどの旬の食材と組み合わせた本アフタヌーンティーは、甘酸っぱさと華やかさが広がるこの季節ならではのラインナップ。繊細なスイーツとセイヴォーリーが織りなす味わいととも、春の訪れを感じるひとときをお楽しみいただけます。



スイーツ(イメージ)



セイヴォーリー(イメージ)

「I・CHI・GO Afternoon Tea」

期間 2026年3月1日(日)～4月30日(木)
時間 12:00～ / 14:30～ / 17:00～
場所 3階 ソーシャルハブ「LIVING ROOM」
料金 お1人様 7,500円
※すべて消費税・サービス料15%込み

WEBサイト: <https://livingroom.wosaka.com/>

※コーヒー、紅茶のフリーフロー付き(90分)
※アフタヌーンティーはお席120分制となります。
※要予約

ニューブラッセリー「Oh.lala... (オーララ)」で春を味わう、ブーランジェリーランチと季節のコース

W大阪のベーカリーシェフが焼き上げるパンと、パストリーシェフ特製デザートをお好きにだけ楽しめる「ブーランジェリーランチ」。今春は、苺のグラスパフェをはじめ、苺を贅沢に使用した華やかなスイーツをご用意。

ディナータイムには、250gのステーキにフレンチフライを添え、カフェ・ド・パリバターまたはベアルネーズソースから選べる「ステーキフリット」をメインにした新コースが登場。サラダとスープ、デザート付きで、ホテルクオリティの味わいを気軽にお楽しみいただけます。さらに、白海老やホタルイカ、山菜、菜の花など旬の食材を散りばめた季節限定の「スプリングコース」もご用意。春の息吹を感じるひとときをお届けします。



ステーキフリット(イメージ)



ブーランジェリーランチ(イメージ)



スプリングコース(イメージ)

「ブーランジェリーランチ／ディナーコース」

期間 2026年3月1日(日)～2026年4月30日(木)
時間 ランチ 12:00～15:00(LO14:00)／ディナー 17:30～22:00(LO21:00)
場所 3階 ニューブラッセリー「Oh.lala...」
料金 ランチ 4,900円～
ディナー 5,800円(4品)／7,500円(4品)／10,500円(6品)／15,000円(7品)

WEBサイト: <https://ohlala.wosaka.com/>

和牛と旬の食材で魅せる「MYDO」の鉄板焼

鉄板焼「MYDO(まいど)」では、ランチタイムには旬の食材を取り入れた「SAKURAランチ」をご提供。春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いただけます。また、ディナーでは「KAPPO」エリアにて、天麩羅と和牛を楽しめる特別ディナーコースをご用意。雲丹や蒸し鮑の湯葉巾着、伊勢海老、キャビア、蛤などの豪華食材を天麩羅で味わい、さらに黒毛和牛を楽しめるのはこの期間ならではの特別な内容です。



SAKURA ランチ(イメージ)



天麩羅と和牛(イメージ)

「SAKURAランチ」

期間 2026年3月1日(日)～4月30日(木)

時間 ランチ 11:30～15:00(LO14:00)

料金 ランチ お1人様 8,500円

「天麩羅と和牛」

期間 2026年3月1日(日)～6月30日(火)

時間 デイナー 17:30～22:00(LO20:00)

料金 デイナー お1人様 32,000円

※場所はKAPPOエリアになります。

場所 1階 鉄板焼「MYDO(まいど)」

WEBサイト: <https://mydo.wosaka.com/>

春風香る季節にふさわしい、「鮨 うき世」の特製ちらし寿司

日本料理の神髄をベースにした本格江戸前鮨が楽しめる、「鮨 うき世」では、春らしい彩りの「特製 ちらし寿司」をご提供しています。こだわりの赤シャリに、選び抜いた新鮮な魚介をふんだんにあしらい、春らしい彩り豊かに仕上げた一品。繊細な旨みと華やかな見目が調和する、季節ならではの贅沢な味わいをお楽しみください。



ちらし寿司(イメージ)

「特製 ちらし寿司」

時間 ランチ 12:00～(※毎週日曜と月曜定休)

場所 1階 「鮨 うき世」

料金 お1人様 6,500円

WEBサイト: <https://ukiyo.wosaka.com/>

※完全予約制

※写真はすべてイメージです。

予 約

電話: 06-6484-5812(レストラン予約)

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

###

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ー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

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

Facebook: [facebook.com/WOsakaJPN](https://www.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年以上にわたる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](https://www.instagram.com/w-hotels)、[TikTok](https://www.tiktok.com/w-hotels)、[X](https://www.x.com/w-hotels)、[Facebook](https://www.facebook.com/w-hotels)、[YouTube](https://www.youtube.com/w-hotels)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 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

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