

報道関係者各位

2026年10月21日

W OSAKA

きらめく冬を彩るフェスティブダイニングを展開

～レトロ喫茶をモチーフにしたアフタヌーンティーや、特別なクリスマスコース、
フェスティブ限定の宿泊プランが登場～



Winter Classic アフタヌーンティー（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、2026年のフェスティブ期間に、館内のバー＆レストランにて、ホリデーシーズンの到来を告げる特別なダイニングプロモーションを開催いたします。レトロな喫茶文化や洋食文化に着想を得たアフタヌーンティーをはじめ、御堂筋の美しいイルミネーションとともに堪能できるフレンチコース、シェフの匠の技を目の前で楽しめる鉄板焼のクリスマス限定コース、さらに特別な滞在を叶えるフェスティブ宿泊プランまで、冬を華やかに彩る多彩なラインナップを展開します。

レトロな喫茶文化とフェスティブムードが融合した特別なアフタヌーンティー

きらびやかな冬の季節に、どこか懐かしさを感じるレトロな喫茶文化と洋食文化を融合させた「ウィンタークラシックアフタヌーンティー」を開催。昔ながらの喫茶店や純喫茶で親しまれてきたメニューを、クリスマスらしい華やかな装いで表現しました。世代を問わず愛されるメニューの数々を通して、どこか懐かしく心弾むひとときをお楽しみいただけます。

ウェルカムドリンクには、レトロ喫茶の象徴ともいえるメロンクリームソーダが登場。スイーツには、プリンアラモードや苺のショートケーキ、シーニュ、バイクドチーズケーキなど、長く親しまれてきた喫茶店の定番メニューが並びます。

セイヴォリーでは、ピザトーストやテリヤキハンバーガーとミックスジュース、出汁巻き卵のサンドウィッチなど、昭和の洋食文化を思わせるメニューを、現代的なエッセンスとともにお届けします。

純喫茶の記憶を呼び起こす味わいに、フェスティブシーズンらしい華やかさを添えたこの冬だけのアフタヌーンティーをご堪能ください。

<Winter Classic(ウィンタークラシック)アフタヌーンティー>

期 間	2026年12月1日(火)～2027年1月31日(日)
時 間	11:30～18:00
場 所	1階「MIXup(ミックスアップ)」
料 金	お1人様 4,800円
予 約	ご予約はこちら
	WEB サイト: https://mixup.wosaka.com/

■メニュー**<ウェルカムドリンク>**

- ・メロンクリームソーダ

<スイーツ>

- ・プリンアラモード
- ・苺のショートケーキ
- ・シーニュ
- ・ベイクドチーズケーキ
- ・ナポレオンパイ



プリンアラモード(イメージ)

<セイヴォリー>

- ・ピザトースト
- ・テリヤキハンバーガーとミックスジュース
- ・出汁巻き卵のサンドウィッチ



セイヴォリー(イメージ)

※コーヒー、紅茶のフリーフロー付き(60分)

※要予約

※すべて税・サービス料込み

※写真はすべてイメージです。

※メニュー内容は仕入れ状況により変更となる場合があります。

きらめくイルミネーションに包まれる、聖夜のクリスマスディナー

ニューブラッセリー「Oh.lala...(オーララ)」では、冬の訪れを華やかに表現したクリスマスコース「SAINTE NUIT (サントニユイ)」を含む3種をご用意。「SAINTE NUIT」では、オマール海老やキャビア、紅ズワイガニ、但馬経産和牛など厳選した食材を用いた全7品をお楽しみいただけます。牛タンシチューをモンブランに見立てた遊び心あふれるシグネチャーメニューをはじめ、香ばしく焼き上げた白甘鯛のうろこ焼きや、黒トリュフやマデラソースの芳醇な香りをまとった但馬経産和牛のローストなど、特別な料理が並びます。御堂筋を彩るイルミネーションを眺めながら、聖夜にふさわしい上質な美食体験をお届けします。

<Oh.lala...クリスマスコース>

期	間	2026年12月19日(土)～2026年12月25日(金)
時	間	ランチ 12:00～15:00(LO14:00)／ディナー 17:30～22:00(LO21:00) *24日～25日のみディナー 17:00～23:00(LO20:30)
場	所	3階 ニューブラッセリー「Oh.lala...(オーララ)」
料	金	ディナー SOIRÉE(6品)16,000円／SAINTE NUIT(7品)20,000円 ILLUMINATIONS(8品+乾杯ドリンク)窓側席確約 27,500円～ ※ILLUMINATIONS(8品)のみをご利用の場合、窓側席でのご案内はいたしかねます。
予	約	ご予約はこちら WEBサイト: https://ohlala.wosaka.com ※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。 (21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SOIRÉE(6品)コースの販売はございません。



Oh.lala...のクリスマスディナーコース(イメージ)



Oh.lala...窓側席(イメージ)

目の前で焼き上げる臨場感を楽しむ、クリスマス限定コース&**鉄板焼の技と遊び心が光る、新年のおせち**

鉄板焼「MYDO(まいど)」では、クリスマス限定コースが登場します。キャビアやズワイ蟹、雲丹、鱧白子といった、この季節ならではの贅沢な食材を取り入れ、メインには赤身ならではの旨みを楽しめる宮崎中村牛をご用意。天使の海老の旨みを生かしたガーリックライスや、トリュフの芳醇な香りを楽しめるクリームどら焼きなど、鉄板焼ならではの醍醐味に遊び心を添えた料理を展開します。シェフの巧みな手さばきと目の前で仕上がる臨場感とともに、フェスティブシーズンならではの贅沢なひとときをご堪能ください。

また、新年に向けて初登場する和洋四段重おせちは、W大阪の総料理長村山茂(むらやま しげる)が監修。鉄板焼「MYDO」に息づく技と創造性、遊び心を生かし、オマール海老の旨みを楽しめる「オマール海老お好み焼き」やトリュフ香る「和牛ラーメン」など、シェフの自由な発想が光る趣向を凝らした料理の数々を詰め合わせました。伝統的なおせちに鉄板焼のエッセンスを加えた、新年の祝宴にふさわしい和洋四段重をお楽しみください。

＜鉄板焼クリスマスコース＞

期	間	2026年12月19日(土)～2026年12月25日(金)
時	間	ランチ 11:30～15:00(LO14:00)／ディナー 17:30～22:30(LO20:30)
場	所	1階 鉄板焼「MYDO(まいど)」
料	金	<u>ランチ</u> 冬華 10,000 円／銀雪 16,000 円／聖夜 22,000 円 <u>ディナー</u> 銀雪 16,000 円／聖夜 22,000 円／ Snow Crystal 35,000 円／Aurora Luxe 50,000 円／Holy Premium 65,000 円 ※「冬華」コースは、12 月 24 日・25 日のランチ限定で販売いたします。 ※12月24日・25日のディナータイムは、「銀雪」コース、「聖夜」コースの販売はございません。 ※12 月 19 日～23 日は、通常メニューもあわせてご利用いただけます。
予	約	ご予約はこちら

＜W大阪 総料理長 村山茂監修和洋与段重おせち＞

ご予約受付期間	2026年10月21日(水)～12月9日(水)
お届け期間	2026年12月29日(火)・30日(水)
料	金 38,340円 ※税金込、配送料込み。
予	約 ご予約はこちら TEL:06-6484-5812 (レストラン予約) E-mail: w.osaka.restaurantreservation@whotels.com WEBサイト: https://mydo.wosaka.com ※本商品は冷凍おせちとなります。 ※本商品は提携販売事業者を通じて販売・配送いたします。



W大阪 総料理長 村山茂監修
和洋与段重おせち



W大阪 総料理長 村山茂

特別なディナーやギフトを満喫する冬の限定宿泊プラン

フェスティブ期間には、鉄板焼MYDOのディナーやメッセージを添えられるオリジナルスイーツプレート、チェックイン時のラッキードローによるシークレットギフトなど、冬の滞在を盛り上げる特別な宿泊プランをご用意。クリスマスから冬のひとときまで、W大阪ならではのステイを楽しみながら、心華やぐひとときをお過ごしいただけます。

＜フェスティブ宿泊プラン「Winter Surprise(ウィンター・サプライズ)」概要＞

予約受付期間	2026年11月1日(日)～2027年1月15日(金)
ご宿泊期間	2026年12月19日(土)～2027年2月15日(月)
料 金	1泊1室2名様 117,633円～ ※税金・サービス料15%、宿泊税込。
内 容	ご朝食(2名様分)、オリジナルスイーツプレート(メッセージ20文字まで指定可能) 鉄板焼 MYDO ディナー7品コース(2名様分)、 ラッキードローによるシークレットギフトプレゼント バルーンデコレーション(有料オプションにてご利用可能)
部 屋 タイプ	コージールーム、デラックスルーム、プレミアルーム、 アーバンスイート、Wスイート、シュプリームスイート、ペントハウス
予 約	ご予約はこちら TEL:06-6484-5874(宿泊予約) Email: w.osaka.reservations@whotels.com ※プロモーションコード「ES7」 ※除外日などの詳細は、宿泊予約までお問い合わせください。 ※3日前までに要予約 キャンセルポリシー:ご到着日の3日前23時59分まで無料、以降100%のチャージ対象となります。

###

W大阪について

マリOTT・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ホテルズ」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感あふれる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ホテルズについて

ニューヨークのソーシャルエネルギーから誕生したWホテルズは、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ホテルズは、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ホテルズは、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ホテルズの詳細は[w-hotels.com](https://www.w-hotels.com)をご覧ください。また、[Instagram](https://www.instagram.com/wosakahotel)、[TikTok](https://www.tiktok.com/@wosakahotel)、[X](https://www.x.com/wosakahotel)、[Facebook](https://www.facebook.com/WOsakaJPN)、[YouTube](https://www.youtube.com/wosakahotel)で最新情報を発信しています。Wホテルズは、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 / マーケティングスーパーバイザー 橋野 茜

TEL: 06-6454-5676 / E-mail: Eriko.Yokoyama@whotels.com / Akane.Hashino@whotels.com

【お問い合わせ先】

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