



## 大阪・御堂筋の新たなランドマークの開業まで、いよいよ残り1ヶ月！ 日本にブランド初進出の「W Osaka」、バー&レストランの予約開始

～泊まるだけのホテルじゃない、“大人の遊び心”あふれるダイニングがベールを脱ぐ～



「ラ・シーム」高田 裕介シェフ(左)とW Osaka 総料理長 村山 茂(右)

2021 年 3 月 16 日(火) に開業を控えた W Osaka(所在地:大阪市中央区南船場 4 丁目 1 番 3 号、総支配人:近藤 豪)は、この度、館内のバーとレストランの予約を公式サイト(URL:<https://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/restaurant/osaow-w-osaka/>)より受付開始しました。

### **総料理長・村山 茂率いる W Osaka チームと日本を代表するフレンチシェフが挑む、新たな食体験**

ホテル 3 階に位置するブラッセル「Oh.lala...(オーララ)」は、朝食からランチ、ディナーまでご利用いただけるダイニングです。高さ 4.5m の大きな窓の先には、大阪を代表するメインストリートである御堂筋の美しい並木道が広がり、四季折々の風情をお楽しみいただけます。白、黒、青を基調としたモダンで開放的なインテリアと、アクセントとして使用しているポップな水玉のモチーフが目を引きまします。

「ザ・リッツ・カールトン京都」開業時の総料理長を務めるなど、日本を代表する数々のラグジュアリーホテルで総料理長を歴任し、この度 W Osaka の総料理長に就任した村山 茂率いるシェフチームとともに、「Oh.lala...」のメニューを作り上げるのは、世界の食通たちが注目するレストラン格付け「アジアのベストレストラン 50」の 10 位にランクインし、さらに「シェフズ・チョイス賞」を受賞した、日本を代表するフレンチの名店「ラ・シーム」(大阪市中央区<http://www.la-cime.com/>) の高田 裕介シェフ。経験豊かでありながらも遊び心を忘れないシェフたちが挑む、これまでにない新しい食の体験にご期待ください。

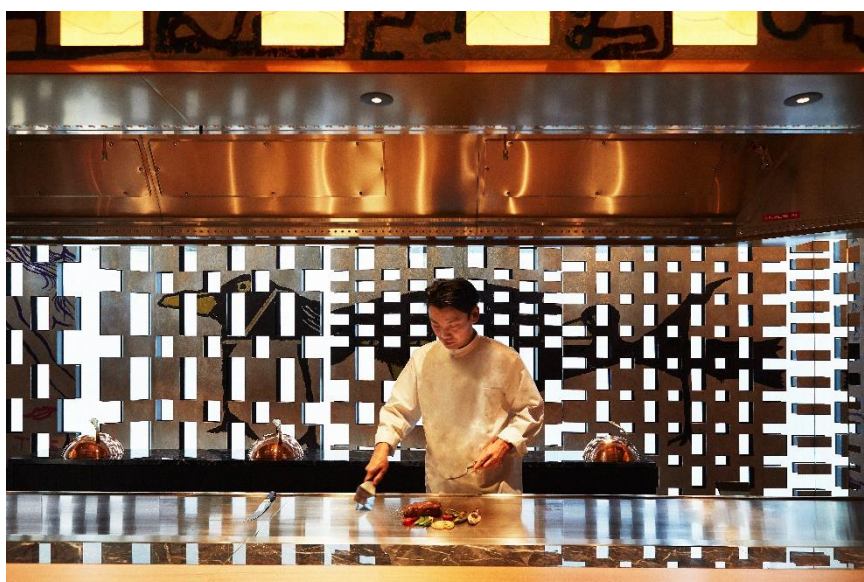
### **真紅のDJブースとステージが圧倒的な存在感！ホテルの“コア”となる「LIVING ROOM」**

多くの人々が行き交い、新しいカルチャーが生まれるソーシャルハブ「LIVING ROOM(リビングルーム)」は、W Osakaの“コア(心臓部)”となる場所として位置付けています。Wならではのカクテル文化を象徴するオリジナリティあふれるミクソロジーカクテル\*、シンプルでスタイリッシュなホテル外観をイメージして作られた特注のスタンドを使用したアフタヌーンティーなど、LIVING ROOMならではのアイテムとともに、ご友人やビジネスパートナーと刺激的でクリエイティブな時間をお過ごしください。\*フレッシュフルーツやハーブなどを蒸留酒と組み合わせて作るカクテル

### **大阪を代表する2名のクリエイターによる化学反応！クリエイティビティ満載の空間で楽しむ鉄板焼**

1階の路面沿いに位置する鉄板焼「MYDO(まいど)」では、黒毛和牛のブランド牛や国産赤牛の鉄板焼、割烹スタイルでご提供するラグジュアリーな鉄板料理、さらにはWらしいスタイリッシュなアレンジを加えた大阪ソウルフードなどを3つのエリアに分かれたカウンターでご提供します。

MYDOのインテリアデザインはW香港のデザインを手がけた森田 恭通氏率いる「GLAMOROUS(グラマラス)」(東京都港区 <http://glamorous.co.jp/>)によるもので、日本特有の「陰翳礼賛」という美しい光の考え方をモダンなコンセプトと融合させました。全長約40mの障子に見立てたアートパネルからは、リズム感がありながらも美しい光が溢れます。そのパネルに大阪を代表するアーティスト黒田 征太郎氏が、大阪らしいウィットを含んだエネルギッシュなアートワークを、LOVE & Peaceの想いを込めて5日間をかけてフリーハンドで直接店内に描き上げました。



鉄板焼「MYDO」

この他、1階にオープンするパティスリー「MIXup(ミックスアップ)」もオンライン予約を開始いたしました。店内中央のオープンキッチンでパティシエが仕上げる出来立てのスイーツを、W Osaka オリジナルコーヒーや紅茶、オリジナルラベルシャンパンなどとともに楽しみください。

URL <https://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/restaurant/osaow-w-osaka/>

メール [w.osaka.restaurantreservations@whotels.com](mailto:w.osaka.restaurantreservations@whotels.com)

TEL 06-6484-5812(レストラン予約)

なお、伝統的な檜造りのカウンターでこだわりの江戸前鮨を提供する、鮨「うき世」のご予約は紹介制とさせていただきます。詳細はレストラン予約までお問い合わせください。また、全長20mの美しいプール横に位置するバー「WET BAR」は季節営業です。営業開始日が決まり次第、予約受付のご案内をいたします。

## 料飲施設概要

ジャンル	名称	特徴	営業時間	席数	階数
鉄板焼	MYDO (まいど)	3 エリアに分かれたカウンターと個室を有する。鉄板を使用した多彩なメニューを、大阪出身のアーティスト黒田 征太郎氏による描き下ろしアートワークが広がる空間の中で楽しめる。	11:30～15:00 17:30～23:00	38 席 (内、個室 8 席)	1 階
パティスリー	MIXup (ミックスアップ)	秋はイチョウ並木、冬はイルミネーションが美しい御堂筋に面したパティスリー。シェフが目の前のカウンターで仕上げるスイーツなどを W Osaka オリジナルコーヒーや紅茶、シャンパンとともにご提供。	11:30～19:00	32 席	1 階
ブラッセリー	Oh.lala... (オーララ)	「アジアのベストレストラン 50」10 位、「シェフズ・チョイス賞」も受賞した、ミシュラン 2 つ星にも輝くフレンチの名店「ラ・シーム」高田シェフとの共同メニュー開発。W Osaka オリジナルラベルのシャンパンやソムリエ厳選ワインとともに。	6:30～10:30 11:30～15:00 17:30～23:00	160 席	3 階
ラウンジ	LIVING ROOM (リビングルーム)	多くの人が行き交う、リビングルーム(ロビー)フロアにあるソーシャルハブ。軽食、アフタヌーンティー、カクテルタイムなど幅広いシーンで利用可能。オープンエアのテラス席も有。常設の DJ ブースはイベントも実施予定。	10:00～0:00 ※金・土・ 祝前日～25:00	184 席 (内、個室 35 席 テラス席 30 席)	3 階
鮠	うき世 (うきよ)	カードキーをかざすと、そこは限られた人のみぞ知る世界。才気あふれる職人が目の前で握る江戸前鮠を日本各地から取り寄せる銘酒とともに堪能できる。予約は紹介制。	17:30～23:00	10 席	3 階
バー	WET BAR (ウェットバー)	全長 20mの美しいプールの横に位置するバーでは、W Osaka オリジナルカクテルはじめ、多彩なドリンクを提供。大阪では珍しいオープンエアのデッキエリアもご用意。貸切パーティやイベントとしての利用も可。	未定	デッキ 54 席 バー 45 席 (季節営業)	4 階

※今後の社会情勢や大阪府からの要請により、営業時間変更、および臨時休業が発生する場合があります。また、ソーシャルディスタンス確保のため、入店人数を制限させていただく場合があります。

公式サイト: [marriott.co.jp/hotels/travel/osaow-w-osaka](https://marriott.co.jp/hotels/travel/osaow-w-osaka)

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

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

###

## **W ホテルについて**

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 365 日眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ 20 年以上に渡って、ホスピタリティ業界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まいりました。W の象徴である「W」のサインの下、W ホテルは世界各地に 60 軒近くを展開し、従来のラグジュアリーの常識を飛び越え、お客様からの期待に応えています。W はお客様が持つ、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、お客様の人生への「渴望」を解き放つことを目指しています。ブランドの刺激的なデザイン、象徴的な「Whatever/Whenever」サービス、そして活気あふれる「リビングルーム」は、他のブランドには真似できない体験を生み出します。革新的でインスピレーションに富み、人々を魅了する W の情熱は、世界各地で新しいものを発見したい、もっと見たい、もっと感じたい、もっと遠くへ行きたい、夜遅くまで楽しみたい、というお客様の尽きることのない欲求を叶えてまいります。W ホテルについての詳しい情報は、[whotels.com/theangle](https://whotels.com/theangle) または [Twitter](https://twitter.com/whotels)、[Instagram](https://www.instagram.com/wosakahotel/)、[Facebook](https://www.facebook.com/WOsakaJPN) をご覧ください。W ホテルズ・ワールドワイドはマリオット・インターナショナルのロイヤリティプログラム「Marriott Bonvoy™（マリオット ポンヴォイ）」に参加しています。このプログラムでは、グローバルブランドの素晴らしい施設、Marriott Bonvoy Moments での体験、無料宿泊やエリートステータス認定のための宿泊などのポイント獲得など、他に類を見ない特典をご用意しています。無料入会やプログラムの詳細については [MarriottBonvoy.marriott.com](https://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

## **画像素材ダウンロード URL**

PASS: wosaka

URL: <https://bit.ly/3aPt4Vs>

## **問い合わせ先:**

### **ホテルについて**

W Osaka PR 事務局 (マテリアル内)

担当: 城所 (070-4540-7714)、丸山 (070-2492-4262)

TEL: 03-5459-5490 / FAX: 03-5459-5491 / E-mail: [2-2bp@materialpr.jp](mailto:2-2bp@materialpr.jp)

W Osaka

PR ディレクター 渡邊 綾子

TEL: 070-1451-9397 / E-mail: [Ayako.Watanabe@whotels.com](mailto:Ayako.Watanabe@whotels.com)