

シャンパーニュ

		Glass	Bottle
W大阪プライベートボトル/レゼルヴ ブリュット	¥2,000	¥12,000	
W大阪プライベートボトル/ロゼ ブリュット	¥2,400	¥14,000	
ルイ ロデレール/ブリュット プルミエ	¥2,500	¥14,000	
ドン ペリニオン	¥35,000		
クリュッグ/グランド キュベ		¥38,000	
ルイ ロデレール/クリスタル	¥60,000		
ローラン ペリエ/アレクサンドラ ロゼ	¥130,000		

白ワイン

クラウディ ベイ/ソーヴィニヨン ブラン	¥900	¥7,000	
山崎ワイナリー/ピノ グリ		¥1,800	¥10,000
レゼリティエ ドゥ コント ラフォン/マコン ミリー ラマルティエヌ		¥2,000	¥11,000
パッツ&ホール/ダットン ランチ シャルドネ		¥2,500	¥14,000
ガヤ/ヴィスタマーレ	¥3,000	¥25,000	

赤ワイン

クラウディ ベイ/ピノ ノワール	¥900	¥7,000	
ココファーム/農民 ロッソ	¥1,200	¥7,000	
ガヤ/カ マルカンダ プロミス	¥1,900	¥10,000	
ミトロ/アンジェラ シラーズ	¥2,300	¥10,000	
ドメーヌ フルール/ブルゴーニュルージュ	¥2,800	¥14,000	
シャトー マルゴー/マルゴー ドゥ シャトー マルゴー	¥4,000	¥30,000	
オーパスワン ワイナリー/オーバーチャー (コラヴァン)	¥7,500	¥63,000	

デザートワイン

ドメーヌ ソガ/プティ マンサン ヴァンダンジュ タルディフ	¥1,300	¥12,000	
マルセル ダイス/ゲヴェルトトラミネール セレクション ド グラン ノーブル	¥3,800	¥26,000	

ビール

ブラッスリー ド ヴェズレー/ブランシュ		¥1,500	
箕面ビール ピルスナー		¥1,500	

コーヒー

コーヒー, デカフェ コーヒー, エスプレッソ, カフェ・オ・レ, カフェ・ラテ カプチーノ, ホットチョコレート アイスチョコレート			¥1,200
------------------------------------------------------------------------	--	--	--------

スミスティー

W大阪 オリジナルティィー	¥1,500
軽快な飲み口のセイロン・アッサム・ニルギリが主役となり、カルダモンやピーチ・パイナップル・バニラの賑やかなトッピングがエキサイティングな味わいを演出。W Osakaでしか味わえない“Party in a cup”は滞在後もきっと記憶に残る、忘れられない体験を生み出します。	
ブリティッシュ ブランチ	¥1,500
アッサム、ディンブラ、そしてほのかな燻製の香りがする祁門（キームン）毫芽をトッピングした深みのあるブラックファストティィー。	
バンガロー	¥1,500
みずみずしい春摘みとマスカットの味わいが特徴的な夏摘みのダーズリン茶葉をブレンド。フルーティィーな味わいと香ばしさを表現。	
ロード ベルガモット	¥1,500
アッサム・ディンブラ・ウバの茶葉をブレンド、アクセントには南イタリアのベルガモットを使用。食中でも楽しめる旨味のある味わい。	
ジャスミン シルバー ティップ	¥1,500
シルバーティップは中国では「銀毫」と呼ばれ、品質の高いのみに与えられる茶葉の称号。全体的にフローラル、そしてブラウンシュガーのような繊細な甘みのある香りが特徴。	
ペパーミント リープス	¥1,500
ペパーミントの生産地として世界一の品質を誇るアメリカ北西部。	
丁寧な手で選別されたミントの味わいは、豊潤でまさにクリーミーで濃厚な飲み口。	
メドウ	¥1,500
ゴールデンカムミール・ヒソップ・ルイボス・リンデンフラワーを含み飲みやすさを追求したりんごやハチミツの蜜感溢れるブレンド。	

レッド ネクター	¥1,500
ルイボスとネクタリンの香りがするハニーブッシュをブレンド。飲みやすさを追求し、ハチミツのような丸みのある味わいが特徴的。	

ソフトドリンク

オレンジジュース	¥1,200
グレープフルーツジュース	¥1,200
アップルジュース	¥1,200
パイナップルジュース	¥1,200
クランベリージュース	¥1,200
ペプシ	¥950
ペプシ ゼロ	¥950
セブンアップ	¥950
ジンジャーエール	¥950

ミネラルウォーター

エビアン 750ml	¥1,200
富士ミネラルウォーター 780ml	¥1,000

ペリエ 750ml ¥1,200

シャテルドン 750ml ¥1,800

ハングオーバー ドリンク

ココナッツウォーター ¥1,000
ヴァージン ブラッディ メアリ ¥1,000
しめじ味噌汁 ¥1,000

IN ROOM DINING

11:00~22:00

前菜

W Osaka Styleグリーンサラダ
ミックスグリーン ケール キヌア ひよこ豆 アボカド ブロッコリー トマト ナッツ
タンドリー風チキン チーズドレッシング
¥1,300

ハーブ卵のシーザーサラダ
¥2,300

フルーツトマト 水牛のモッツアレラチーズ ワイルドルッコラのサラダ
¥2,500

サラダニソワーズ
¥2,500

シャルキュトリー盛り合わせ
¥2,800

チーズ盛り合わせ
¥2,800

キャビア & コンディメンツ 28g
¥13,000

スモークサーモン アボカドマッシュ カンパーニュトースト
¥2,500

ルッコラリコッタ クレソン 白魚 焼きレモン
¥2,800

サフランで香りをつけた鶏 四川風ソース
¥2,300

スープ

本日のポタージュ
¥1,600

オニオングラタンスープ
¥1,800

クラムチャウダー, ポロネギとブリニス(ねぎ焼き)
¥2,000

バーガーとサンドイッチ

100%ビーフパテのハンバーガー
ビーツバンズ ハンバーグ ベーコン チェダーチーズ トマト レタス
レッドキャベツのピクルス アボカド
¥3,000

クラブハウスサンドイッチ
鶏ムネ肉 ベーコン 目玉焼き トマト レタス マヨネーズ ケチャップ
¥2,800

ベジタブルラップサンドイッチ
トルティーヤ アボカド トマト レタス 紫キャベツ 胡瓜 人参 赤玉葱 ヨーグルトソース
¥2,500

パニーニサンドイッチ
アボカド チーズ 卵 トマトソース ハム レタス

¥2,500

スペシャル卵サンドイッチ
ハーブ卵 タルタルソース 卵ディップ
¥2,500

オーストラリア産ビーフ フィレカツサンド
¥3,700

国産ビーフ フィレカツサンド
¥6,500

*サンドイッチは、フライドポテト、ポテトチップ、ベジタブルチップのいずれかお選びいただけます。

フライドチキン & フライドポテト
¥2,200

フライドポテト
トリュフ風味 又は チーズソース
¥1,800

国産牛肉のカレー
¥2,600

パスタ & ノードル

スパゲティー ボロネーゼ チーズソース
¥2,500

ペンネマトソース チーズソース
¥2,500

フェットチーネ ベーコンとキノコのクリームソース
¥2,500

野菜のラザニア
¥2,500

芹と牛肉団子のフォー

¥2,300

サフランで香りをつけた鶏 四川風ソース

¥2,300

肉うどん 又は 肉そば

落とし卵添え

¥2,600

魚料理

サステナブル シーフードグリル

生ハム アボカド トマトのサルサ

¥3,800

魚介のブイヤベース

¥4,200

肉料理

ローストチキン

雛鶏 大麦のリゾット 行者ニンニクバター

¥3,800

アルゼンチン産牛 サーロインのグリル 250g

¥4,800

国産牛 サーロインのグリル 200g

¥10,000

和牛 フィレ肉のグリル 150g

¥14,000

お肉又は、お魚料理にはその日の付け合わせが付きます

デザート

ホームメイドチョコレート盛り合わせ

¥1,700

ジャンボたこ焼きシュークリーム

オレンジミルクチョコレートクリーム ヘーゼルナッツ ダックワーズ

¥1,700

フルーツサンド風ショートケーキ

ジェノワーズ パティシエール マスカルポーネシャンティ

¥1,700

アップルパイ & アイスクリーム

¥2,000

季節のフルーツ

¥2,600

お子様メニュー アラカルト

スパゲッティ トマトソース

本日のスープ

フルーツサラダ

¥900

タリアテッレ ボロネーズソース

本日のスープ

フルーツサラダ

¥900

ミニバーガー

フライドポテト 又は グリーンサラダ

フルーツサラダ

¥900

ベジタブルサンドイッチ

フルーツサラダ

¥900

鶏胸肉のグリルとマッシュポテト

フルーツサラダ

¥900

本日の魚のスチーム 又は ポワレ

フレンチフライ 又は グリーンサラダ

フルーツサラダ

¥900

プリン フルーツサラダ

¥900

お子様セットメニュー

フライドポテト

本日のスープ

ミックスサラダ

フルーツサラダ 又は プリン

¥1,500

トマトソースのスパゲッティ

本日のスープ

ミックスサラダ

フルーツサラダ 又は プリン

¥1,500

22:00~6:00

前菜

W Osaka Style グリーンサラダ
ミックスグリーン ケール キヌア ひよこ豆 アボカド ブロッコリー トマト ナッツ
タンドリー風チキン チーズドレッシング
¥1,300

ハーブ卵のシーザーサラダ
¥2,300

フルーツトマト 水牛のモッツァレラチーズ ワイルドルッコラのサラダ
¥2,500

シャルキュトリー盛り合わせ
¥2,800

スープ

本日のポタージュ
¥1,600

オニオングラタンスープ
¥1,800

バーガーとサンドウィッチ

100%ビーフパテのハンバーガー
ビーツバンズ ハンバーグ ベーコン チェダーチーズ トマト レタス
レッドキャベツのピクルス アボカド
¥3,000

ベジタブルラップサンドイッチ
トルティーヤ アボカド トマト レタス 紫キャベツ 胡瓜 人参 赤玉葱 ヨーグルトソース
¥2,500

スペシャル卵サンドイッチ
ハーブ卵 タルタルソース 卵ディップ
¥2,500

オーストラリア産ビーフ フィレカツサンド
¥3,700

*サンドイッチには、フライドポテト、ポテトチップ、ベジタブルチップのいずれかが付きます。

フライドチキン&フライドポテト
¥2,200

フライドポテト
トリュフ風味 又は チーズソース
¥1,800

国産牛肉のカレー
¥2,600

パスタ

スパゲティーボロネーゼ チーズソース
¥2,500

ペンネトマトソース チーズソース
¥2,500

フェットチーネ ベーコンとキノコのクリームソース
¥2,500

アルゼンチン産ビーフ サーロインのグリル 250g
¥4,800

国産ビーフ サーロインのグリル 200g
¥10,000

肉料理にはその日の付け合わせが付きます

和食

おにぎり
梅 鮭 明太子
¥1,700

お茶漬
梅 又は 鮭

¥1,700

肉うどん 又は 肉そば
落とし卵添え

¥2,600

デザート

アイスクリーム & シャーベット

¥1,200

ホームメイドチョコレート盛り合わせ

¥1,700

ジャンボたこ焼きシュークリーム
オレンジミルクチョコレートクリーム ヘーゼルナッツ ダックワーズ

¥1,700

アップルパイ&アイスクリーム

¥2,000

フルーツ

¥2,600

当店は国産米を使用しております。

季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金に別途、消費税・サービス料 %を加算させていただきます。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。