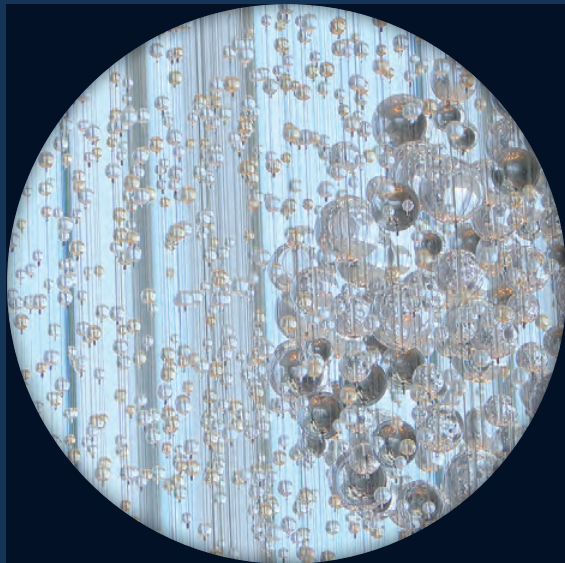



MADO



MARRIOTT
OSAKA
MIYAKO

2014 9-10

SEPTEMBER-OCTOBER




空を近くに感じる贅沢な景色に
隠されているたくさんの感動。
この空間でしか味わえない
上質な時間が待っています。

A diversity of services and high-quality relaxation.
The Osaka Marriott Miyako Hotel delivers world-class
hospitality and excitement.

松茸とフランス産茸 MATSUTAKE AND FRENCH-GROWN MUSHROOMS

9 September



洋

ビーフコンソメ 松茸の炙り焼き ビーフのラグー添え (¥21,380コースより)
Grilled "MATSUTAKE" Mushroom and Stewed Beef Consommé

和



かます松茸包み焼き ¥1,680
Roasted Barracuda with "MATSUTAKE" Mushroom



鉄

松茸とカマスの包み焼き 染めおろし生姜風味 (¥19,000コースより)
Grilled "MATSUTAKE" Mushroom and Barracuda with Ginger Sauce

海老 LOBSTER, SPINY LOBSTER AND PRAWN

10 October

洋



オマール海老のポワレ ポワローのエチマベ添え 濃厚なオマールのソース (¥21,380コースより) Sautéed Lobster with Creamed Omar



和

伊勢海老みぞれ掛け ¥5,950
Deep-fried Spiny Lobster with Seasonal Vegetables



鉄

鉄板で作る活伊勢海老の天ぷら ¥14,256
Fresh Spiny Lobster "TEMPURA"

9 September

松茸とフランス産茸 MATSUTAKE AND FRENCH-GROWN MUSHROOMS

期間 | 2014年 9月1日(月) — 9月30日(火)

Period | September 1st[mon]–September 30th[tue]

秋の恵みをつめこんだ創意工夫あふれる和洋・鉄板料理。

Ingenious, original Japanese, European and Teppanyaki dishes packed with the blessings of autumn

日本の秋の味覚の王者、松茸を用いたメニューが勢ぞろい。珍しいフランス産茸の逸品も必食です。シェフたちの創意工夫あふれる美味しさを心ゆくまでどうぞ。

We offer menus with matsutake mushrooms, the king of Japan's autumn flavors, out in full force. The delicacy of rare French-grown mushrooms should not be missed. Enjoy to your heart's content original and creative deliciousness from our highly competent chefs.



10 October

海老 LOBSTER, SPINY LOBSTER AND PRAWN

期間 | 2014年 10月1日(水) — 10月31日(金)

Period | October 1st[wed]–October 31st[fri]

気品漂う贅沢な海老の味わいに感動すること必至。

You will inevitably be impressed by the flavor of our elegant and luxurious lobster

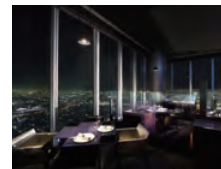
伊勢海老、オマール海老など様々な海老をテーマ食材に選定。

気品漂う贅沢な味わいの数々を心ゆくまでお楽しみください。

We chose theme ingredients of Japanese spiny lobster for our Japanese and Teppanyaki dishes and lobster for our European style dishes. You will undoubtedly be impressed by the quick succession of elegant and luxurious flavors.



157F



RESTAURANT

超音速

Restaurant ZK [ジーケー]

営業 時間 | ランチ Lunch / 11:30~15:00
ディナー Dinner / 17:00~21:00
タパス Tapas / 20:00~23:00

AUTUMN DESSERT 秋季限定のスイーツ

マロンの美味しさが凝縮。絞りたてならではのふんわり食感も絶品です。

Enjoy the rich taste of chestnut. Freshly squeezed, airy chestnut cream is a masterpiece.



オーダーの度にパティシエが仕上げる 風味豊かな“できたてモンブラン”

Richly flavored Mont Blanc will be finished by our pastry chef just before serving

秋季限定のスイーツがロビーラウンジ[LOUNGE PLUS]に登場。注目は、オーダーが入る度にマロンクリームを絞って仕上げるモンブラン。こだわりが詰まった濃厚なマロンクリームは口溶けの良さと口に広がる風味が絶品です。また、香り高いフレーバーティー(りんご、マロン)も期間限定でお楽しみいただけます。

Special sweets are now available in the lobby-lounge LOUNGE PLUS for limited during autumn season. The Mont Blanc cake is particularly noteworthy. Chestnut cream is squeezed onto a piece each time a customer orders it. Try this speciality, full of flavor and melt-in-your-mouth. Flavored tea (apple, marron flavor) is also available during this period.



フレーバーティー(りんご)
Flavored Tea (Apple)
¥1,330

119F



LOUNGE
PLUS



LOUNGE PLUS
[ラウンジ プラス]
営業時間 | 10:00~22:00



HOT

秋鮭のオープン焼き デュクセルのソース
Baked Salmon Champignon Sauce

COLD



むき栗と鶏レバー、ワケギのピリ辛味噌風味
Chestnut and Chicken Liver with Spicy Miso Sauce



HOT

鶏肉と茄子のプロヴァンス
Brassed Chicken and Eggplant with Tomato Sauce



HOT

さんまとトロかつおのグリル
Grilled Saury and Bonito

AUTUMN GOURMET FESTIVAL

オータム グルメ フェスティバル

期間 | 2014年 9月1日(月) — 10月31日(金)

Period | September 1st [mon] - October 31st [fri]

山海の幸がお待ちかね 食欲の秋にふさわしい多彩な料理が並びます

Have you been waiting for the bounty of the mountains and the ocean?
We offer a diverse lineup of dishes perfect for the appetites of autumn

さんま、秋鮭、栗、きのこ、柿...etc.爽やかな季節の到来を告げる山海の幸がラインナップ。ソースにひと工夫したオープン焼き、鶏肉と野菜の相性が抜群な煮込み料理など、食欲の秋にふさわしい多彩な料理でもてないたします。10月17日(金)からは楽しいハロウィンイベントも開催。

Saury, salmon, chestnut, mushroom, persimmon and more. The arrival of our lineup of the bounty of the mountains and the ocean heralds the start of this invigorating season. Allow us to serve you with oven-cooked dishes, or stewed Chicken and Vegetables with inspired sauces and other various dishes appropriate to the appetites of autumn. Our fun Halloween event begins Friday, October 17.



COLD

砂ずりのフリットと柿のオープン焼き
Sunazuri Fritto and Baked Persimmon

19F



Live Kitchen
COOKA

Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

営業 ブレックファースト Breakfast / 6:30~10:00

時間 ランチ Lunch / 11:30~15:00

ディナー Dinner / 17:30~21:30

※土日祝はランチ・ディナーとも2部制

*Service hours will be divided into two parts on weekends and holidays.

ランチ Lunch / 11:30~13:00 / 13:30~15:00

ディナー Dinner / 17:00~19:00 / 19:30~21:30

	ブレックファースト	ランチ	ディナー
大人	¥3,200	¥3,300 (土日祝¥3,800)	¥5,800 (土日祝¥6,300)
小学生	¥1,600	¥1,600 (土日祝¥1,900)	¥2,800 (土日祝¥3,100)
幼児(4歳以上)	無料	¥800	¥1,200



旬の味覚を
お召し上がりください。

**Chef
Nakamura**

イタリアン、フレンチなど各国の調理法を取り入れた、野菜たっぷりヘルシーなお料理をどうぞ。

Devising menu items made with the culinary techniques of Italian, French and various other cuisines. They are healthy, with plenty of vegetables.

ディナーはアルコールを含む
フリードリンク制!!



生ビールやワイン、ノンアルコールカクテルもお楽しみいただけます。Draft beer, wine and nonalcoholic cocktails are also available.



期間 | 2014年
10月17日(金) — 31日(金)

大人から子供まで楽しめる、かぼちゃを使ったハロウィン特別メニューが登場します。また、お子様にはうれしいプレゼントも!

Introducing our special Halloween menu using pumpkin that everyone from adults to children will enjoy. We also have presents that will make children happy.

左から)
 柿マティーニ ¥1,780
 Persimmon Martini
 フレッシュ・ジャックローズ ¥2,150
 Fresh Jack Rose
 みかんブlossom ¥1,780
 Mikan Blossom



マリOTTバーガー | Marriott Burger
 ¥2,150

季節感あふれる6種のカクテル

柿・ざくろ・みかんの魅力を引き出した洗練の一杯です

Six kinds of refined, seasonal cocktails that bring out the appeal of tangerine, persimmon, and pomegranate

秋の季節を表現した6種のカクテル。柿・ざくろ・みかんの魅力を引き出す洗練された味わいが特徴です。その日の気分や好みをバーテンダーに告げて、お気に入りの一杯を見つけてください。

Six cocktails that represent autumn. They are distinguished by refined flavors that bring out the appeal of tangerine, persimmon and pomegranate. Tell the bartender your mood and what you feel like having today, and he will find the perfect drink for you.

| 19F



BAR PLUS (バー プラス)

営業時間 | 12:00~24:00



パウンドケーキ
 Pound Cake
 ¥1,080~¥2,160

焼菓子 Baked Sweets
 ¥330~¥380

シンプルだからこそ

素材・味・フォルムにこだわった

パウンドケーキ&焼菓子

We recommend our pound cakes and baked sweets carefully designed and made with carefully selected ingredients and flavors.

素材選びや味はもちろん、フォルムなど細部まで徹底的にこだわったスイーツ。口に運んだ瞬間にご納得いただけるパウンドケーキ、焼菓子などをご用意しています。

Our sweets are made painstakingly with attention not just to ingredients and flavor, but also to the combination of form and color and other details. We have pound cakes and baked sweets that will satisfy you once you taste it.

| 19F

M Boutique

M-Boutique [エム プティック]

営業時間 | 10:00~20:00

EVENTS

第1回 | シェフセミナー 吉田 泰宏

| First round | Chef seminar Yasuhiro Yoshida



目の前で料理の実演をするシェフセミナー第1回目は総料理長の吉田 泰宏がオリーブオイルを使用したパスタと魚料理をご紹介します。また特別講師にオリーブオイル鑑定士の萩堂 紀里氏をお招きします。セミナー後は特別ランチコースをお召しあがりください。

Hotel Executive Chef Yasuhiro Yoshida will present pasta and fish dishes using olive oil. And we have invited olive oil expert Nori Ogido as a special lecturer. Enjoy a special lunch course after the seminar.

2014年 10月9日(木) October 9th (thu)

時間 | 12:00~15:00(受付11:30)

場所 | 20F 茜 Akane Room

料金 | お一人様 Per Person ¥7,000

吉田 泰宏 Yasuhiro Yoshida

大阪マリOTT都ホテル総料理長。天皇后両陛下のメニュー監修をはじめ、各国VIPの料理を担当した経験を持つ。

Executive chef of the Osaka Marriott Miyako Hotel. He has experience supervising the menus served to Their Majesties the Emperor and Empress and has been in charge of cooking for VIPs from various countries.

Oliveoil
 Sommelier



萩堂 紀里

Nori Ogido

イタリア州政府認定オリーブオイル鑑定士。国際オリーブオイルコンクールの審査員やイベント出演など活動は多岐に渡る。

An Italian regional government certified olive oil judge. She is active in a wide range of undertakings including serving as a judge in international olive oil contests and appearing in events.

ジム・クレンデネン氏来日!

ジム・クレンデネンとワインを愉しむ会

Enjoy wine with Mr. Jim Clendenen



伝説のワインメーカー、ジム・クレンデネン氏が手掛けるワイナリー「オー・ボン・クリマ」と「クレンデネン・ファミリー」のワインとお料理を、ホテル最高階レストランでお楽しみください。

Enjoy the wine Au Bon Climat and Clendenen Family Vineyards by legendary wine maker Jim Clendenen with the dish at the restaurant on the top floor of the hotel.

2014年 10月27日(月) October 27th (mon)

時間 | 18:30~21:00(受付18:00)

場所 | 57FレストランZK Restaurant ZK

料金 | お一人様 Per Person ¥20,000

協力 / 株式会社JALUX

ジム・クレンデネン Jim Clendenen

カリフォルニア大学サンタ・バーバラ校法学部を卒業後、各国のワイン醸造所で修業を重ねる。ブルゴーニュの神様と称されるアンリ・ジャイエ氏にも師事。

After graduating from the University of California, Santa Barbara, with a degree in Pre-Law, Mr. Clendenen studied at wineries in various countries. He also studied under Henri Jayet, known as the god of burgundy.

あべのSAMPO

An Abeno stroll

天王寺動物園に初めて行ったのは、終戦のちょっと前、昭和18年ぐらいじゃなかっただろうか。動物園と言いながら、動物がいなかった。「うさぎ」、「にわとり」ぐらいの、今でいうペットの状況。閑散とした場所だった気がする。だから「動物園」を「静物園」と呼んでいたのがいかにも大阪人のシャレっ気である。戦争が終わり、昭和25年、「象の春子が来た」と小学生新聞で読んだ記憶がある。得体の知れない猛獣のイメージだ。ワクワク、ドキドキした。大阪マリOTT都ホテルのレストランから60数年振りにしかも天空から見ているとなんとちっぽけな空間だったのかと驚いた。というのは、迷子が常時出るぐらいの広大な土地空間だと思っていたからだ。あべのハルカスができることによって、この度天王寺動物園に「ハルカス」という名の「キリン」が近鉄さんからプレゼントされたというニュースを見た。なかなか洒落たプレゼントだし、大阪人の洒落さ加減を見た思いがする。



長友啓典 Keisuke Nagatomo

イラストレーター。大阪府阿倍野区生まれ、府立天王寺高校卒。1969年に黒田征太郎と共にK2設立。多くの雑誌、書籍のアートディレクションや装丁を行う。自身の描くイラストも好評で、ANA「翼の王国」での連載「おいしい手みやげ」ほか連載多数。現在は東京在住。

TOPICS & NEWS



眺望の良さが自慢のフィットネスジム
Our fitness gym with a stunning view

心身共にリフレッシュできる、24時間オープンなフィットネスジムをご用意。ご宿泊のお客様(16歳以上)は、ご自身のウェアとシューズをご持参いただき、無料でご利用いただけます。38Fからの開放的な大阪の街並みを眺めながら、心地良い汗を流してみたいかがでしょうか？

The hotel has a fitness gym open 24 hours a day where guests can refresh their minds and bodies. Guests at the hotel (age 16 or older) who have their own gym wear and shoes may use the gym. Why not work up a good sweat while gazing down on the wide-open townscape of Osaka from the 38th floor?



バーで楽しむ牛フィレステーキセット・洋風牛フィレ丼
A Beef Fillet Steak Set or Western Style Beef Fillet on Steamed Rice you can eat at the bar

19F「BAR PLUS」では、お食事もお楽しみいただけます。21時まで限定の、牛フィレステーキセット(スープ、ミニサラダ、パン ¥3,800)と洋風牛フィレ丼(味噌汁orミニサラダ付 ¥2,800)はボリュームも満足いただける自慢のメニュー。ぜひお試しください。

You can enjoy a meal at BAR PLUS on the 19th floor. From noon to 9 p.m., we offer a choice of a Beef Fillet Steak Set that includes soup, a small salad and bread (3800 yen) or Western Style Beef Fillet on Steamed Rice (2800 yen). We are proud of these generous, satisfying options. By all means give them a try.

各種ご予約・お問い合わせ | 06-6628-6111(代)
Reservations & Inquiries



洗練された小個室で過ごす、お祝いのひととき
A celebration in a small, elegant, private room

20Fには顔合わせや長寿のお祝いなど、各種ご会食に最適な小個室を6室をご用意しております。和・洋のコース料理は6名様から2室つなげると最大20名までの立食ブッフェにも対応。各方面からのアクセスも便利です。ご予算などについてはお気軽にお問い合わせください。

On the 20th floor, we have six small private rooms perfect for various dining events from get-togethers to birthdays and other celebrations. Our Japanese and European courses are available for groups of between six and 20 customers, and a stand-up buffet is also available. The rooms are conveniently accessible from multiple directions. Don't hesitate to contact us for an estimate.

MARRIOTT PERSON
Yoshikazu Yoshikazu



Executive Chef

01

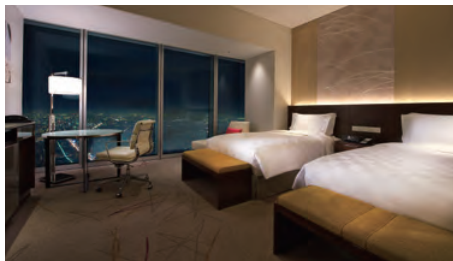
総料理長 吉田 泰宏

57F「ZK」では食材を徹底的に吟味。なにわの地場野菜や近海もの魚介類なども取り入れ、上質さ・安全面に配慮しています。メニューづくりではシェフたちのアイデアを結集。定番であっても工夫を凝らした逸品揃いです。19F「COOKA」は、美容と健康に敏感な女性にも好評。フレンチ、イタリアンほか、香辛料のエッセンスも加えた多彩なジャンルでもおてないたします。大阪マリOTT都ホテルならではの個性が光る“美味”を各レストランでお楽しみください。

Ingredients are thoroughly tested at the restaurant ZK on the 57th floor. Using vegetables from the Naniwa region (a former name for Osaka) and marine products from its coastal waters, this restaurant takes careful account of quality and food safety. ZK gathers together the ideas of the chefs to create its menus. They are collections of delicacies full of good original ideas, even for standard dishes. COOKA on the 19th floor is popular among women well attuned to beauty and health. We entertain guests with French and Italian cuisine, as well as dishes from a variety of genres, with essential spices added. At our restaurants, enjoy good flavor that reflects the individuality only available at Osaka Marriott Miyako Hotel.

Just For Ladies レディースアメニティセットと館内利用券付き<クラブラウンジ付>

クラブデラックスルームで快適にくつろいでいただける、イチオシの女性専用宿泊プランです。
All sorts of special privileges that will make your stay Club Deluxe Room comfortable and relaxing. Pamper yourself with exclusive package for ladies.



[特典] ・レディースアメニティセット(お1人様につき1セット)
・館内利用券¥2,000/人(ラウンジ、バー、リテールショップで利用可)

期間 | 2014年 10月31日(金) Period | -October 31st[fri] 料金 Rate | 1室 ¥40,400~

美容オイルやフラワーソープ、ミラー等のアメニティがセットになった女性にうれしいプラン。buffスタイルのご朝食やアフタヌーンティー、カクテルタイムが楽しめるクラブラウンジをご利用いただけます。

This is a plan for women that includes access to the Club Lounge, including buffet-style breakfast, afternoon tea, bar time and more. It is a good value that comes with hotel credit for LOUNGE PLUS, BAR PLUS, and M-Boutique and other amenities such as cosmetic oil, flower soap, and mirror.

※ご予約はご宿泊日の2日前まで承っております。※ご予約・お問い合わせ 0120-333-001 (都ホテルズ&リゾーツ予約センター)またはWEBにて承っております。

・料金には税金・サービス料が含まれております。・写真はすべてイメージです。・メニューは予告なく変更になる場合がございます。・食品アレルギーのある方はお申し出ください。

Prices include tax and service charge. All photos are for illustrative purposes only. Menus are subject to change without prior notice. If you have any from of food allergy, please notify our associate.



MARRIOTT
OSAKA
MIYAKO

大阪 Marriott 都ホテル

〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 TEL:06-6628-6111(代表)
1-1-43, Abeno-suji, Abeno-ku, Osaka 545-0052 Japan

大阪 Marriott 都ホテル 検索 facebook



大阪 Marriott 都ホテルは、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン®のアライアンスホテルです。

© & ® Universal Studios. All rights reserved. CR14-2764

