

## 大阪 Marriott 都ホテル

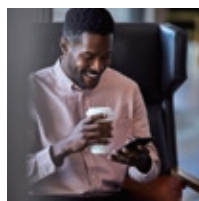
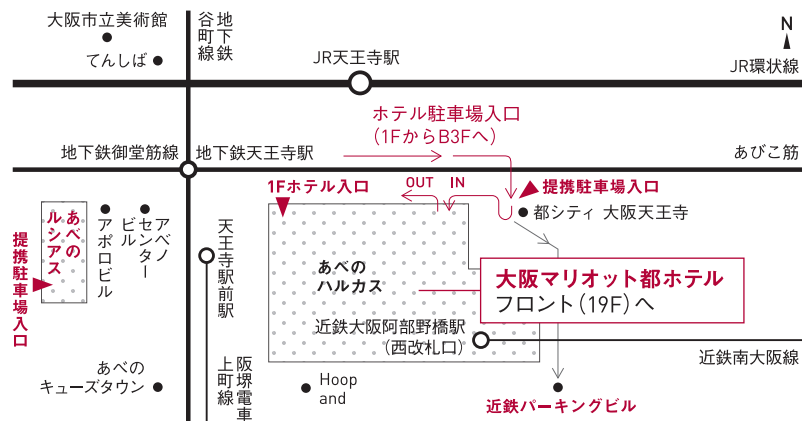
〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43  
 TEL:06-6628-6111 (代表)  
 1-1-43, Abeno-suji, Abeno-ku, Osaka  
 545-0052 Japan

GoogleMap

facebook

instagram

MARRIOTT  
BONVOY



### メールマガジン

「MADO」最新号のご案内や季節ごとのメニューなど様々な情報をメールマガジン「M-Letter」にてお届けしております。会員様限定情報もご案内してまいります。ホームページより無料で登録いただけます。

登録はコチラ



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。

TM & © 2020 Universal Studios. CR20-1480

レストランに関する  
ご予約・お問い合わせ

☎ 0120-611-147 携帯電話 06-6628-6187 (受付時間 10:00~20:00)

- ・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 form of food allergy, please notify our associate.

営業時間や掲載内容が予告なく変更になる場合がございます。 Business hours and contents may change without prior notice.

# MADO




SEPTEMBER - OCTOBER

2020  
9-10





選りすぐりの銘柄を  
バイザグラスでお楽しみください

Enjoy the Finest Brands of Wine by the Glass

抜栓せず、細いニードルを通して中のワインを注ぐ話題のアイテム「コラヴァン」。これを用いればボトルオーダーではなく、バイザグラスでワインを味わっていただけます。高額な銘柄を気軽に楽しめるのももちろん、複数の銘柄を飲み比べたい時にも最適な新サービスです。

“CORAVIN” – the sensational wine opener/preserver system that pours the wine through a fine needle without removing the cork from the bottle. It allows to serve good wines not by the bottle but by the glass. The perfect new offer to try high-ticket wines more casually or to taste several different brands.



「コラヴァン」でセレクトできるのは、ソムリエが自信をもってお届けする全9種類。

Our sommelier has proudly selected nine fine wines for the “CORAVIN” service.

 **MOVIE** をチェック!

 **ワインリスト** をチェック!

## 北海道 HOKKAIDO

期間 | 2020年9月1日(火) — 9月30日(水)

Period | September 1st [Tue.] - September 30th [Wed.]



MOVIE をチェック!



メニューをチェック!



| 欧風料理 |

蝦夷鹿、帆立など山海の幸が一堂に。アイヌ料理にインスパイアされた、繊細かつ野趣溢れる美味しさが際立ちます。

Blessings of mountains and seas of Hokkaido like yezo shika deer and scallop all gather up here. Meet the delicacies of the sensitive and rustic flavors, inspired by the cuisine of Aino, the native of Hokkaido.

Seasonal ¥13,000



| 鉄板焼 |

北の大地が育んだ牛肉のサーロインを、お得に味わえるランチをご用意。お口直しの焼林檎のグラタンまで贅沢な内容です。

Our lunch course features the beef sirloin nurtured by the great nature of Hokkaido fully and affordably. True edible luxury to every detail including the palate refreshing baked apple gratin.

[ランチ] 百舌鳥 ¥10,000  
[ディナー] 四天 ¥26,000



| 日本料理 |

毛蟹やたらば蟹を盛り込んだ皿を主軸に、計9種類のメニューをご提供。北海道の魅力をお心ゆくまでお楽しみください。

With the dish of hairy crab and snow crab as the main feature, total nine dishes are waiting for you. Savor the delicacies of Hokkaido to the fullest.

蒼天 ¥16,000

## 松茸 MATSUTAKE

期間 | 2020年10月1日(木) — 10月31日(土)

Period | October 1st [Thu.] - October 31st [Sat.]



MOVIE をチェック!



メニューをチェック!



| 欧風料理 |

秋刀魚や鱧とのマリージュにもこだわった松茸メニューの数々。一皿目のアミューズから季節感あふれる彩りが詰まっています。

Discover the marriage with Pacific saury and sea eel in this assortment of matsutake mushroom dishes. Enjoy the flavors of the season from the very first encounter, the amuse-bouche.

Seasonal ¥16,000



| 鉄板焼 |

サラダ、スープ、蒸籠蒸しにも松茸をはじめ、秋らしい食材をふんだんに。厳選した黒毛和牛のステーキがメインのフルコースです。

Matsutake mushroom and other ingredients of autumn are generously used for the salad, soup, and basket-steam. This full course features the choicest black-haired wagyu beef steak as its main.

四天 ¥26,000



| 日本料理 |

松茸は定番の土瓶蒸し、すき焼きで香りとともに旬の味覚のすばらしさを実感。10月に食べ頃を迎える脂ののった鱧も必食です。

Indulge yourself in the aroma and the symbolic flavor of the season of matsutake mushroom in dobin mushi (soup in the teapot) and sukiyaki. And do not miss the delightfully fatty sea eel that is best in October.

蒼天 ¥16,000

| 57F



RESTAURANT

Restaurant ZK [ジーケー]

営業時間

ランチ Lunch / 11:30~14:30(L.O)

ディナー Dinner / 17:00~21:00(L.O)

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。

※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

お好きな料理を組み合わせ楽しんでライブキッチン「COOKA」  
 “COOKA” – the Live Kitchen to Enjoy the Harmony of Your Favorite Foods



ランチメニューをチェック!



ディナーメニューをチェック!

## ア・ラ・カルトメニューが中心の 新しいスタイルでオープン

2020年8月1日、開業以来のbuffet形式を刷新。ブイヤベースや肉料理をシグネチャーとした、ア・ラ・カルトメニューをお楽しみいただけるレストランとして新しくスタートしました。この新たな2つのシグネチャーメニューを柱に、パスタやカレー、ディナーでは“自家製パテ・ド・カンパニー”や“ムール貝のワイン蒸し”などのアペタイザー、デザートまで充実のラインナップです。

Reopened with the New Style to Focus  
on a la Carte Dishes

In August 1, 2020, COOKA departed the buffet - its signature service style since the founding, and started as the new restaurant for a la carte dishes, with French Provençal seafood stew and meat as signature dishes. Along with this duo, a full array of dishes including pastas, curries, as well as appetizers like “Homemade Country-style Pâté” and “Wine-steamed Mussels” (only for dinner) and desserts, are waiting for you.



鮮魚のブイヤベース Bouillabaisse of Fresh Fish



国産牛のグリル Grilled Japanese Beef



農園から届いた季節野菜を使用したリーフサラダ  
(コースメニューより)  
Plantation's Vegetables Leaf Salad



前菜4種盛り合わせ(コースメニューより)  
4 kinds of Appetizers

## Signature Dishes



季節の鮮魚が並べられたフィッシュステーションから、好みの魚をお選びいただきシェフが調理をスタートする“鮮魚のブイヤベース”。魚介の旨味がたっぷり。

The chef's cooking process of our French Provençal seafood stew begins when you pick your favorite ingredients from our Fish Station stocked with seasonal catches. Enjoy the umami from the sea.

ボリューム満点の肉料理は、国内外のこだわりの牛肉からお選びいただき、ライブキッチンにてグリル。時には、皆様のお席まで、シェフが肉の紹介に現れることも。

Your selection from the finest beef from in and outside Japan will be grilled at the Live Kitchen to make the hearty dish. When time allows, our chef will visit your table to explain your choice of cut.

19F

Live Kitchen



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

気分に合わせて、お好きな料理を自由に組み合わせさせていただき、リラックスしてお食事をお楽しみいただけるスタイルのレストランです。 This is a restaurant you can pick and choose any combination of foods to enjoy the relaxing dining experience.

営業時間

ブレイクファスト Breakfast / 7:00~10:30 [L.O]  
 ランチ Lunch / 11:30~14:00 [L.O]  
 ディナー Dinner / 17:00~20:30 [L.O]

料金

ランチ Lunch  
 ア・ラ・カルト ¥800~  
 セットメニュー ¥2,800~  
 ディナー Dinner  
 ア・ラ・カルト ¥800~  
 セットメニュー ¥4,200~

\*表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。  
 \*Consumption tax and service charge (10%) are included in prices with in parentheses.



“Naturalité(ナチュラリテ)” おひとり様 ¥4,500 提供期間:2020年9月1日(火)～10月31日(土)

※写真は2名様分のイメージです。

## ピクニック気分あふれる セイボリー&デザート

Savory Bites & Desserts  
to Bring You out to a Picnic

[メニューをチェック!](#)

切り株のプレートで供される、ピクニック気分あふれるアフタヌーンティー。Naturalité(ナチュラリテ)をテーマに、セイボリーでは、秋刀魚やカボチャなど秋の味覚を。また、3種類の“モクテルデザート”や季節の果実をココットで提供する温かいデザートをお召し上がりください。

Served on a Stump plate, this afternoon tea set brings you right out on a picnic. The theme is “Naturalité” and the savory menu features autumnal flavors such as pacific saury and pumpkin. For dessert, enjoy three “Mocktails” and a hot dessert of seasonal fruits served on a cocotte.



[MOVIE をチェック!](#)

アシェット マロン Assiette Marron ¥2,300 アシェット マロン アヴェックレ テ ヴェール Assiette Marron avec le thé vert ¥2,600 提供期間:2020年9月1日(火)～11月30日(月)



ローズティーラテ Rose Tea Latte ¥1,300  
エスプレットニック Espresso Tonic ¥1,100  
提供期間:2020年9月1日(火)～10月31日(土)

## できたてモンブランと 新ドリンクが今秋のおすすめ

Freshly made Chestnut Cake and Brand-New Beverages  
Are the Choice of this Autumn

オーダーの度にパティシエがマロンクリームを絞って仕上げる、できたてモンブランを今秋もリリース。エスプレッソの魅力の新発見できるエスプレットニック、小さなバラが浮かぶ華やかなオリジナルホットティーも注目です。

The Freshly made chestnut cake our pastry chef finishes to order with chestnut cream has come back again this autumn. Other must-haves are Espresso & Tonic to rediscover the beauty of this coffee beverage and the gorgeous non-alcoholic cocktail accentuated with tiny floating roses.

119F LOUNGE PLUS  
LOUNGE PLUS  
[ラウンジ プラス]  
営業時間 | 11:00～19:00

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。  
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.



巨峰コスモポリタン  
Kyoho Grape Cosmopolitan  
¥1,900

無花果クーラー  
Fig Cooler  
¥1,800

和梨サケティーニ  
Sand Pear Saketini  
¥1,900

| 季節のカクテル | 2020年9月1日(火)~10月31日(土)

## フォトジェニックさ際立つ 秋シーズンに出会えるカクテル



左から) ヴァンプバンブ Vanp Bump ¥1,700  
リトルランタン Little Lantern ¥1,700  
ファンシートリック Fancy Trick ¥1,700  
提供期間:2020年10月1日(木)~10月31日(土)

Superbly Photogenic,  
the Cocktails Are the Gifts from Autumn

みずみずしい旬の果実の美味しさをそのまま閉じ込めた季節のカクテルと、ハロウィンにふさわしいフォトジェニックなカクテルをご提案いたします。

We proudly present the cocktail that seals in the flavor of fresh seasonal fruits, and the photogenic mixed drink that is perfect for Halloween.



| 19F



BAR PLUS [バー プラス]  
営業時間 | 平日 17:00~22:00  
土日祝 14:00~22:00

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。  
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.



テリーヌマロン Terrine Marron ¥3,000 ( ¥3,240 ) 提供期間:2020年9月1日(火)~2021年3月31日(水)

## 優雅で気品あふれる テリーヌマロン

Elegant and Classy Chestnut Terrine

マロンの優雅な甘さと、濃厚かつ上品な味わいが毎シーズン評判のテリーヌマロン。今秋は9月1日より、4日前までの完全予約制で販売をスタートいたします。

Our chestnut terrine is the season's favorite for its elegantly sweet taste of chestnut and rich and classy flavor. Available from September 1st. At least four-day advance reservation required.

| 19F



M-Boutique [エム ブティック]  
営業時間 | 11:00~18:00

※( )内の表示料金には、消費税が含まれております。  
※Consumption tax is included in prices with in parentheses.

▶ MOVIE をチェック!



留学生として日本で生活する中で「おもてなしの精神」を実感。将来はその精神をより深めたい、との思いが募りここで働くことを決意しました。スタッフとしてのやりがいは、お客様から笑顔で「ありがとう」と感謝されること。これからも業務の質を上げ、今以上に満足していただける時間をご提供したいです。

I have been feeling the "hospitality spirit" in my days in Japan as a foreign student. I have grown to hope for mastering the spirit, and that was why I decided to join this hotel. The biggest reward I get as a hotel associate is the appreciative words from smiling guests. I am committed to further improving my service quality to provide our guests more satisfying time here at Osaka Marriott Miyako Hotel.

2019年 株式会社近鉄・都ホテルズ 入社。大阪 Marriott 都ホテル 客室部 ゲストサービス ベル配属。2020年3月 客室部 フロント フロントレセプションへ異動。現在に至る。

06 UFO

私がずっと秘めていたことがある。今回の連載でちょうど1年。そろそろ言っていだらう。私はUFOを呼べるのである。私はUFOを呼ぶバンド『エンバーン』のリーダーとして、今まで数々のUFOを呼んできた。確率は約67%、21回呼んで14回成功している。テレビなどにも取り上げられた。大阪では宗右衛門町、十三、能勢妙見山で召喚に成功している。それはふわふわと中空を浮いたり、点滅を繰り返したり、ナイキのロゴのような弧を描いたり、満月の4分の1ほどの巨大なものもあった。ハルカス19階のラウンジでUFOが来ないかと空を見つめていたこともある。ウイング館屋上のガーデンでUFOが来ないかと空を眺めていたこともある。ここは何か磁場が違う。台風目のように都会の真ん中にありながら静かなのだ。散策してみると小さな社を見つけた。「磐船稲荷大明神」と鳥居にあった。なんと「磐船」ではないか! 磐船とは岩で作られた神の船のことである。磐船は宇宙船だという説がある。交野の磐船神社ではニギハヤヒが天から乗ってきた「天の磐船」という船型の巨石が御神体として祀られている。奈良県橿原市には「益田岩船」というUFOのような巨石がある。つまり、ハルカスガーデンは磐船の着陸地にふさわしいのである。ここでUFOを呼ぶしかない。磐船稲荷大明神に磐船をもう一度。これは私が言っているのではない。大明神様が言っているのである。エン、バーン!

日下 慶太

大阪府生まれ現在阿倍野区在住。コピーライターとして勤務する傍ら、写真家、UFOを呼ぶバンド『エンバーン』のリーダーとして活動中。著作『迷子のコピーライター』(2018/イーストプレス) 写真集『隙ある風景』(2019/私家版)

ハルカスの麓に住んでいます

Explore our Guest Room — 客室紹介 —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

55階 インペリアルスイートルーム Imperial Suite Room

▶ Virtual Room Tour



ホテルの客室最上階55階、高さ258mの天空のスイートルーム。リビングルーム、ダイニングスペース、ベッドルーム、バスルーム、すべての空間に配された全面の窓からは、大阪市内の北、西、南方面のうつりゆく眺望をお楽しみいただけます。

This celestial suite is located on the 55th floor, the top of guestroom floors and 258m above the ground. All rooms - living room, dining room, bedroom and bathroom - have floor-to-ceiling windows that show the vista of north, west and south sides of Osaka, changing with the passage of time.



TOPICS&NEWS

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

20階個室・ZK お祝いプラン

Private Room on the 20th Floor / ZK / Celebration Package

落ち着いたある20階の個室やホテル最上階約270mに位置するレストラン「ZK」にて、顔合わせや結納、長寿のお祝い、ご結婚記念日など様々なお祝いにふさわしい旬の食材を用いたお料理プランをご用意。大切な人たちと、特別なひとときを演出いたします。

Made with seasonal ingredients, our celebratory lunch/dinner packages in the 20th floor private room of the tranquil ambience or the "ZK" restaurant at the top of the hotel, 270m above the ground, are perfect for the pre-wedding get-together, engagement ceremony as well as celebrations for longevity and wedding anniversaries. Let us add a fine touch to your special occasions with special people.

料 金 | 20階 個室 ¥12,500~  
57階 レストラン「ZK」 ¥14,520~



※表示料金には、消費税・サービス料(10%)が含まれております。※Consumption tax and service charge (10%) are included in prices.