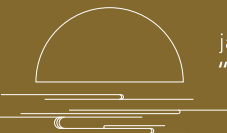


MADO



JANUARY - FEBRUARY



january / february
"Hatsu Hinode" First sunrise

2020
1-2



-Cover item created by- 鮎谷 小百合 Sayuri Ayutani

カービングアーティスト。2017年「二教室合同作品展」出展、2018年イケフェス大阪「アートx生駒ビルディング」出展。
現在、大阪でカービング教室「Atelier ISARA」(<http://isara.jp>)を主宰する。
2020年1月より大阪マリオット都ホテルにてカービング作品の取り扱いを開始。

| 鉄板焼 |

目の前に広がる天空の世界 オンリーワンの絶景と美食で 魅惑の時間を

Celestial View in Front of Your Eyes
Enjoy an Enchanting Moment with a One and Only Skyscape and Epicurean Delights



地上約270m、ホテル最上階のレストラン「ZK」。はるか遠くの景色から周辺の街並みまで望むことができ、まさに“天空”という言葉がふさわしいロケーションです。各地が誇るブランド銘柄の和牛、旬味が花開く新鮮な魚介類を目の前で調理する鉄板焼は、その美味しさはさることながら、シェフ越しに広がる雄大な景色も最高のご馳走。ここでしか体感することのできない絶景と、美食が織りなす魅惑の時間を心ゆくまでご満喫ください。

Located 270m above the ground, Restaurant “ZK” sits at the top floor of our hotel. It offers a spectacular view of the scenery from miles around as well as the townscape at the foot of the building. It is truly located at the “celestial” level. Famous brand-name wagyu beef from all over Japan and the freshest seafood filled with seasonal flavors are cooked right in front of you on our teppanyaki grill. In addition to culinary delights, the magnificent view behind the chefs adds further excitement to your dining experience. Treat yourself to a glorious experience orchestrated by delicious cuisine and the view seen exclusively from our hotel.

絶景と美食に加えて、洗練のサービスも特筆すべき点。マネージャー・平山正也を中心に最高水準の接客を目指す。

We specialize in sophisticated service, stunning views and delicious cuisine. The “ZK” team led by Manager Masaya Hirayama work together to offer service of the highest level.

LUNCH/DINNER

珠玉メニューにふさわしい お好みのワインをご提案

Meet the Perfect Marriage
of Wine and Culinary Gems

約2000本をストックするセラーの中から、ソムリエがお客様の好みや料理にぴったりの1本をセレクト。現存数が僅少で世界的にも貴重な銘柄はもとより、味の良さに定評のあるニューワールド系まで多彩なラインナップを誇ります。

Our wine waiters offer guests the perfect selection of 2,000 bottles from our wine cellar. The wide array of labels we carry include rare vintages as well as the excellently reputed New World wines.



LUNCH/DINNER

華麗な盛り付けも愛でながら 旬を迎える海の幸の魅力に浸る

Treat Yourself to the Seafood of the Season
while Admiring its Elegant Presentation

厳しい寒さに備えるように栄養をたっぷり蓄えた冬の「海の幸」の数々。毎年1・2月は、旬を迎える魚種が四季を通じて格段に多く、その味わいも多種多様です。目にも鮮やかな、華麗な盛り付けも愛でつつ旬の魅力を楽しんでください。

Winter "blessings of the ocean" are packed with nutrients to counter the season's chilling weather. The largest variety of seafood offering a variety of flavours is in season in January and February. Indulge your senses with the elegant presentation and delicate flavours of the season in our famous Japanese cuisine.

| 57F

RESTAURANT



営業時間

ランチ Lunch / 11:30~15:00

ディナー Dinner / 17:00~21:00(L.O)

Restaurant ZK [ジーケー]

※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.

スペインブッフェ SPANISH BUFFET

期間 | 2020年1月6日(月) - 2月29日(土)

Period | January 6th [mon] - February 29th [sat]

骨付き原木生ハムも登場!

心躍る情熱的なスペイン料理を満喫

情熱の国「スペイン」で親しまれているデリシオソ(スペイン語で美味しいの意味)なメニューがズラリ。本場のバルでおなじみのタパス(小皿料理)は「アイオリのポテトサラダ」や「トルティージャ」など、ガーリック風味をきかせた美味しさが際立ちます。トマトの冷製スープ「ガスパチョ」、レンズ豆と鴨肉を合わせた素朴な味わいの「レンズ豆煮と鴨肉のコンフィ」も絶品! さらにスペイン料理を代表する「パエリア」に加えて、骨付き原木生ハム「ハモン・セラノ」のカットサービスも楽しみ。

Bone-in Cured Ham Has Arrived!
Enjoy Excitingly Passionate Spanish Cuisine

A wide variety of "delicioso" (Spanish for "delicious") cuisine of the passionate country of Spain are on offer here. "Tapas" (small portioned appetizers), the staple of local Spanish bars, are famous for their garlic-rich delicacies such as "garlic-flavored potato salad" and "Tortilla". In addition, the tomato cold soup "Gazpacho" and "Lentil and Duck Confit", the classic combination of lentil and duck meat! Don't miss the freshly-cut slices of "Jamon Serrano" bone-in cured ham and "Paella" which represents Spanish cuisine.

COOKA
伊良部 弘信
Hironobu Irapu

シェフの
おすすめ

Chef's
Recommendation



Dinner

魚介と野菜のアヒージョ
Ajillo with Seafood and Vegetables

ピリッとニンニクをきかせたオリブオイルソースが決め手。ぜひご賞味いただきたいおすすめ品の逸品!

The secret of this dish is the olive oil sauce with piquant garlic flavouring. Definitely a must-try delicacy!



Lunch

牛ハチノスとチョリソの
トマト煮込み「カジョス」
"Cajos" Stewed Tomato Beef Hachinos
and Chorizo

トリッパ(牛ハチノス)をトロトロまで煮込んだ冬の定番料理。ワインやバケットとの相性も抜群です。

A classic winter dish with stewed trippa. This dish goes extremely well with wine and baguette.



Lunch

スペイン風サンドウィッチ
「ボカディージョ」
"Bocadillo" Spanish Sandwich

スペインではバケットに生ハム・チーズ・トルティージャなど挟んで食べるのが人気。お好みのタパスを入れてカスタマイズするのもオススメです。

A popular Spanish raw ham, cheese and tortilla in a baguette sandwich. We also recommend customizing your creation with your favorite tapas.



Lunch・Dinner

パエリア Paella

イカスミのパエリアと、山の幸たっぷりのバレンシア風を2種類ご用意。食べ比べしながらお楽しみください。

We offer guests two distinct types of paella: squid ink and Valencia-style featuring an abundance of nature's bounty from land and mountain are waiting for you. Enjoy both to savour the difference.



Dinner

イベリコ豚の低温ロースト
チミチュリ添え
Roast Iberico Pork with Chimichurri

しっとり焼き上げた味わい深いローストポークをパセリをベースとしたソースとともに召し上がりがください。

Enjoy the juicy and subtle flavour of roasted pork with parsley-based sauce.



Lunch

スペイン風フレンチトースト
「トリハ」/ チュロス
"Triha" Spanish-style French Toast / Churros

スペインではおなじみの手作りデザート。素朴ながらもアツアツの美味しさで思わず2つ、3つと手が伸びます。

This delicacy is a wonderful marriage of lentil and duck meat and is very popular in Spain. Allow your tastebuds to explode with the meat's juicy umami.

I 19F

Live Kitchen



Live Kitchen COOKA
[ライブキッチン クーカ]

営業時間

・ブレイクファスト Breakfast | ブッフェ Buffet / 6:30~10:00
アラカルト À la carte / 6:30~11:00
・ランチ Lunch / 11:30~15:00 (2部制) 11:30~13:00 / 13:30~15:00
・ディナー Dinner / 17:00~22:00 [L.O 21:30] (2部制) 17:00~19:00 / 19:30~22:00

※土日祝、ランチは全て2部制。
※土曜日、1/12、2/23のディナーはすべて2部制。
※日祝日のディナーは2時間制、窓側のお席は2部制。
※()内の表示料金には、消費税およびサービス料(10%)が含まれております。

	ランチ/Lunch (平日)	ランチ/Lunch (土日祝)	ディナー/Dinner (平日)	ディナー/Dinner (土日祝)
大人 Adult	¥3,141 (¥3,800)	¥3,471 (¥4,200)	¥5,207 (¥6,300)	¥5,537 (¥6,700)
中高生 Middle and High School	¥3,141 (¥3,800)	¥3,471 (¥4,200)	¥3,967 (¥4,800)	¥4,380 (¥5,300)
小学生 Elementary School	¥1,488 (¥1,800)	¥1,736 (¥2,100)	¥2,479 (¥3,000)	¥2,727 (¥3,300)
幼児(4歳以上) Child (4years +)	¥744 (¥900)	¥744 (¥900)	¥1,074 (¥1,300)	¥1,074 (¥1,300)

※Please choose 1 of 2 seating time for lunch on weekends, National holidays
※Please choose 1 of 2 seating time for dinner on Saturdays, 2020/1/12, 2/23
※Dinner time for Sundays and National holidays: windows side tables are divided in 2 seating times, inner side tables are limited up to 2 hours use.
※Consumption tax and service charge (10%) are included in prices with in parentheses.



[M-Boutique] ※仕入れの都合により予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。

期間 | 2020年2月1日(土) - 2月14日(金) Period | February 1st [sat] - February 14th [fri]

ケーキ、ドリンク、洋食メニューで
カカオの秘めたる魅力を
クローズアップ

Presenting the Hidden Charm of Cacao
with Cakes, Beverages and Western-style Meals

奥深さを感じる苦味・渋味に加えて、芳醇な香りもすばらしい「カカオ」を題材にした特別イベント。期間中はその魅力をケーキでご提案するのはもちろん、ホットドリンクやカクテル、さらに洋食のメニューでも味わっていただけます。

A special event featuring "cacao", the cacao nut with a profoundly bitter and astringent taste as well as rich aroma. Discover the beauty of the nut in not only the go-to pairing with cakes, but in beverages, cocktails and Western-style meals as well.



[ZK]
国産牛ロース肉のステーキ
芳醇カカオのソース
カカオチュイル添え
Japanese Beef Loin Steak, Cacao Sauce
With Cacao Tuille



[LOUNGE PLUS]
カカオと赤ワインの牛肉煮込み
フォカッチャバジルとご一緒に
Stewed Beef with Cacao and
Red Wine Sauce With Basil Focaccia
¥2,800



[LOUNGE PLUS]
カカオと木の実のフォアグラテリーヌ
濃縮したバニユルスのソース
Foie gras Terrine, Cocoa Butter and Nuts
with Banurus Sauce
¥2,800



[BAR PLUS] ルビーアイランド Ruby Island ¥1,800



[LOUNGE PLUS] カカオティー Cacao Tea ¥1,000



イチゴベリーニ
Strawberry Bellini
¥1,900

スウィーティードッグ
Sweetie Dog
¥1,900

| 季節のカクテル | 1月1日(水・祝) - 2月29日(土)

豊かな彩りと香り イチゴ、スウィーティーの 旬果カクテル

Rich in Colors and Aroma
Strawberry and Oroblanco Citrus
Seasonal Fruit Cocktails

| スペシャルメニュー | 1月6日(月) - 2月29日(土)

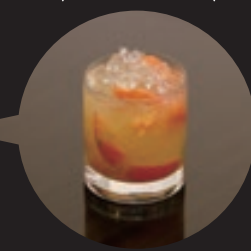


寒ブリのカルパッチョ
リンゴと味噌風味のドレッシングで和えた根菜サラダ添え
Yellowtail Carpaccio Served with Root Vegetable Salad
with Apple and Miso-flavoured Dressing
¥2,480

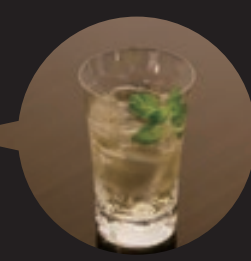


国産牛ハラミ肉のグリル 3種類の塩と本わさび添え
Grilled Japanese Beef Outside Skirt Steak Served
with Three Kinds of Salt and Wasabi
¥2,480

料理にぴったりの
おすすめドリンク



フレッシュブラッディメアリー
Fresh Bloody Mary
¥1,500



白州ハイボール ミント添え
Hakushu Whiskey Highball with Mintleaf
¥1,500



今冬だけの美味しさ輝くアフタヌーンティー 期間限定のいちごスイーツもどうぞ

Afternoon Tea with the Exclusive Flavour of Winter
Don't Miss the Strawberry Sweets Available For a Limited Time Only

シェフとパティシエが手がけたメニューを少しづつ盛り込んだアフタヌーンティー。“焼き芋のキッシュ”や“ズワイガニと春菊のクレープロール”など、1・2月だけの美味しさがいっぱいです。また、大粒のいちごをブリオッシュで挟んだサンドイッチ、プラトゥド フレーズも期間限定でご提供いたします。

Small portions of different dishes created by our chef and pastry chef served together at afternoon tea. Enjoy delicacies available only in January and February, such as “Baked Sweet Potato Quiche”, “Snow Crab and Garland Mum Roll Crêpe” and more. Also limited to this period is “Plateau de Fraises”, a large strawberry and brioche sandwich.



プラトゥド フレーズ(コーヒーor紅茶orグラスワイン付)
Plateau de Fraises ¥2,350

119F LOUNGE PLUS

LOUNGE PLUS [ラウンジ プラス]

営業時間 | 平日 11:00~22:00
土日祝 10:00~22:00

※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.

アフタヌーンティー Afternoon Tea ¥3,200

提供期間: 1月6日(月)~2月29日(土)

※お正月期間(2020/1/1~1/3)はスペシャルメニュー ¥4,300



料飲部 LOUNGE PLUS マネージャー
井森 淳嗣
Junji Imori

19階からの眺望と開放的な空間で、くつろぎのティータイムをお過ごしいただける「LOUNGE PLUS」。ホテルならではのエレガントな雰囲気づくりとともに、「家族」を出迎えるようなおもてなしをスタッフ一同、心がけています。ただ場所やメニューをご提供するだけでなく、お客様との会話やふれあいを通じてご来店の目的を把握し、そのニーズにお応えすることが私の考える心温まるサービス。そういった付加価値を実感し、「次もまた利用したい」とすべてのお客様に思っていたけりような満足度の高さをこれからもお届けしていきたいです。

“LOUNGE PLUS” offers guests a leisurely tea break in a spacious venue enjoying the view from the 19th floor. All our staff are dedicated to creating a hotel-quality elegant ambience and providing heart-warming service as though welcoming our own family members. My idea of heart-warming services goes way beyond merely providing the place and foods/beverages. Rather, I attempt to understand the purpose of our guests' visits through conversation and interaction in order to meet their real needs. I am committed to providing satisfaction of the highest level to all guests in order to create a valuable experience such as to compel them to visit us again.

大阪市内のラグジュアリーホテルでキャリアを積み、2014年に大阪 Marriott 都ホテルへ入社。ホテル内のレストラン「COOKA」と「ZK」での勤務を経て2019年9月から現職。

日下のcolumn

日下 慶太
大阪府吹田市生まれ。
コピーライター、写真家。
2019年7月には写真集
「隙ある風景」を出版した。
ブログ「隙ある風景」
(http://keitata.blogspot.com)

新新世界

ハルカスからそのまま西へ重力に任せて転がっていきとどろき着くのは新世界。私はこの町に入り浸っている。通天閣、串カツ、将棋といった今までの新世界は今も健在だが新たな魅力が生まれている。インバウンドの影響で付近に宿泊が増えた。お金はないが時間と若さがある旅行者が新世界をたむろしている。うまい、安い、ごちゃごちゃ、インターナショナル。「なにわの下町」が「世界の下町」へと変わりつつある。まさか新世界がバンコクのカオサンのようになるとは夢にも思わなかった。新世界市場のある飲み屋は新しい新世界の象徴的な店だ。壁紙は赤く、壁には鏡餅、天井にはたわしの模様が入っている。屋上からは客が持ち込んだがらくたや店主の思い出の品が100個以上はぶら下がっている。ここにはいろんな人がやってくる。売れないアーティスト(たまに売れている人もくる)、サラリーマン、地元のおっちゃん、大学教授、ずっと素足のスイス人、マリのマコンデ族のシンガーソングライター、外国人旅行者。ある時は、12カ国の人と同席していたこともある。店のグループはそこにいる客によって日替わりだ。こうも毎日雰囲気が変わる店も珍しい。国籍も年齢も性別も収入も関係なく、盃を交わし、アホな話をし、ABBAがかかると踊って、誰かと繋がり帰っていく。初めは週末がおすすめたが、客の少ない平日に店主のハルキとサシで話すのも悪くはない。私もたまにそこにいる。

宿泊プラン | STAY PLAN

ご予約・お問い合わせ | 0120-333-001 (代表)
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。

お部屋できらめく夜景を、クラブラウンジで上質なひとときを

Enjoy the Sparkling Night View in Your Guest Room and Quality Time in the Club Lounge



部屋タイプ | 53~55階 クラブデラックスツイン/ダブルルーム
宿泊期間 | 2020年1月5日(日)~2月29日(土) ※除外日:1/24~30
料金 | 1泊2名様 平日 ¥45,000~ 土・休前日 ¥55,000~

※ご宿泊の6日前より100%のお取消料が発生いたします。
※料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。

お部屋は53~55階に位置し、ゆったりとした広さとオープンバスを採用したバスルームが人気のデラックスルーム。また、クラブラウンジがご利用いただけ、時間により朝食やアフタヌーンティ、カクテルサービスなどワンランク上のホテルステイをお楽しみいただけます。

This package features our Deluxe Room, popular for its spaciousness and glass-walled bathroom. Guests have access to our Club Lounge where one can enjoy breakfast, afternoon tea or cocktails depending on the time of day. Enjoy a superior quality stay at our hotel.

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

お顔合わせや結納、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しております。上質なインテリアに囲まれ、落ち着いた空間をお楽しみいただける20階個室や、ホテル最上階、高さ約270mに位置するレストラン「ZK」にて大阪の絶景や四季折々の料理を堪能いただき、心に残るひと時をお過ごしください。We are looking forward to hosting your celebratory occasions including pre-wedding get togethers, engagement parties, longevity celebrations and wedding anniversaries with seasonal dishes worthy of such occasions. Choose from the 20th floor private room with calm ambience and fine décor or Restaurant “ZK” on the hotel's top floor 270m above-ground. Guests can enjoy an unforgettable experience dining on seasonal cuisine with a stunning view of Osaka city.

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



タパスナイト
Tapas Night

スペインbuffet開催中のライブキッチン「COOKA」にて、1日限りでフラメンコライブや特設タパスコーナーが登場。カヴァやシェリー、サングリアなどのアルコールメニューもご用意いたします。一夜限りの特別なbuffetをお楽しみください。

During our Spanish Buffet, our Live Kitchen COOKA is offering a live flamenco performance and a special tapas section for one day only. Special alcoholic beverages, such as cava, sherry and sangria will also be served. Enjoy our special buffet in an authentic tapas setting.

日時 | 2020年1月7日(火) 17:00-21:30
フラメンコライブ: 19:30~
場所 | 19階ライブキッチン「COOKA」
料金 | 大人お一人様 ¥7,000



ろあん松田×レストラン「ZK」
Roan Matsuda x Restaurant ZK

兵庫県丹波篠山市にあるミシュラン1ツ星の蕎麦の名店「ろあん松田」2代目店主松田慎之介氏とレストラン「ZK」のシェフが腕を振るった特別メニューを食数限定でご用意いたします。蕎麦本来が持つ旨みが際立つこだわりの「盛りそば」と、繊細な技術で仕上げられた数々の逸品をご堪能ください。

We proudly offer a special collaborative menu created by Mr. Shinnosuke Matsuda, the 2nd owner of the Tanbasasayama, Hyogo 1 Michelin Star soba noodle restaurant “Roan Matsuda”, and the chef at Restaurant “ZK” for a limited time. Savor the meticulously kneaded “Morisoba” with the original umami of buckwheat together with culinary masterpieces made with delicate cooking techniques.

期間 | 2020年2月24日(月・祝)~2月27日(木)
場所 | 57階 レストラン「ZK」
料金 | ランチ(蕎麦×和食) ¥7,260
ディナー(蕎麦×和洋折衷) ¥19,360 ※各限定30食



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 | f | i

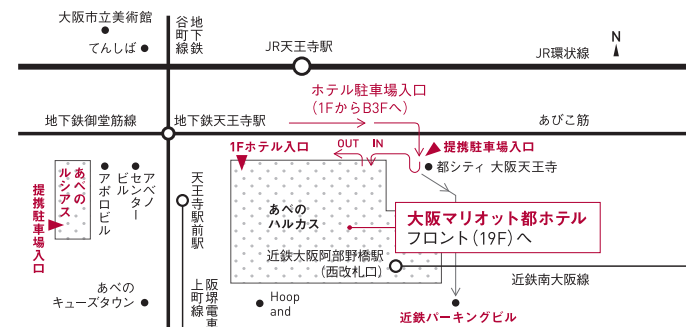


メールマガジン

季節ごとのメニューやおすすめのイベント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ご登録いただけます。



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 & © 2019 Universal Studios. CR19-4201



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・PHS 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.