


MADO




MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

2016 3-4
MARCH - APRIL



Savor colorful spaces and moments
Like cute, budding flowers in spring
At Osaka Marriott Miyako Hotel,
packed with happiness

可憐に芽吹く花たちのように、
ギュッと詰まった
色とりどりの空間と時間を…。
大阪マリriott都ホテルの春は
幸せがいっぱいです。

| 洋食

3月のメニュー「桜鯛」

期間 | 3月1日(火) — 3月31日(木)
 Period | March 1st[tue] - March 31st[thu]

4月のメニュー「鱈とホワイトアスパラガス」

期間 | 4月1日(金) — 4月30日(土)
 Period | April 1st[fri] - April 30th[sat]

鮮やかな色彩と豊かな風味
 この季節だけの特別な美食

Enjoy seasonal, special gourmet dishes
 Savor their beautiful colors and rich taste

桜のような鮮やかな色彩で、春の訪れを知らせてくれる桜鯛が3月のメイン食材に登場いたします。4月には豊かな風味の鱈とやわらかくて繊細なホワイトアスパラガスの魅力が詰まった一品をお楽しみください。

The main ingredient for March will be *sakura-dai* (cherry bass). Featuring a beautiful color like cherry blossoms, the fish heralds the advent of spring. In April, please enjoy a special dish with an excellent combination of *sawara* (Japanese Spanish mackerel) with a rich taste, and white asparagus with a soft and delicate texture.

4

鱈とホワイトアスパラガス



ホワイトアスパラガスのポタージュ
 北海道産帆立貝柱のホワレヒスプラウトサラダと共に
 (¥21,380コースより)
 White Asparagus Potage and Sautéed Scallops with Sprout Salad

3

桜鯛



桜鯛とうすい豆のバルメザンチーズ風味リゾット
 ハーブの効いたトマトフォンデュ添え (¥21,380コースより)
 "SAKURA" Sea Bream and Green Peas Risotto Flavored Parmesan Cheese
 with Tomato Fondue

| 鉄板焼

3月のメニュー「桜鯛」

期間 | 3月1日(火) — 3月31日(木)
 Period | March 1st[tue] - March 31st[thu]

4月のメニュー「近江牛」

期間 | 4月1日(金) — 4月30日(土)
 Period | April 1st[fri] - April 30th[sat]

鉄板焼で独創的アレンジ
 桜鯛と近江牛を心ゆくまで

Enjoy uniquely arranged dishes in *teppanyaki* style
 Savor *sakura-dai* and Omi Beef to your heart's content

厳しい寒さ乗り越え脂を蓄えた桜鯛。桜餅がモチーフの料理など、シェフの独創的なアレンジでお届けいたします。ステーキ、すき焼き、セイロ蒸し。日本三大和牛の1つ、近江牛の持ち味を堪能できる4月のコースもご期待ください。

During the severe winter, *sakura-dai* accumulate a rich fat content. The fish will be uniquely arranged by our chefs into beautiful dishes — based on the motif of *sakura-mochi* (traditional Japanese sweets eaten in spring) and other arrangements. The special course meal for April will feature Omi Beef, one of the three renowned Japanese beef brands. Please fully savor the pleasant taste of the beef, which will be served as steak, cooked as *sukiyaki*, or steamed in a basket.

4

近江牛



近江牛ロース肉 120g (¥25,000コースより)
 Grilled Omi Premium Beef Sirloin (120g)

3

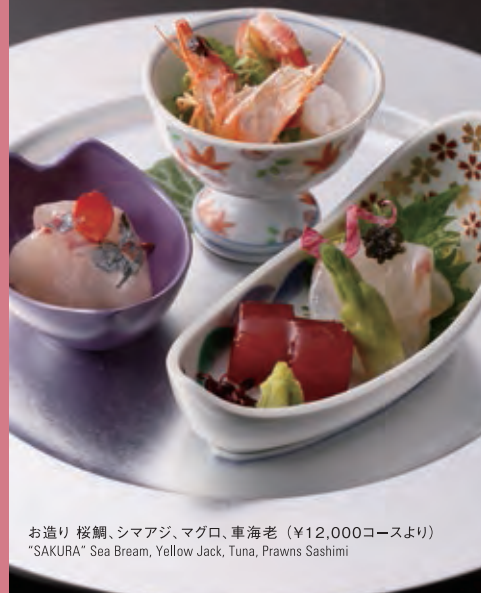
桜鯛



鉄板焼で作る桜鯛の桜餅 (¥20,000コースより)
 Grilled Tilefish in "SAKURAMOCHI" Style

3

桜鯛



お造り 桜鯛、シマアジ、マグロ、車海老 (¥12,000コースより)
"SAKURA" Sea Bream, Yellow Jack, Tuna, Prawns Sashimi

4

鯖・筍



鯖と筍木の芽焼き ¥1,800
Grilled Spanish Mackerel and Bamboo Shoot with Flavored Leaf Bud

|和食

和

3月のメニュー「桜鯛・山菜」

期間 | 3月1日(火) — 3月31日(木)
Period | March 1st [Tue] - March 31st [Thu]

4月のメニュー「鯖・筍」

期間 | 4月1日(金) — 4月30日(土)
Period | April 1st [Fri] - April 30th [Sat]

海と山の旬の幸が共演
和の味覚で春の到来を実感

Relish the marriage of tasty food from the sea and the mountains
Truly experience the advent of spring by enjoying Japanese cuisine

桜鯛をコースでお届けする3月の献立は、穏やかな季節の素晴らしいさを味わいながら実感。4月には鯖の若筍蒸し、鯖と筍木の芽焼きなどが登場。海の旬×山の旬が美味なハーモニーを紡ぎます。

Featuring *sakura-dai*, the special course meal for March will help you appreciate the splendor of the mildest season. Special dishes for April will include steamed *sawara* and young bamboo shoots, as well as grilled *sawara* and bamboo shoots with Japanese pepper. Savor an amazing harmony of seasonal delicacies from the sea and mountains.

Weekday Lunch (平日限定)

選べるのが楽しい 平日限定ランチ

Special lunch available only on weekdays - select your favorite dishes

季節の食材を活かしたパスタランチが登場です。前菜は16種類の旬の野菜などが好きなだけ楽しめるbuffet形式で。メインのパスタはトマトベース・オイルベース・クリーム3種類からお選びください。食後には、サービススタッフが目の前で好みの分だけケーキを切り分ける人気のグランデセールをご用意。選べる楽しさが詰まったメニューでランチタイムのひとつを演出いたします。

A special pasta lunch using seasonal ingredients will await you! Appetizers will be served in buffet style, allowing you to enjoy 16 types of seasonal vegetables and other items as much as you like. You can select the main dish from among three types of pasta — tomato, oil, or cream-based. The course menu will end with a grand dessert as an after-lunch pleasure. Our server will prepare popular pastries and sweets in front of you, cutting them into your preferred portion sizes. Select your favorite items, making your lunch time even more fun.



157F

RESTAURANT
ZK

Restaurant ZK [ジーケー]

営業 | 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

料 金 | お一人様 ¥3,800

メニュー | オードブルbuffet (16種類)

・パスタ(トマトベース・オイルベース・クリーム 3種類の中から好きなものをお選びください)
・グランデセール(ケーキと季節のデザートを盛合せにしてご用意致します) ・パン・コーヒーまたは紅茶

5



キウイ モヒート Kiwi Mojito ¥1,900



フレッシュ サニー ガーデン Fresh Sunny Garden ¥1,900



トマーティン限定商品
「トマーティン クワトロ」
1ショット(30ml) 4種類各 ¥2,000



酒屋八兵衛 山廃純米
「伊勢錦」 ¥1,500
寒紅梅 トレセ ¥1,500
瀧自慢 純米大吟醸 ¥1,800

フルーツの素材そのものを愉しむカクテル 希少なモルト、日本酒も味わう

Enjoy the taste of fresh fruits in a cocktail!
Rare malt and Japanese sake will also be available

キウイ、メロン、マンゴーの爽やかな味わいをグラスに閉じ込めたフルーツカクテル。心華やぐ春の夜にフレッシュな一杯はいかがですか？ほかにマニアにはたまらないトマーティン クワトロをショットで提供。三重県の蔵元からは希少な地酒を。いずれも数量限定でご提供いたします。またレストランシェフが手がけるお酒に合うフードも楽しい時間を引き立てます。あらゆるシーンでご活用いただける大人の空間です。

We will offer cocktails featuring the attractive taste of fresh kiwi fruit, melons, and mangoes. Why not try a fresh cocktail on a pleasant spring night? Added to these will be Tomatin Scotch whisky which will be sure to make a mouth-watering treat for liquor aficionados. Moreover, rare Japanese sake from a local brewer in Mie Prefecture will also be available. Only limited quantities of both the whisky and sake will be available. Meanwhile, dishes prepared by the hotel's restaurant chefs, will surely complement your drink and make your time at the bar even more comfortable. The bar can be used for various purposes.



フォアグラのテリーヌと鴨肉のスマーク
フルーツ添え Foie-Gras Terrine and
Smoked Duck with Fruit. ¥2,300



鯛とホタテ貝柱のソテー 白ワインソース
イクラと共に Sea Bream and Scallop
Adductor Muscle, White Wine Sauce with
Salmon Caviar. ¥2,300



夕春 | 久山 裕 ¥1,500



Next One | 松葉 司 ¥1,500

夕焼けと飛翔がテーマ。2人のバーテンダーによる記念カクテル

Commemorative cocktails created by two bartenders based on the themes of "evening glow" and "flying high"

ホテル内コンテストで選出された2人のバーテンダーによる、開業2周年記念カクテル。“あべのハルカス”に射す夕焼けをイメージした「夕春」(久山 裕 作)、空に高く飛翔する鳥たちがモチーフの「Next One」(松葉 司 作)をぜひお試しください。

Two bartenders selected in a competition held at our hotel have created cocktails to celebrate our second anniversary. Please try the cocktail Spring Evening, created by Yu Kuyama, inspired by the evening glow shining into Abeno Harukas, as well as Next One, created by Tsukasa Matsuba, based on the motif of birds flying high in the sky.

119F



BAR PLUS [バー プラス]
営業時間 | 12:00~24:00



上品で華やかなバラの飴細工

Gorgeous rose-shaped candies

パティシエが、ひとつひとつ手作業でつくりあげた繊細な飴細工。花びらを一枚ずつ立体的に表現した今にも香りが漂いそうな可憐なローズがプティック内に花開きます。ホワイトデーの贈り物に。

Each of our delicate rose-shaped candies will be made with the patissier's elaborate handiwork. Featuring authentic-looking three-dimensional petals, our rose-shaped candies will bloom beautifully in our Boutique. Perfect as a gift for March 14th, "White Day".

ローズ Rose ¥1,080
[発売期間:3月1日(火)~3月14日(月)]

119F



M-Boutique [エム プティック]
営業時間 | 10:00~20:00

COOKA's BUFFET

3月4月のbuffet

3月1日(火) - 4月30日(土)

Period | March 1st[tue] - April 30th[sat]

今まで以上にメニュー数がパワーアップ!バラエティ豊かな約75種類のメニューは、お子様から大人の方までご満足いただけます。マグロ、ムール貝、エビなどのシーフードメニューに注目!3、4月は菜の花を用いた季節を感じるアラカルトもぜひお楽しみください。さらに曜日や時間帯によって内容が替わるグリルコーナー、ライブキッチンも人気。シェフが目の前で調理して、できたてアツアツの美味しさをお届けします。また、開業2周年を記念した本マグロの解体ショーは必見です。

More menu items will be available at the restaurant! Whether lunch or dinner, you can have as much as you like. About 75 dishes will be offered to please any generation. During March and April, items featuring seafood, such as tuna, blue mussels, and shrimps, as well as seasonal à la carte featuring rape blossoms are recommended. Added to these will be popular items available at the grill section and at the live kitchen, and the menu will vary depending on the day of the week and time of day. Piping-hot dishes cooked by chefs in front of you will be served. And do not miss the Bluefin Tuna cutting show at our 2nd anniversary event!

Live Kitchen

ライブキッチン



平日 ランチ

豚バラ肉のロースト
Roasted Pork



土日祝 ディナー

マグロのグリル
Grilled Tuna



土日祝 ランチ

牛肉のグリル
Grilled Beef



平日 ディナー
土日祝 ランチ・
ディナー

ローストビーフ
Roasted Beef



土日祝 ディナー

海老の天ぷら
Shrimp Tempura



土日祝 ランチ

串カツ
Kushikatsu



平日 ディナー

殻付きホタテ貝のグリル
Grilled Scallop



平日 ランチ

鶏もも肉のグリル
Grilled Chicken

平日と
土日祝ディナーは
フランクフルトの
グリルも!



サラダ

みずみずしい野菜は、常時10種類ほどをご用意しております。お好みのコンディメイトやドレッシングでお楽しみください。

Enjoy a variety of 10 kinds of fresh vegetables with condiments and dressings of your choice.



日替りカレー

具だくさんのカレーはチキン、野菜やビーフなどが日替わりで登場。大人はもちろん、お子様にも喜んでいただけるメニューです。

Our curry chock-full of ingredients is popular among both children and adults. The ingredients, such as chicken, vegetables, or beef, will vary depending on the day of the week.



日替りピザ

チーズたっぷりの焼ききたてピザは、ビールやワインともベストマッチ。トッピングは、定番食材から旬の素材を使ったものまで日替わりで提供いたします。Featuring lots of cheese, our pizzas just from the oven go perfectly with wine and beer. We will offer a wide variety of toppings, depending on the day of the week, ranging from typical toppings to seasonal ingredients.



日替りパスタ

シェフが一皿ずつ手際よく調理してサーブ。数種類の本格パスタを日替わりでご用意いたします。A chef will cook and serve each pasta dish for you. We will offer a number of authentic pasta dishes, depending on the day of the week.



バーガー

照りと香りが特徴のチキン照り焼きバーガーが登場。気軽に味わえる小さめサイズです。

Teriyaki chicken burgers, characterized by their glaze and mouth-watering aroma, will await you. Since they will be offered in small portions, you will still have room for other dishes.



和食

あっさりとした味付けの和惣菜、シメの一品にもってこのダン茶漬けをはじめ、老若男女に好評な和食コーナー。Featuring Japanese dishes, this section is popular for ladies and gentlemen of all ages. You will be able to enjoy side dishes with a lighter taste, including a bowl of rice and broth — perfect for rounding out your meal.



デザート

ペストリー料理長 赤崎率いるパティシエチームが季節ごとに楽しめるデザートをご提案いたします。Our pastry team led by Chief Pastry Chef Akasaki will suggest you delightful seasonal desserts.



色とりどりのジェラートは、定番のバニラからフルーツのフレーバーまで常時12種類ほどラインナップしています。We will always have on hand a rich lineup of colorful gelato — about a dozen types — including regular vanilla to fruit flavors.



HOT

Standard

季節のこだわり食材を使用したバラエティ豊かなメニューが勢揃い。HOT、COLDとともに充実の品数です。



COLD

定番メニュー

We will offer a wide variety of menu items, including both hot and cold dishes, using excellent seasonal ingredients.



2nd Anniversary Event
本マグロ解体ショー
 Bluefin Tuna Cutting Show



開業2周年を記念いたしまして、迫力の本マグロの解体ショーをお楽しみいただけます。また、3月5日～7日のランチ、ディナーにも、お刺身などマグロ料理が登場いたします。

To celebrate our second anniversary, we will hold a dynamic bluefin tuna cutting show. For lunch and dinner from March 5 to 7, tuna dishes, such as sashimi, will be served.

期間 | 3月5日(土)、6日(日) Period | March 5th, 6th

時間 | ディナー 17:30 Time | Dinner 17:30



Drink

ドリンク

ランチはソフトドリンクのみ、ディナーは生ビール、ワイン、ソフトドリンクがフリードリンク制。季節限定のドリンクやバーテンダーに注文できるカクテルもご紹介します。

During lunch time, you can drink as many non-alcoholic drinks as you like. For dinner time, please enjoy draft beer, wine, and non-alcoholic drinks. Seasonal drinks will also be available, and you can order cocktails from the bartenders.



119F  Live Kitchen COOKA (ライブキッチン クーカ)

営業時間 | ブレックファースト Breakfast/ プッフェ Buffet/ 6:30～10:00 | アラカルト Alacarte/ 6:30～11:00
 ランチ Lunch/ 11:30～15:00 (土日祝 11:30～13:00/ 13:30～15:00)
 ディナー Dinner/ 17:00～22:00 [L.O 21:30] (GW 17:00～19:00/ 19:30～22:00)
 ※営業時間・料金は季節により変更になる場合がございます。
 ※土日祝、ランチは2部制、土日祝のディナーは2時間制
 ※GW 4/29～5/1、5/3～5/4 ディナー2部制

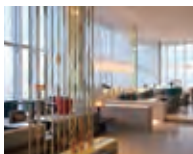
	ランチ	ディナー
大人	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥5,800 (土日祝 ¥6,300)
中高生	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥4,600 (土日祝 ¥5,100)
小学生	¥1,600 (土日祝 ¥1,900)	¥2,800 (土日祝 ¥3,100)
幼児(4歳以上)	¥800	¥1,200

春を感じるデザート、美食材のスムージー 癒しの時間に彩りを添えて

Enjoy your relaxing moments
With desserts making you truly feel the spring and smoothies that make you even more beautiful

旬のイチゴで存分に春を感じる贅沢なサンドイッチが登場。ハチミツをマリネしたイチゴとバナナアイスも一緒に楽しめる限定プレートです。茶器の中で花開く中国茶「櫻花恋歌」は、1煎目はもちろん、2〜3煎目まで美味しくお飲みいただけます。栄養価が高く健康成分を多く含んだ話題のスーパーフードは、クールなスムージーでどうぞ。

Enjoy a luxurious sandwich with carefully selected strawberries to celebrate the Spring season. This special dish with vanilla ice and strawberries marinated in honey is available only in spring. Also savor *oukarenka*, flowering Chinese tea whose flower blooms in a tea pot when hot water is poured. The tea is excellent, not only when brewed once, but also when brewed even twice or three times. In addition, we will also offer cool smoothies of much-talked-about super foods with lots of healthy nutrients.



119F

LOUNGE PLUS



LOUNGE PLUS [ラウンジ プラス]

営業時間 | 10:00~22:00

4/1~ 平日11:00~22:00 土日祝10:00~22:00



サンドイッチ・オ・フルイェー 〜いちご〜 Strawberry Sandwiches
¥1,800 (ドリンク付)
[発売期間:3月1日(火)~4月30日(土)]



櫻花恋歌 SAKURA-SAKU ¥2,000



ゴジベリー
Goji Berries [1]

スピルリナ
Spirulina [2]

ミックスベリー
Mixed Berry [3]

[1] ストロベリー・バナナ スムージー(チアシード入り)
Strawberry and Banana Smoothie チアシード
[2] グリーン スムージー Chia Seeds
(ゴジベリー・スピルリナ入り)
Green Smoothie
[3] ミックスベリー スムージー
(チアシード入り) Mixed Berry Smoothie
各¥1,430
[発売期間:3月1日(火)~4月30日(土)]

EVENTS

第9回 | シェフセミナー 竹村 正士

Nine round | Chef seminar Masashi Takemura



第9回目となるシェフセミナーは、57階レストラン「ZK」日本料理スーシェフ 竹村正士が登場いたします。端午の節句のお祝いメニューをテーマに“鯉のたたき”や“海老つみれ”といった普段の和食献立にも応用できるプロのコツをレクチャーいたします。セミナー後には実演メニューを含む端午の節句ならではの献立をお召し上がりください。

At the 9th Chef Seminar, Masashi Takemura, the sous-chef of Japanese cuisine at Restaurant ZK (57F), will demonstrate how to cook katsuo-no-tataki (bonito in which the outer surface is lightly grilled, leaving the inner flesh raw), shrimp dumplings, and other dishes to be served to celebrate the Boys' Festival on May 5. Why not learn professional skills that you can use at home when cooking even ordinary Japanese dishes? After the seminar, you will be able to enjoy a special lunch menu consisting of dishes to celebrate the Boys' Festival, including demonstration menu items.



2016年 4月13日 (水) April 13th (wed)

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

※セミナー材料費、お食事代含む

竹村 正士 Masashi Takemura

57階レストラン「ZK」(ジーケー)日本料理スーシェフ。大阪 泉州の船屋、割烹店を経て、天王寺都ホテルに入社。2014年より現職。

Sous-chef of Japanese cuisine at ZK, the restaurant on the 57th floor. Joined Tennoji Miyako Hotel after working at a sushi restaurant and a Japanese-style restaurant in Osaka. Has been in his current position since 2014.

TOPICS & NEWS

Anniversary Premium Plan



開業2周年を記念しまして、20階個室にて、四季折々の旬の食材を活かしたお食事とともに落ち着いた時間を過ごしていただけるプランの登場です。こだわりのお料理は、洋食、会席、buffetなどシーンによってお選びいただけます。また、特典として、乾杯用スパークリングワインをご用意。歓送迎会や謝恩会、二次会などの各種パーティーにご利用ください。

To celebrate our second anniversary, we will introduce a new package in which you can enjoy dishes using seasonal ingredients, in a private room on the 20th floor with a relaxing atmosphere. You can select from among Western cuisine, kaiseki (a traditional Japanese multi-course meal), buffet style, and other options, depending on the purpose of your event. As a special bonus, sparkling wine for making a toast will be offered. You can use this package for a wide variety of events, such as welcome parties, farewell parties, thank-you parties, and even after-parties.

| プラン料金 | お一人様 ¥15,000 (会場費、お料理)

| お飲物 | Aプラン お一人様 ¥2,500 / Bプラン お一人様 ¥3,500

大阪に生まれて大阪で育ち、東京で大人になり、老人になると懐かしい郷里に帰るというパターンが世の常といったところだろう。ボクの場合、「あべのハルカス」がある阿倍野区阿倍野筋1丁目18歳までの本拠地である。「あべのハルカス」から見下ろす半径1キロに小学校、中学校、高校が軒を並べている。「なんだ、こんな狭いところで暮らしていたのか」と、ある意味愕然とした。高校の時などは電車通学にあこがれ、ひと駅だけの定期券を持っていた。淡い恋心が芽生える思春期だ。そんなことではイケナイと勉学に勤しみ、体力が大切とラグビーに精を出した。まだデザインの道に進むことは考えていなかった。小学校の時は、地下鉄が梅田から天王寺までである。焼け跡があり、闇市があった。大きな道路を中断する大きな爆弾の穴が生々しくあった。「あべのハルカス」から眺める繁栄するこの辺りが、夢か幻の街となって蘇る。今様「浦島太郎」の心境だ。



長友啓典 Keisuke Nagatomo

イラストレーター。大阪市阿倍野区生まれ、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。

MARriott PERSON
Akira Kusunoki



Sales Manager

II

セールス部 倉光明

海外の旅行会社などにセールスを行う集客業務を担当しています。我々の部署はホテルをご利用される方と直接お会いする機会は少ないですが、業務中は「旅行を楽しんで喜ばれているお客様の姿」を常に意識しています。その気持ちを忘れず、これからも大阪 Marriott 都ホテルの魅力の世界中の多くの方々へ広めていきます。

As a sales representative, I work with overseas travel agencies to attract foreign guests to the hotel. Although the sales department has few opportunities to engage directly with hotel guests, we are always aware of the guests who are enjoying their stay at our hotel. Maintaining this attitude, I will keep on delivering the attractiveness of Osaka Marriott Miyako Hotel to the world.

大阪のホテルで営業職を経験した後、2013年に Marriott 開業準備室へ入社、セールス部に配属。2014年よりホテル運営本部営業推進部インバウンド担当を兼務。

2nd Anniversary 春和美食

2nd Anniversary - Japanese Gourmet Dishes to Appreciate Spring



オキナワ マリriott リゾート & スパより寺嶋総料理長をお迎えし、開業2周年を記念した石垣島きとうち牧場プレミアムビーフをご堪能いただける特別メニューをお届けいたします。

Welcoming Grand Chef Terashima from Okinawa Marriott Resort & Spa, we will offer a special course meal featuring premium beef from Kitauchi Stock Farm on Ishigaki Island, in order to celebrate our second anniversary.



ガラディナー Gala Diner

寺嶋総料理長と大阪 Marriott 都ホテルのシェフ4人達が奏でる春の宴。メイン料理では、味わい深い良質な石垣島きとうち牧場プレミアムビーフをご堪能ください。

A spring feast will be presented by Grand Chef Terashima and four chefs from Osaka Marriott Miyako Hotel. The main dish will feature tasty, high-quality premium beef from Kitauchi Stock Farm on Ishigaki Island.

日時: 2016年3月7日(月) 食事 18:00~21:00

場所: 20階 茜

料金: ¥20,000



ZKスペシャルメニュー Special Menu

沖縄ならではの豊富な食材を取り入れ仕上げる寺嶋総料理長。旬の食材の持ち味や特徴を巧みに活かすZK洋食料理長 桂。二人によるコラボレーションが実現いたします。

Grand Chef Terashima's dishes are characterized by the use of a wide variety of Okinawa's distinctive food. Meanwhile, the chief chef of Western cuisine at Restaurant ZK, Kenji Katsura, is skilled at enhancing the natural taste and characteristics of seasonal ingredients. Please enjoy the collaborative work of these two excellent chefs.

期間: 2016年3月5日(土)~13日(日)

場所: 15階 レストラン「ZK」

料金: ランチ ¥6,000 ディナー ¥13,000

SPECIAL PRESENT

ガラディナーもしくはZKスペシャルメニューを召し上がっていただいた方の中から抽選で宿泊券をプレゼントいたします。

- ・オキナワ Marriott リゾート & スパ | 1泊2日(朝食付)ペア宿泊券 2組
- ・大阪 Marriott 都ホテル | 1泊2日(朝食付)ペア宿泊券 2組

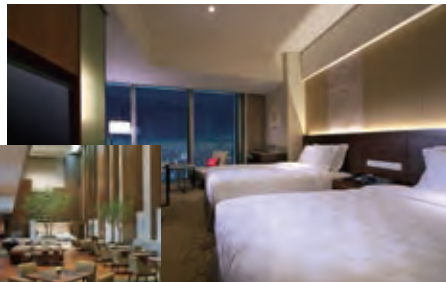
※現地までの交通費は含まれておりません。

宿泊プラン

STAY PLAN

開業2周年記念 | 日～木限定! 53階～55階クラブフロアがお1人様¥20,000

<クラブラウンジ付> Available only from Sunday to Thursday! 20,000 yen per person for a stay on a Club Floor (53th to 55th floor)
<including access to the Club Lounge>



部屋タイプ | クラブツイン/ダブル (クラブラウンジアクセス付)

受付期間 | 2016年3月1日(火)～4月30日(土)

宿泊期間 | 2016年4月10日(日)～6月30日(木)

※5月3日～5月4日は除外日とさせていただきます。

※ご予約は、2名様より承ります。

※こちらのプランは、日曜日～木曜日のご宿泊限定とさせていただきます。

料金 | お1人様あたり¥20,000 (2名1室利用時)

特典 | ・クラブラウンジアクセス付

開業2周年を記念しまして、ホテル上層階のクラブフロアのお部屋をお一人様20,000円にてご提供いたします。もちろん、専用クラブラウンジへのアクセス付です。天井高約9mを誇る開放感抜群の空間でブッフスタイルの朝食からアルコールも楽しめるカクテルタイムまで、ゆっくりとお過ごしいただけます。

To celebrate our second anniversary, we are offering a special package for a room at the Club Floor for 20,000 yen per person. The package includes use of our spacious Club Lounge with a ceiling of 9 meters high, giving you a great sense of openness. You can spend a relaxing time from the morning enjoying the buffet-style breakfast, until late at night for cocktails and other alcoholic beverages.

ご予約・お問い合わせ | 0120-333-001 (都ホテルズ&リゾート予約センター)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. CR16-0291

