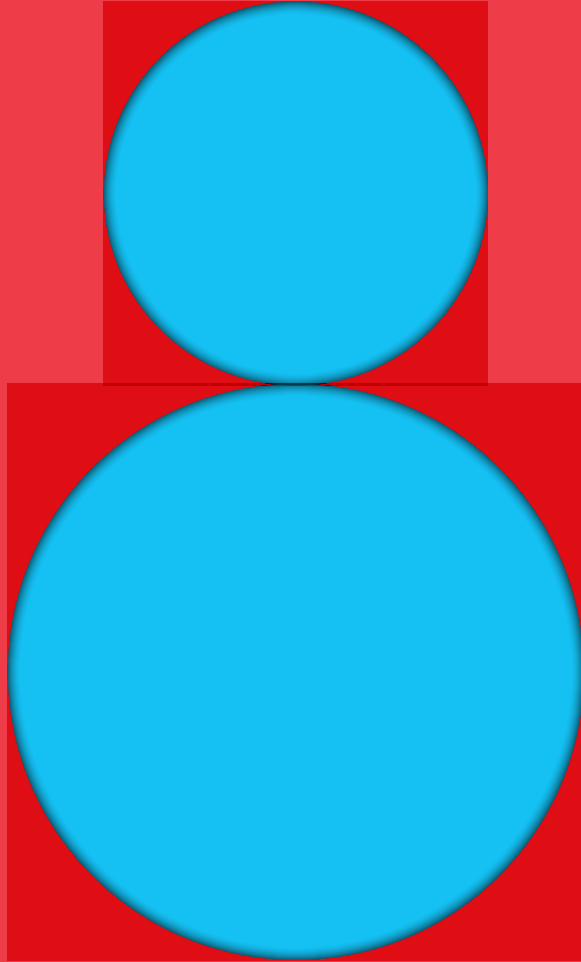


MADO



| AUGUST

2021

8



| 提供期間 | 2021年8月31日(火)まで

繊細で立体的なデコレーションが目を引く、パティシエこだわりのマンゴーパフェ。南国フルーツならではの強い甘味と、果汁あふれるマンゴーを贅沢に使用しています。ライムジュレ、ココナツクリームとのテイストのハーモニーをお楽しみください。

Sensitively yet stereoscopically decorated, this mango parfait - our pastry chef's proud creation - is a treat for your eyes as well. Made with a generous amount of uniquely tropical, mesmerizingly sweet and juicy mango. Enjoy the tasty harmony, together with crushed lime jelly and coconut cream.

マンゴーパフェ Mango Parfait ¥2,800

| 19F
LOUNGE PLUS LOUNGE PLUS
[ラウンジ プラス]

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。
※Prices include consumption tax and 15% service charge.



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



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 10:00~18:00)

- ・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.

8 鮑

期間 | 2021年8月1日(日) — 8月31日(火)
Period | August 1st [Sun.] - August 31st [Tue.]

157F
Restaurant ZK
[ジーケー]

📖 メニューをチェック!

| 欧風料理 |



Seasonal ¥20,200

まるで翡翠のような色合いで、見た目からも品質の良さが伝わる鮑が8月の旬食材。栄養豊富な餌が多い海域で数年かけて育った大ぶりの逸品は、やわらかさとコリコリの食感が際立ちます。火を通してよし、刺身で味わうもよし。ソースなどで用いる濃厚な肝とともに、貝の王様の魅力を再発見してください。

The seasonal ingredient for August is the beautifully jade abalone – how it looks from the outside suggests the quality inside. Nurtured in the fertile marine area over several years, you will find those large oceanic gems are both exquisitely soft and crunchy. Excellent when cooked and perfect for sashimi. Together with the rich flavor of liver in sauces, they will show you yet another culinary delight of the king of shellfish.



| 鉄板焼 |



四天 ¥30,000

| 日本料理 |



蒼天 ¥20,200



ホテルでの優雅なひとときを シャンパーニュで乾杯

An elegant moment at the hotel. Toast with Champagne

1808年創業の老舗シャンパーニュメゾン「アンリオ」の“ブリュット スーヴェラン”を含むフリーフロープランを3つのダイニングで開催。長期熟成タイプのシャンパーニュを心ゆくまで味わって。

A free-flow plan including "Brut Souverain" from HENRIOT, a long-established Champagne house established in 1808, will be held in two dining rooms and bar. Savor long-term aged Champagne to your heart's content.

📖 詳細をチェック!

アンリオ シャンパーニュ サマー フェア

HENRIOT Champagne Summer Fair

| 期間 | 2021年7月22日(木)~8月31日(火)

| 料金 | ¥7,000

対象店舗

- ・57F レストランZK(ジーケー)
- ・19F ライブキッチンCOOKA(クーカ)
- ・19F BAR PLUS(バープラス)

※90分制です。
※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれます。
※他の特典・割引との併用はできません。
※フリーフローのご注文は、閉店時間の90分前とさせていただきます。



お部屋でゆったり味わう フルコース

Full-course Meals at the Comfort of Your Own Room

レストラン「ZK」のフルコースを、お部屋へお届けする期間限定のプラン。五感を刺激するような欧風料理と日本料理を、周囲を気にせずプライベートな空間でゆっくりとお召し上がりください。

This limited-period offer sends the full-course meals from the restaurant "ZK" to your room. Enjoy the ensemble of Western and Japanese cuisines that pleases your five senses in the private setting of your own room – no "courtesy to others" required.

📖 詳細をチェック!

シュブリーム ダイニング

Supreme Dining

| 期間 | 2021年8月31日(火)まで

| 料金 | ・プレミアムコーナーキング ¥80,000(2名様)
・スーベリアルーム ¥60,000(2名様)

| 時間 | 17:00~21:00(20:00 L.O)

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。
※Prices include consumption tax and 15% service charge.

ALOHA in Osaka Marriott Miyako Hotel

期間 | 2021年8月1日(日) — 8月31日(火) Period | August 1st[Sun.] – August 31st[Tue.]



[詳細をチェック!](#)

ハワイアンメニューを味わって 常夏の南国へプチトリップ

「ワイキキ・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ」の人気メニューがCOOKAに登場。現地で愛されるソウルフードからスイーツまで、本格派の味が多彩に揃います。大阪にいなから、食を通じてハワイへのプチトリップをお楽しみください。期間中、100名のお客様にワイキキ・ビーチ・マリオットのオリジナルトートバッグなどが抽選で当たります。

Sip the Taste of Hawaii, and
Take a Mini-trip to the Tropical Islands of
Perpetual Summer

A wide array of tapas menu, the perfect pals of alcoholic beverages, are waiting for you. Order a colorful variety like char-grilled foods, ajillo, and carpaccio to share with your friends, or enjoy the "Solo Tapas" for a light snack over wine in solitude. Our tapas start from ¥600. Don't miss the free-flow package – a great value for money and everybody's favorite.

Live Kitchen
COOKA
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.



ガーリックシュリンプと
青パパイヤのサラダ ¥1,600
Garlic Shrimp with Green Papaya Salad



黒毛和牛パテのロコモコ ¥2,400
"Locomoco" Japanese Black Beef Patties



ココナッツパンケーキ
アサイーとリリコイソース
マカダミアナッツアイスと共に ¥1,300
Coconut Pancake with Acai,
Passion Fruits Sauce and Macadamia Nut Ice



アヒポキMUSUBI ¥2,000
"MUSUBI" Hawaiian Raw-Fish

プレゼントキャンペーン

期間中、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選でプレゼントをさしあげます。



A賞	ワイキキ・ビーチ・マリオット・リゾート&スパ オリジナルトートバッグ	50名様
B賞	大阪マリオット都ホテル クーカレー&アヒヤベース レトルトセット	25名様
C賞	ライブキッチン「COOKA」 ボトルワイン1本プレゼントチケット	25名様

※期間中、COOKAをご利用、またはBAR PLUSの対象メニューをご注文の方にアンケートを実施いたします。
※プレゼントキャンペーンは、賞品がなくなり次第終了といたします。
※画像はイメージです。トートバッグにタオルは含まれません。

料金	ランチ Lunch	ディナー Dinner	※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。 ※Prices include consumption tax and 15% service charge.
	ア・ラ・カルト ¥900～ セットメニュー ¥3,500～	ア・ラ・カルト ¥600～ セットメニュー ¥5,500～	



ワイキキ・ビーチ・マリオットで提供する
ブルーハワイカクテルのレシピにBAR
PLUSスタイルのアレンジを加えた一杯。
Waikiki Beach Marriott Resort's recipe for Blue
Hawaii now has a touch of BAR PLUS style.
ブルーハワイ バープラスツイスト ¥1,800
Blue Hawaii BAR PLUS Twist

119F
BAR PLUS
[バー プラス]



| 提供期間 | 2021年8月31日(火)まで

“Naturalité(ナチュラリテ)” ¥5,700

冷涼でリッチなドリンクと 夏季だけのアフタヌーンティー

Cool, Refreshing and Rich Beverages and
Summer-only Afternoon Tea Set

メロンの果肉と果汁をグラスに閉じ込めたプレミアムなメロンクリームソーダと、炭酸の爽快さと気品ある香りが際立つティーソーダという、冷涼さを呼び込む2種類のドリンクをご提供。旬菜を盛り込んだフードに、パティシエが作るかき氷などがセットになった夏だけのアフタヌーンティーも見逃せません。

Two special beverages to invite the cool breeze – very premium Melon Cream Soda to enclose melon pulps and juice in a glass, and refreshingly bubbly and elegantly aromatic Tea Soda – are waiting for you. Also available is the summer-only afternoon tea set with the seasonal savories as well as the assortment of sweets including shaved ice our pastry chefs specially make.



メロンクリームソーダ
Melon Cream Soda ¥2,800

ティーソーダ
・モモ ¥2,000
・アールグレイ ¥1,800
Tea Soda (Peach/Earl Grey)

| 19F

LOUNGE
PLUS



LOUNGE PLUS
[ラウンジ プラス]

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。
※Prices include consumption tax and 15% service charge.



タルト オ ペッシュ ローズ Tarte aux Pêches Rose ¥720

[メニューをチェック!](#)

今が旬! ピーチ&マンゴー 完熟の清らかな甘さをどうぞ

In Season Now! Peach & Mango
Discover the Clean, Fresh and Sweet Flavor of Fully Ripe Fruit

ジューシーな桃がたっぷりのタルト オ ペッシュ ローズは、その名の通りローズのデコレーションが映えます。酸味を含む清らかな甘さとタルトのサクサク感が絶妙です。思わず見惚れてしまうほどの美しい層になった断面が特徴のシャンティ ココ マンゴー。フレッシュな完熟マンゴーと口溶けの良いクリームとの相性が抜群です。

Tart aux Pêches Rose with plenty of juicy peach is famed for its rosy decoration as the name suggests. Clean, fresh and sweet with just a touch of acidity, its flavor and flaky texture are simply delightful. The beautifully layered cross-section you just cannot help admiring is the signature of this Chantilly Coco Mangué. Don't miss this marriage of fresh ripe mango and meltingly smooth cream.



シャンティ ココ マンゴー
Chantilly Coco Mangué ¥750

| 19F

M-Boutique

M-Boutique
[エム ブティック]

※表示料金には、消費税が含まれております。
※Prices include consumption Tax.