


MADO




MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

2016 1-2
JANUARY-FEBRUARY



With seasonal ingredients and delicate food arrangements on the plate, Japanese cuisine enables you to appreciate the changing of the seasons. This is a delightful expression of Japanese people's cordial hospitality.

旬の味、繊細な盛り付け。

四季の移ろいを表現する日本料理。

心を込めたおもてなしのひとつです。

洋



鰯のカルパッチョ いくらと小さな野菜添え 加減酔仕立て
柑橘系のピネグレット (¥21,380コースより)
Yellowtail's Carpaccio, Salmon Roe, Vegetables and Vinegar Jelly with Citrus Vinaigrette



鰯と野菜の柚子蒸し 梅ドレッシング、ポン酢ジュレと共に
(¥20,000コースより)
Steamed Yellowtail and Vegetables with "PONZU" Jelly and "UME" Dressing

鉄



鰯と田辺大根の煮付け ¥2,500
Simmered Yellowtail and "DAIKON" Radish

フォアグラ FOIE GRAS

伊勢海老 LOBSTER



国産牛フィレ肉のステーキ フォアグラを添えて
ほのかに香るマデラソース (¥21,380コースより)
Japanese Beef Tenderloin Steak and Foie-Gras with Perigueux Sauce

洋



活伊勢海老の鉄板焼き (¥38,000コースより)
Grilled Lobster with 2 kinds of Vegetables

鉄



伊勢海老酒蒸し醤油バタークリーム掛け ¥4,750
Steamed Lobster with Butter Sauce

和

洋食 | 鉄板焼 | 和食 | **鰯 YELLOWTAIL**

期間 | 2016年 1月4日(月) — 1月31日(日)

Period | January 4th [mon] - January 31st [sun]



とろけるような甘さの鰯。新年にふさわしい旬味です

Appreciate meltingly sweet yellowtail, a seasonal delicacy perfect for celebrating the New Year

成長するにつれて名前が変わる出世魚、鰯。新年を迎えた1月にふさわしい縁起のいい冬の味覚は、身の締りと脂の乗りが最高です。上品でとろけるような甘さを洋食・鉄板焼・和食でお楽しみください。

In Japan, yellowtails are called by different names at different stages of growth, and regarded as auspicious fish, making the winter delicacy a perfect item for celebrating the start of the New Year in January. You will be surely amazed by the fish's firm texture and rich fatty meat. Please enjoy the sophisticated and melting sweetness of the fish prepared in the different styles of Western cuisine, *teppanyaki* grill, and Japanese cuisine.

洋食 | フォアグラ **FOIE GRAS**

鉄板焼 | 和食 | 伊勢海老 **LOBSTER**

期間 | 2016年 2月1日(月) — 2月29日(月)

Period | February 1st [mon] - February 29th [mon]



伊勢海老、フォアグラ。心から感動できる2大美食

Spiny lobsters and *foie gras* - two top gourmet ingredients that will definitely impress you

和食と鉄板焼は、刺身はもちろん、焼いても蒸しても美味しい伊勢海老。プリプリとした食感と身の甘さは絶品です。また洋食にはフォアグラが登場。シェフのアイデアが詰まった皿々が並びます。

If prepared as *sashimi*, spiny lobsters will taste, of course, wonderful. But even if grilled or steamed, the seafood will also surely please the palates of especially those who love Japanese cuisine and *teppanyaki* cooking. Their chewy texture and sweet meat are totally beyond description. Meanwhile, *foie gras* will be used as a special ingredient for those who prefer Western cuisine. A wide variety of dishes using this ingredient will be prepared based on our chefs' creative ideas.

3カウンター 賞味会のご案内

日時 | 2015年12月17日(木)、2016年1月28日(木)、2月25日(木)
各日12:00~

料金 | お一人様 ¥7,000

レストラン[ZK]3つのカウンターで旬をテーマに月に一度開催する賞味会。欧風料理、日本料理、鉄板焼それぞれのシェフが旬の食材を使用し、季節感あふれる料理を作り上げます。月に一度、お好みのカウンターでお楽しみください。

お正月のご案内

日時 | 2016年1月1日(祝・金)~3日(日)

新年の幕開けは、ご家族や大切な方々とゆったりとした空間でお食事をいかがでしょうか? ランチ・ディナー共に、通常通り営業しております。



157F



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

大切なあの人へ日頃の想いを伝えたい
誰もが笑顔になれる特別なチョコレート

Express your love and gratitude to someone special
Special chocolate making everyone smile

愛のメッセージや感謝の気持ちを伝えるバレンタインデー。1年に1度の特別な日にふさわしいチョコレートをご用意しました。表情や仕草が1つ1つ違う動物のマジパンがかわいいう“アニマルショコラ”は遊び心たっぷり。球体の中には、厳選されたカカオを使用したこだわりのヴァローナ社のボンボンショコラが一粒、隠れております。また、定番商品であるヴァローナ社のショコラは、[M-Boutique]オリジナルBOX入りがおすすです。

Many people express their love and gratitude to someone special on St. Valentine's Day. For this special day, which comes only once a year, we have prepared special chocolate. Made with marzipan, Animal Chocolate is a set of sweets that look like playful animals, with each of them featuring different faces and poses. Inside each ball is one Bon Bon Chocolate made by Valrhona with fastidious care, using carefully selected cacao. If you prefer Valrhona's standard chocolate items, the ones in M-Boutique's original box are highly recommended.

119F **M-Boutique**

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

中には
ショコラが1粒!



[アニマルショコラ]
Animal Chocolate ¥1,500
(販売期間2月1日~2月14日)



[ヴァローナ社 ボンボンショコラ]
・3個入り ¥1,080 / 8個入り ¥2,500 / 12個入り ¥3,500
・オレンジット Orangette 100g
・アマンドショコラ Almond Chocolate 100g 各 ¥1,800



毎日 ランチ

豚ほほ肉のグリル
Grilled Pork Cheek Meat

Live Kitchen

ライブキッチン



毎日 ディナー

蟹のグリル
Grilled Crab



土日祝 ランチ

イベリコ豚のグリル
Grilled Iberian Pork



土日祝 ランチ
毎日 ディナー

ローストビーフ
Roasted Beef

COOKA's BUFFET

ミッドウィンターブッフェ

期間 | 2016年1月4日(月) - 2月29日(土)
Period | January 4th[mon] - February 29th[mon]

Midwinter Buffet

できたてグリルからパティシエのデザートまで
全11カテゴリーのグルメをお好きなだけ

Enjoy as many gourmet dishes as you like
Select from among 11 categories ranging from piping-hot grilled items to desserts made by our patissiers

できたてが味わえるグリルコーナーでは、人気のローストビーフやディナーでは、蟹が引き続き登場!シェフが目の前で調理するピザ、パスタは日替りメニューで楽しめます。さらに鮪とかぶら冬瓜のニンニク風味(ディナー)、大根と豚バラ肉のボトフ(ディナー)、蟹とタコのぬた和え(ランチ)といった旬の食材を味わえるメニューも多数ラインナップ。お子様に人気のハンバーガーコーナー、おなじみの和食コーナーを含む全11カテゴリーをお好きなだけご堪能ください。パティシエがひとつずつ仕上げたグラスデザートは食後のお楽しみ!

In the grilled dishes section, where we serve you piping-hot items, popular roast beef and crab will await you again, as they did in November and December. In addition, different pizza and pasta dishes prepared by chefs in front of you will be also available depending on the day of the week. Added to these will be a rich lineup of items using seasonal ingredients, such as garlic-flavored tuna, turnip and white gourd-melon (for dinner); pot-au-feu of Japanese white radish and pork rib (for dinner); and nuta-ae (salad seasoned with vinegar and miso) of crab and octopus (for lunch). Please enjoy as much as you like from a total of 11 categories, including the above, plus hamburgers, which are popular especially among children, and various standard Japanese dishes. Remember to finish your meal with glass desserts prepared individually by our chefs!



定番メニュー

HOT



COLD



バーガー

Burger

人気のミニサイズバーガー。白身魚のフリットバーガーが登場。
The ever-popular mini-burgers. You can now try the white fish Fritto mini-burgers!



日替りパスタ

Pasta

シェフが目の前で仕上げるパスタは熱々のうちに。
Special pasta of the day. Try the piping hot pasta served by our chef right in front of you.



ドリンク

Drink

料理を引き立てる多彩なドリンク。バーテンダーが作るカクテルもフリードリンク。(ディナーのみ)
The restaurant offers a wide range of drinks that will complement your meal. You can enjoy as many of them as you like. These include cocktails prepared for you by our bartenders (only during dinner time).

ディナー限定
アルコール
フリードリンク

Standard

I 19F



Live Kitchen COOKA
[ライブキッチン クーカ]

営業時間

2016年1月1日から
新しい営業時間

ブレイクファースト Breakfast / ブッフェ 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 1月1日~4日 11:30~13:00 / 13:30~15:00)
ディナー Dinner / 17:00~22:00 (お正月 17:00~19:00 / 19:30~22:00)

※お正月期間(1月1日~3日)は料金が異なります。
※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、1月4日のランチ、お正月のランチ、ディナーは2部制、土日祝のディナーは2時間制



ディナー
限定

ベリーダンスイベント

火曜日には、ベリーダンスイベントが再び登場!プロダンサーたちのエキゾチックなショーをお楽しみください。A belly dance show is held on Tuesday. This exotic performance by professional dancers is a must-see.

期間 | 1月5日、12日、19日、26日、2月2日、9日、16日、23日

Period | Jan 5th, 12th, 19th, 26th, Feb 2nd, 9th, 16th, 23th

時間 | 各19:30~20:00

※中高生ディナーは、
大人料金より1200円割引!

	ランチ	お正月ランチ	ディナー	お正月ディナー
大人	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥4,500	¥5,800 (土日祝 ¥6,300)	¥7,500
小学生	¥1,600 (土日祝 ¥1,900)	¥2,200	¥2,800 (土日祝 ¥3,100)	¥3,700
幼児(4歳以上)	¥800	¥1,000	¥1,200	¥1,700



左から
 ・ホット莓ラム・カウ Hot Strawberry Rum Cow ¥2,150
 ・フローズン蜜柑サンライズ Frozen Satsuma Orange Sunrise ¥2,150
 ・金柑モヒート Kumquat Mojito ¥2,150
 ・莓マティーニ Strawberry Martini ¥1,900



左から
 ・レディー モヒート Lady's Mojito ¥1,700
 ・グラスランド Grass Land ¥1,700
 ・スカーレット マリー Scarlet Mary ¥1,700

ハーブとワインが生み出す新しい魅力 果実の美味しさが詰まった 一杯もお楽しみください

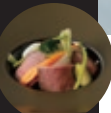
Enjoy a new taste experience created by a marriage of herbs and wine
 Also, try our cocktails featuring rich fruit flavors

莓、金柑、蜜柑を用いたカクテルに加え、豊かな香りとアロマ効果のあるハーブを使用したワインカクテルもご提案いたします。

In addition to cocktails using strawberries, kumquats, or Satsuma oranges, we offer wine cocktails using herbs with rich and aromatic flavors, which will make you feel relaxed.

・色々お野菜と牛フィレ肉のポトフ仕立て 粒マスタード添え
 Various vegetables and fillet beef "pot-au-feu" style with grain mustard ¥2,300

・鯖のマリネと蛸とモツアレラチーズのジュノペゼ
 みかんとこかぶと共に
 Genovese of marinated tuna, octopus and mozzarella cheese with "mikan" and small turnip ¥2,300



| 19F

BAR PLUS

BAR PLUS (バー プラス)
 営業時間 | 12:00~24:00



・ホットワイン(赤・白)
 Hot Wine (Red / White) 各¥1,330



・スパイスモカ Spiced Mocha ¥1,230
 ・カフェモカ Café Mocha ¥1,230

寒い季節にはホットワインと エスプレッソベースのチョコレートドリンク 高層階からの景色とともにリラックス

Hot wine and espresso-based chocolate drink in the cold season
 Relax by drinking them while enjoying the magnificent views from the high floor

寒い日にはローズマリーやシナモンなどのハーブがそっと体を温めるホットワインを。また、エスプレッソとチョコレートの絶妙なハーモニーが楽しめる冬季限定ドリンクもおすすすめです。

On a cold day, how about drinking hot wine infused with rosemary, cinnamon and other herbs, to warm yourself gently? We also recommend our winter-limited drinks featuring a perfect harmony of espresso and chocolate.

119F LOUNGE PLUS



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

EVENTS

第8回 | シェフセミナー 赤崎 哲朗

Eight Round | Chef Seminar by Tetsuro Akasaki

第8回目となるシェフセミナーは、パストリー料理長 赤崎 哲朗が登場いたします。ちょっとした工夫でご家庭でのデザート作りがワンランク上の味になる方法をレクチャーいたします。また、セミナー後にお召し上がりいただくのは、デザートだけのスペシャルコース。決して甘いだけではなく、スイーツの奥深さをご堪能ください。

In the 8th Chef Seminar, our chief pastry chef Tetsuro Akasaki will share with you how to prepare desserts at home, using some professional techniques to help you raise the level of your dessert making. After the seminar, you will be able to enjoy a special menu consisting of only desserts. Please experience the depth of desserts, which are not merely sweet.

2016年 2月3日(水) February 3rd (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

赤崎 哲朗 Tetsuro Akasaki

大阪 Marriott ホテル パストリー料理長、製菓の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として出場、銀メダルを獲得。

Mr. Akasaki serves as the chief pastry chef at Osaka Marriott Miyako Hotel. He participated to the Coupe du Monde de la Pâtisserie, (the greatest worldwide competition for pastries) as a member of the Japan national team. The team won the silver medal at the final competition held in France in 2013.



親子で美味しく学ぶ テーブルマナー教室

Western Table Manner Seminar for parent-and-child



食事のマナーは大人になってからでもずっと大切であり必要なこと。お子様にも楽しく食事をしていただけるように西洋料理テーブルマナー認定の資格を持つスタッフ、マナーの基礎をレクチャーするテーブルマナー教室を開催いたします。実際に洋食のコース料理を召し上がりながら、親子で一緒に学んでみませんか？

Here is the perfect occasion to master the art of good table manners for your children. We will hold a seminar on Western table manners, in which our qualified associates will give you and your children a lecture about basic table manners. While actually having a Western course meal, you can get tips on how to enjoy your meal even in a very formal setting.

2016年 1月17日(日) January 17th (sun)

時間 | 12:00スタート

場所 | 20階 個室 Banquet Room

対象 | 中学生以上お子様および保護者

料金 | お一人様 Per Person ¥7,000

内容 | 洋食コース料理・ソフトドリンク(ワンドリンク)

あべのSAMPO 
An Abeno stroll

久しぶりにハルカス展望台より天王寺動物園方向を眼下に眺望すると随分と様変わりしているなあ、と感じられた。ボクが常盤の小学校入学の時が終戦直後の昭和20年だからあれから70年が経つ。様変わりして当然のことだ。あべの交差点には近鉄百貨店が唯一高層ビルと言われるものであった。今や周辺はビルが乱立、道路は整備され区画整理もされ、新しい街へと変貌をとげつつある。先日、あべのハルカスで新しい発見をした。天王寺動物園に繋がる天王寺公園が新しく生まれ変わった。最近まで有料だったが、昔に戻って無料の公園として開放されることになった。素晴らしいことだ。かつては植物園があり美術館にも通った。府立天王寺高校在学中にはラグビー生活を満喫しすぎた為(全国大会にも大阪代表として団体にも出場する)にシーズンオフには可成りの勉学の遅れをとり戻さなければならず、天王寺公園の図書館に足繁く通った記憶がある。懐かしい青春の1ページだ。



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。

Satoru Kasai
MARRIOTT PERSON



"Bar Plus"
Manager

09

BAR PLUS マネージャー 笠井 悟

お昼12時からスタートする「BAR PLUS」。時間帯ごとに様々なお客様が来店されますので、多彩なニーズに応えるメニュー構成・接客サービスを心がけています。ホテルのバーテンダーはただお飲み物をご提供するのの仕事ではありません。「安心感」や「居心地の良さ」も一緒にお届けし、心からおつろぎ頂ける空間づくりに尽力しています。

At BAR PLUS, which opens at noon, we have different types of guests depending on the different time slots of the day. Accordingly, we always try to accommodate a wide variety of needs in terms of menu items and guest services. What hotel bartenders must offer is not only drinks, but also a sense of assurance and comfort. We dedicate ourselves to creating an atmosphere where guests can feel totally relaxed.

1993年、都ホテル大阪(現シェラトン都ホテル大阪)に入社。スカイラウンジ、メインバーなどを経験後、2014年に現職。HBA認定シニアバーテンダー。

TOPICS & NEWS



テーブルマナー講習
Table manners seminar

西洋料理テーブルマナー認定の資格を持つスタッフが、ナイフ、フォーク、ナプキンの使い方などテーブルマナーの基礎をレクチャーするプランをご用意しております。かしこまったシーンでもお食事を楽しんでいただけるコツを洋食のコース料理を召し上がりながら学んでいただけます。

We will hold a seminar on Western table manners, in which our qualified associates will give you a lecture on how to use knives, forks, and a napkin, and many other basic rules of table manners. While actually having a Western course meal, you can get tips on how to enjoy your meal even in a very formal setting.

料金:Aプラン お一人様 ¥8,500 | Bプラン お一人様 ¥10,000
場所:20階 個室



Marriott Music Night
Marriott Music Night

19階「BAR PLUS」では、外国人ミュージシャンによる生演奏を毎晩お楽しみいただけます。4名のミュージシャンが、ジャズ、ロック、ポップスやゴスペルなどそれぞれ得意なジャンルで登場。水辺をイメージした空間で美酒と夜景に酔いしれる上質な時間をお過ごしください。

In BAR PLUS on the 19th floor, you can enjoy a live performance by a musician every night. All of the four musicians in the different genres of jazz, rock, pop, and gospel demonstrate excellent musicianship. Please enjoy the superb drinks and night scenery, and spend some quality time in an atmosphere reminiscent of the waterside.

・月～土曜日 21:00 / 21:50 / 22:40 ・日曜日 20:00 / 20:50 / 21:40
※各30分 ※ミュージックチャージ お一人様 ¥1,080

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



なつかしい時間のお手伝いを
Let us help you with your happy reunion

気の合うお仲間やなつかしいお集まりに、20階 個室にて同窓会プランをご用意しております。プuffェスタイルは20名様から、着席スタイルは6名様からご利用いただけますので、少人数のお集まりにもおすすめです。大開口の窓からの景色と落ち着いた空間で笑顔あふれる時間のお手伝いをいたします。

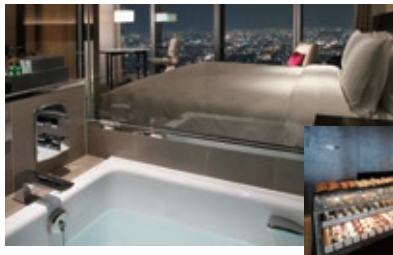
If you are planning a reunion with friends or other people whom you have not seen for a long time, our reunion package is recommended. In a banquet room on the 20th floor, The package is buffet style (minimum 20 people) and seating style (minimum 6 people), making the package suitable even for a reunion of a small group. We look forward to helping you have special moments of smiles in a relaxed atmosphere with exquisite scenery from the large windows.

料金・Aプラン お一人様 ¥10,000 ・Bプラン お一人様 ¥8,500
時間:11:00～16:00の間で3時間まで

宿泊プラン | STAY PLAN

新春お年玉プラン！ [リテールショップ「M-Boutique」利用券をお1人様5000円分プレゼント]

New Year's Gift Package!



部屋タイプ | アッパーフロアデラックスツイン/ダブル(朝食付)

宿泊期間 | 2016年1月4日(月)～2月29日(月)

※1月9日～10日は除外日とさせていただきます。
※ご予約は、ご宿泊日の前日の17時まで承っております。
※こちらのプランのチェックインは18時以降となっております。

料金 | お1人様あたり¥17,375～ (2名1室利用時)
※予約時の空室状況により、宿泊料金は変更となる場合がございます。

朝食 | 19階ライブキッチン「COOKA」(6:30～10:00)

特典 |

・「M-Boutique」利用券をお1人様1泊につき5,000円分

お風呂につかりながら景色が楽しめるオープンバスを採用したデラックスタイプのお部屋をご用意。50～52階のアッパーフロアからの眺望を存分にお楽しみいただけます。特典は、19階「M-Boutique」にてご使用いただける5,000円分の利用券。スイーツやパンを始め、ホテルオリジナルのオリーブオイル、ドレッシングやコンフィチュールなどお好きなものをセレクトしてください。翌朝は19階「COOKA」のご朝食が付いたゆっくりとホテルライフを満喫いただけるプランです。

In this package, you can stay in a deluxe-type room with an open bath, where you can enjoy a grand vista while taking a bath. Please fully appreciate the panoramic view from any of the 50th to 52nd floors. As a special bonus, you can receive a 5,000 yen coupon which you can use at M-Boutique on the 19th floor. Please select whatever items you like from among sweets, bread, the hotel's original olive oil, dressing, confiture, and other items. This is a late checkout package allowing you to fully relax in the hotel.

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. CR15-4024

