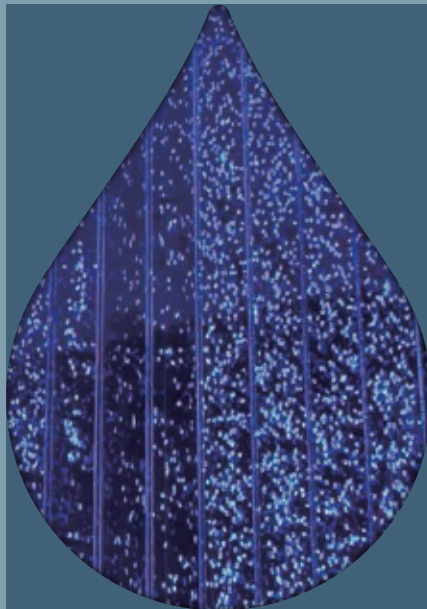


MADO




MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

2015 5-6
MAY - JUNE

実りの雨の季節。

爽やかな風とともに

運ばれてくるのは花の香り。

周囲を見渡せば新緑も美しい。

夏の本番が来る前に、

くつろぎのひとときを。

In the blessed rainy season, a refreshing breeze carries the scent of flowers.
Around you are beautiful, fresh green leaves.
Prior to the coming of a high summer,
why don't you enjoy some relaxing moments here?

| 洋食

5月のメニュー「オマール海老」

期間 | 2015年 5月1日(金) — 5月31日(日)
 Period | May 1st [fri] - May 31st [sun]

6月のメニュー「鮑・水茄子」

期間 | 2015年 6月1日(月) — 6月30日(火)
 Period | June 1st [mon] - June 30th [tue]

食材の魅力を閉じ込めた こだわりメニュー

Excellent dishes richly imparting the attractions of the main ingredient.

鮮やかな色味と上品な甘さが特徴のオマール海老を旬の野菜やフルーツと組み合わせてお届けするメニューが5月に登場。

6月には身の締りが強く、コリコリとした食感の鮑。

前菜ではみずみずしい水茄子とのハーモニーをお楽しみください。

The main ingredient for May will be lobster, which is characterized by vivid colors and sophisticated sweetness.

The lobster will be combined with various vegetables and fruits in season. Awaiting you in June will be abalone: please enjoy its firm and crisp texture. The appetizer offered in this month will feature an excellent harmony between abalone and Osaka local eggplant "mizu-nasu".

鮑・水茄子



スチーム鮑の軽いバターソース ポロ葱のエチューベ添え
 (¥23,760コースより)

Steamed Abalone with Butter Sauce and Leek

オマール海老



オマール海老のソテー ピンクグレープフルーツのブルーブランド
 アネットのアクセント (¥23,760コースより)

Sauteed Lobster with Pink Grapefruits Sauce Flavored with Aneth

| 和食

5月のメニュー「油目・碓井豆」

期間 | 2015年 5月1日(金) — 5月31日(日)
 Period | May 1st [fri] - May 31st [sun]

6月のメニュー「鮑・水茄子」

期間 | 2015年 6月1日(月) — 6月30日(火)
 Period | June 1st [mon] - June 30th [tue]

季節感にあふれている 旬の味覚が幅広く揃います

Enjoy a rich line of seasonal tastes evoking a sense of each season.

春から夏にかけて食べ頃を迎える油目と碓井豆。

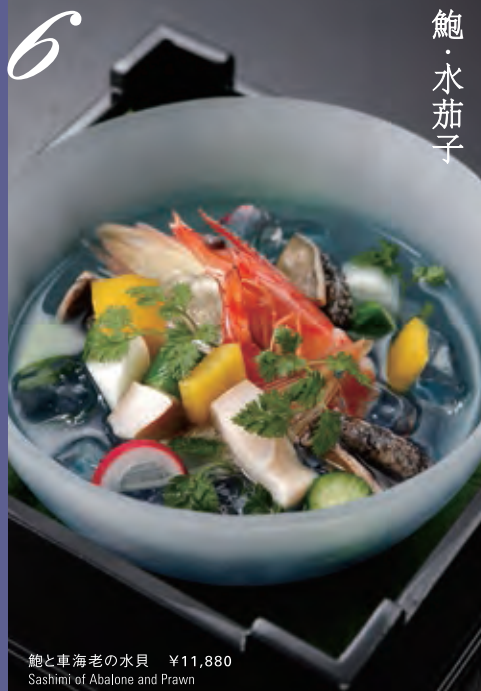
素材の個性が引き立つ調理法でお届けいたします。

6月の肉厚な鮑を使ったメニューは、水茄子と組み合わせた風流な一品もご用意いたします。

Spring and early summer are the season of greenling and local beans "usui-mame". These ingredients will be cooked in the best manner to further enhance their fine characteristics.

On our June menu, a sophisticated dish featuring a combination of thick abalone and "mizu-nasu" eggplant will be also available.

鮑・水茄子



鮑と車海老の水貝 ¥11,880
 Sashimi of Abalone and Prawn

油目・碓井豆



油目焼き霜サラダ仕立て 和風ドレッシングと南蛮酢味噌 ¥2,150
 Salad of Greenling with Japanese Dressing and Vinegared Miso

5

オマール海老



オマール海老を丸ごとラタトゥイユと共に
(¥20,000コースより)
Lobster with Ratatouille

6

鮑



小鮑のステーキ 薬膳スープと共に (¥20,000コースより)
Grilled Abalone in Chinese Medicinal Soup

| 鉄板焼

鉄

5月のメニュー「オマール海老」

期間 | 2015年 5月1日(金) — 5月31日(日)
Period | May 1st [fri] - May 31st [sun]

6月のメニュー「鮑」

期間 | 2015年 6月1日(月) — 6月30日(火)
Period | June 1st [mon] - June 30th [tue]

手際よく仕上げる鉄板焼で
オマール海老と鮑に舌鼓

Our lobster and abalone prepared skillfully
on the *teppanyaki* plate will surely please your palate.

シェフが目の前の鉄板で演出するオマール海老、鮑を
用いたコースをご用意。選りすぐった最高の素材を、
この機会にぜひご賞味ください。

In a special course menu, a chef will cook lobster and abalone on the
teppanyaki plate in front of you.

Why not take this opportunity to try these carefully selected,
highest-quality ingredients?

待ちに待った選べるデザート 好きなだけお召し上がりください

The long-awaited dessert trolley service will finally begin. Please have as much dessert as you like.

ランチタイムの食後の楽しみは、お好きなものをお選
び頂けるグランデセール。パティシエが腕によりをかけた
ケーキやフルーツのコンポートなどをご用意。ホール
ケーキはサービススタッフがお客様の分だけ、目の前で
カットしお取り分けいたします。全種類を少しずつ味
わっていただけます。

Why not enjoy our trolley service for grand dessert as an
after-lunch pleasure? Several varieties of cakes and
compotes made by our outstandingly skilled pastry chef will
be available. Our associates will cut the cake in front of you,
providing a portion of your preferred size.



| 57F



RESTAURANT
ZK

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

5



テ・ヴェール ¥1,800 (6月1日よりスタート)
Green Tea



茶師十段 小林裕 精選
京田辺玉露セット(小菓子付) ¥1,800
Gyokuten Royal Kyotanabe Tea Set
(with Light Refreshments)

注目の新メニューが続々リリース ラウンジでゆったり過ごす初夏のひととき

Noteworthy new menu items will be released one after another.
Why not spend relaxing moments of early summer in the lounge?

老舗茶舗「祥玉園」が手がけた高級茶葉「玉露」(ぎょくてん)を味わえるメニュー「玉露セット」(小菓子付)が登場。雑味がなく旨みを感じるお茶の味わいを、そら豆のコンフィ、和三盆シャーベットとともにご堪能ください。さらに涼しげな抹茶のかき氷は6月～8月限定メニュー。また、夜の大人の時間を楽しみたい方には、グラスシャンパン、2段スタンドの軽食などがセットになったイブニングハイティーもおおすすめです。

We are pleased to introduce a new set menu featuring the high quality "Gyokuten-tea", carefully selected by the Tea Master Hiroshi Kobayashi from the traditional Kyoto tea store *Syogyokuen*. You can fully savor the pure taste of this distinguished tea, together with broad beans confit and *wasanbon*-sugar sherbet. Added to which, *maccha* sherbeted ice with a cooling appearance, will be available from June to August only. If you would like to enjoy a night-time speciality, we recommend our evening-high tea set menu, which will consist of a glass of champagne and snacks on a two-tier stand.

イブニングハイティー ¥5,500(シャンパン+1ドリンク付)
Evening High Tea



119F

LOUNGE PLUS



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



玉露の新たな魅力を発見できる高級茶葉 ご自宅はもちろん、ご贈答にも

Finest tea revealing the new attraction of *gyokuro*-tea
Perfect as an item to be consumed at home, and also as a gift.

「LOUNGE PLUS」でご提供している「玉露」(ぎょくてん)の茶葉をご購入いただけます。味・香りにこだわり、「玉露」と「碾茶」(てんちゃ)計4種をバランスよく配合することで、今までにない玉露の魅力を実感できる茶葉に仕上がっています。桐箱と銅缶入りもございますので、大切な方や外国の方へのプレゼントにもきっと喜んでいただける逸品です。

The shop carries *Gyoku-ten* tea leaves, which is offered at LOUNGE PLUS. A well-balanced combination of four varieties of *Gyokuro* (the highest quality of Japanese tea) and *tencha* tea selected with great care to ensure the finest taste and flavor results in *Gyoku-ten*, revealing a new attraction of *Gyokuro*-tea that you have never experienced before. *Gyoku-ten* leaf tea is available in authentic copper cans and traditional Japanese wooden boxes, making this tea the perfect choice as a gift for important persons and foreign visitors.



119F

M-Boutique

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



・茶師十段 小林裕 精選 京田辺玉露 (銅缶桐箱入80g) ¥30,000
Gyokuten Royal Kyotanabe Tea (Copper Can and Wooden Boxed)

・茶師十段 小林裕 精選 京田辺玉露 (桐箱入30g) ¥6,000
Gyokuten Royal Kyotanabe Tea (Wooden Boxed)

・名匠 小林治 謹製 玉露 (桐箱入40g) ¥4,000
Gyokuro Premium Green Tea (Wooden Boxed)

・宇治玉露 (化粧袋入80g) ¥1,500 Gyokuro Green Tea of Japan (Paper Boxed)

・宇治煎茶 (化粧袋入80g) ¥1,000 Sencha Green Tea of Japan (Paper Boxed)

COOKA BUFFET



Salad
サラダ

こだわりの厳選食材である池上農園の葉物野菜を始めとした旬の野菜をどうぞ。
Please enjoy leaf vegetables and others in season, selected carefully from those of Ikegami Farm.



Burger
バーガー

白身魚のフライとタルタルソースのバーガーが登場。2つ3つと味わえるのが嬉しい、ミニサイズです。
A burger of fried white-meat fish with tartar sauce is available. The size is small, so you can try two or three burgers.



日替りカレー
Curry

カレーはちびっこたちに大人気。具の内容は日替りでご提供いたします。
Well-stewed curry is very popular especially among kids. The ingredients of our curry vary every day.



日替りピザ
Pizza

オーブンから取り出し、できたてをそのままサーブ。とろーりチーズがたっぷりの本格派です。
Pizza is served fresh from the oven. With abundant cheese melting deliciously on top, our pizza is made in an authentic style.



日替りパスタ
Pasta

具とソースにこだわったパスタを日替りでご用意いたします。茹で上げの美味しさは格別！
We offer pasta dishes, taking great care especially in selecting ingredients and preparing sauce. Please enjoy the deliciousness of our pasta fresh from the boiling pan!



Japanese Food
和食

年代を問わず人気の和食。土日祝のディナータイムには、海鮮がたっぷりのったちらし寿司が楽しめます。
Japanese cuisine is popular among many people regardless of their age. At dinner time on Sundays, Saturdays, and national holidays, you can enjoy seafood *chirashi-zushi* (sushi rice topped with seafood, vegetables and other ingredients).



Dessert
デザート

パティシエ自慢のグラスデザートも充実。また、ジェラートは常時11種類ほどのフレーバーをご用意しております。
A rich line of glass desserts are offered, that our pastry chefs are truly proud of. As for gelato, a large selection of flavors are always available.



パティシエ自慢のグラスデザートも充実。また、ジェラートは常時11種類ほどのフレーバーをご用意しております。
A rich line of glass desserts are offered, that our pastry chefs are truly proud of. As for gelato, a large selection of flavors are always available.



定番メニュー
Standard
HOT COLD

肉・魚料理やオムライスなど、ホットメニューも揃います。アルコールのお供にも最適なコールドメニューはバリエーションが豊富。



A wide variety of cold menu dishes, which go perfectly with alcoholic drinks, are available. At the same time, you can try hot menu dishes using meat and fish, as well as *omu-rice* (omelet containing fried rice).



Drink
ドリンク

ディナータイムは生ビール、ワイン、ソフトドリンクがフリードリンク制。バーテンダーが作るカクテルはノンアルコールタイプもございます。
During dinner time, you can enjoy draft beer, wine, and non-alcoholic drinks, as much as you like. Our bartenders can make non-alcoholic type cocktails as well.



パン
Bread

ロールパン、ホワイトパンズやバゲットなど人気の定番をはじめ数種類をご用意しております。
A wide selection of breads including white buns, rolls and French Baguettes.

19F Live Kitchen

Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]
営業 | ブレックファースト Breakfast / 6:30~10:00
時間 | ランチ Lunch / 11:30~15:00 (土日祝 11:30~13:00 / 13:30~15:00)
ディナー Dinner / 17:30~21:30 (土日祝 17:00~21:30)

※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。

	ブレックファースト	ランチ	ディナー
大人	¥3,200	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥5,800 (土日祝 ¥6,300)
小学生	¥1,600	¥1,600 (土日祝 ¥1,900)	¥2,800 (土日祝 ¥3,100)
幼児 (4歳以上)	無料	¥800	¥1,200

※土日祝のランチは2部制、ディナーは2時間制
※Please choose from 1 of 2 seating times for lunch time on weekends and holidays. For dinner time on weekends and holidays, seating time will be limited up to 2 hours.



パッションドール
Passiondor
¥1,780



フレッシュあかね
Fresh AKANE
¥1,900



パイナップル モヒート
Pineapple Mojito
¥1,900



パッションフルーツ ダイキリ
Passion Fruit Daiquiri
¥1,780

フレッシュな美味しさが際立つカクテル 南国フルーツ、さくらんぼ、ビワをお届け

12

Cocktails with fresh deliciousness
Fruits from the South, cherry, and loquat.

5-6月は、4種類のフルーツを使ったカクテルに注目です。清々しい酸味が特徴のパッションフルーツ、みずみずしいパイナップルという南国系に加え、日本人に馴染み深いさくらんぼとビワもあわせてお届けします。それぞれのカクテルはいずれもフルーツの持ち味や、美しい色合いを生かした一品揃い。生果汁ならではのフレッシュな美味しさが際立ちます。

The key items for May and June will be cocktails using four varieties of fruits: passion fruit with refreshing sourness, and fresh pineapple from the Tropic; and cherry and loquat from Japan. The attraction of each cocktail will be enhanced by each fruit's distinctive flavor and beautiful color. Please enjoy the outstanding deliciousness that can be achieved only by using fresh fruits.



| 19F
BAR PLUS
BAR PLUS [バー プラス]
営業時間 | 12:00~24:00

EVENTS

第5回 | シェフセミナー 桂 憲二

Fifth round | Chef seminar Kenji Katsura

協力: エスピー食品株式会社



シェフセミナーの第5回は、57階レストラン[ZK]洋食料理長 桂 憲二がハーブを使った料理をレクチャーします。フレッシュ、ドライともに身近に手に入るハーブを使って、ご家庭でも実践できるワンランク上のプロの技をぜひこの機会に学びませんか? また、講師としてエスピー食品株式会社よりスパイス&ハーブマスターをお招きし、ハーブの魅力や皆様からの質問にお答えいただけます。セミナー後には、ハーブを使用した特別ランチコースをお召し上がりください。

In the 5th Chef Seminar, Kenji Katsura, chief chef of Western cuisine of ZK(57F), will share with you how to cook dishes using herbs. Why not take this opportunity to learn about professional skills that can be used at home to enhance your cooking? In addition, a spice & herb master from S&B Foods Inc. will speak about the attractions of herbs, and answer to your questions. After the seminar, you will be able to enjoy a special lunch menu consisting of dishes using herbs.



2015年 6月9日(火) June 9th (Tue)

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

桂 憲二 Kenji Katsura

ウェスティンホテル大阪 レストラン料理長、中之島ヴァリエにてスーシェフとして経験を積む。2014年より大阪マリオット都ホテル[ZK]洋食料理長。

After serving as chief chef at The Westin Osaka, and as sous-chef in Restaurant Varier in Osaka Nakanoshima, he became the chief chef of Western cuisine at Osaka Marriott Miyako Hotel in 2014.

ご予約受付
2015年
5月1日(金)~

シャンパンフリーフロー

Free-flowing Champagne



初夏の訪れにシャンパンを思う存分楽しんでみてはいかがでしょうか? 19階「BAR PLUS」と「LOUNGE PLUS」にてフリーフローシャンパンが登場。シャンパンのほかにも、バーではカクテルを、ラウンジでは生ビールやワインなどお好きなだけお飲みいただけます。天井高約7mの開放的な空間で、ゆったりと贅沢な時間をお過ごしください。

Why not enjoy drinking champagne in early summer, to your heart's content? At BAR PLUS and LOUNGE PLUS on the 19th floor, a free flow plan will be introduced. You can enjoy not only champagne, but also cocktails at the bar, and draft beer and wine in the lounge, as much as you like. In this wide, open space with a ceiling that's approximately 7 m above the floor, please spend a relaxing and luxurious time.

| 期間 | ローラン ベリエ: 6月1日(月)~8月31日(月)

| Period | June 1st (mon) - August 31st (mon)

BAR PLUS

時間 | 12:00~19:00までの入店 90分制/料金 | ¥5,500

内容 | シャンパン、シャンパンを使ったカクテル、その他対象カクテル60種類以上

LOUNGE PLUS

時間 | 17:00~20:00までの入店 90分制/料金 | ¥5,500

内容 | シャンパン、シャンパンを使ったカクテル、ビール、ワイン(赤・白)、コーヒー、紅茶

13



ハルカスといえば、公開されてもう一周年となるんですね。「光陰矢の如し」とはこのことなのだとはよく分かった。子供の頃はなんのことも実感はなかったが還暦が過ぎ、古希も過ぎ、喜寿を迎えようとしている昨今はほんと時の過ぎるのがメチャ速い。

先日、ハルカスから地べたを見下ろすと半径500メートル界隈にある常磐小学校、文の里中学、天王寺高校の我が学び舎を発見。懐かしく思い、散歩してみた。高校を卒業して上京したのが昭和33年なので早や60年となる。まさに「光陰矢の如し」である。

時が過ぎる早さがよく分かった。建物の大きさ、道幅の広さ、坂の高低が記憶と違っていった。洋館建ての住宅が文化住宅ほどのものだった。横断するのに勇氣のいった道は大人の足で十歩ほどのものだった。通学の時に走っていた急な勾配が坂どころか少々高低差がある程度なのだから道だった。

「光陰矢の如し」といわれるようにこういったことは何というのだろう。

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。

Suumu Matsuda
MARRIOTT PERSON



Chef
05

「ZK」和食料理長 松田 晋

日本料理の原点であるおもてなしの心。板場では料理の向こう側にいらっしゃるお客様のことを常に意識して調理に励んでいます。味に関しての配慮は当然のこと、食材を大切に扱い、美しい盛り付けにも徹底的にこだわる。真の美味しさをご提供するためには、作り手の真摯な思いや気持ちも一緒にお届けすることが大切だと考えています。

Omotenashi, hospitality, is the heart of Japanese cuisine. When preparing the dishes, our culinary associates are always keeping in mind of those who we serve. Of course, full attention is given to the taste, but at the same time, we treat all ingredients very carefully, and have to consider the presentation. To offer genuine deliciousness, we feel that it is important to provide not only dishes themselves but also to contribute our sincerity and passion to your meal.

大阪マリriott都ホテル「ZK」和食料理長。天王寺都ホテルの和食料理長を務める。日本料理専門調理師であり、調理技術指導員の資格を持つ。

TOPICS & NEWS



※母の日イメージ

母の日、父の日は日頃の感謝を込めて

As a token of your daily appreciation on Mother's Day and Father's Day

19階ライブキッチン「COOKA」、57階レストラン「ZK」にて母の日、父の日のお手伝いプランをご用意いたしました。4名以上のご予約でお祝いとしてブーケ(¥3,000)のご注文をご依頼いただいたお客様には、お食事代金10%OFFと19階「M-Boutique」で使用出来る500円の金券をプレゼントいたします。日頃の「ありがとう」を込めて、くつろぎのひとつをとお過ごしください。

At the Live Kitchen, COOKA (19F) and the restaurant ZK (57F), a special plan for Mother's Day and Father's day will become available. If you reserve a table for 4 or more persons and order a bouquet (3,000 yen) to celebrate the day, you will receive a 10% discount on the meal and also a 500 yen voucher that you can use at M-Boutique on the 19th floor. As a token of your daily appreciation, why not spend a relaxing time together with your parents?



池上農園のお野菜

Vegetables from Ikegami Farm

口に入れた瞬間に違いがわかる、みずみずしさの秘密は「電子技法」を用いた野菜作り。おいしい野菜を育てるために大事な「土」に「炭」を埋設する技法です。池上農園にて有機栽培で生産されたこだわりのお野菜は、館内のレストランで味わっていただけます。

At first bite of a vegetable used at our restaurants, you will realize that it is different from ordinary ones. The secret of its freshness is due to the farmer having grown it using a special method called Electron Technique. In this method, farmers embed special carbon in their fields to grow delicious vegetables. Vegetables used at the restaurants in this hotel are supplied by the all-organic Ikegami Farm, which takes fastidious care in order to grow excellent produce.

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



BAR PLUS 2次会プラン

BAR PLUS: a special package for an after-party

乾杯には、スパークリングワインを、さらにビールやカクテルをはじめ、豊富なドリンクと小さなオードブル盛り合わせやドライスナックなどをご用意いたします。夜景とともに楽しめる大人の二次会プランは6名様からのご予約で承っております。ビジネスやプライベート、様々なシーンにてご利用ください。120分制で、お一人様4,000円。

In this special plan, you can make a sparkling wine toast. Beer, cocktails, and many other drinks, as well as assorted appetizers will be served. This package will be available for a party of six persons or more. If you would like to hold an after-party with fine night view, this special package is strongly recommended. The plan can be used for both business and private events. 4,000 yen for each person/120 minutes

カップル、ご夫婦におすすめ! コンフォートダブルルーム <クラブラウンジ付き>プラン

靴を脱いでお過ごしいただく、和と洋が融合した空間。

Recommended for couples! Comfort Double Room plan (including access to the Club Lounge)

The Comfort room featuring a fusion of Japanese and Western styles, please relax with your shoes off.



部屋タイプ | コンフォートダブルルーム

受付期間 | 2015年5月1日(金) - 6月30日(火)

宿泊期間 | 2015年5月6日(祝・水) - 7月17日(金)

料金 | 平日 ¥38,000円/室
土・休前日 ¥47,000円/室 ※2名1室利用時

小上がり付のお部屋には、座椅子や掘りごたつのデスクも備わっており、リラックスしてお過ごしいただけます。洗い場付きのバスルームには、材質が柔らかく肌触りの良いソフトバスタブを設置。クッション性が高く長時間でも心地よくご入浴いただけます。また、同フロアのクラブラウンジにて、ブッフェスタイルの朝食からアルコールを楽しめるカクテルタイムまで、ゆっくりとご利用いただけます。

In the Comfort room, you will find a Japanese style seating & desk area, giving your stay an even more relaxing atmosphere. The bathroom has a body-washing space, with a soft bathtub made of a soft and comfortably textured material. This gives the bathtub a high cushioning characteristic, enabling you to feel good even after soaking in the bathtub for a long time. In addition, you can spend a relaxing time at the Club Lounge on the same floor, from breakfast buffet until late at night for cocktails.

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 form 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. CR15-0986

