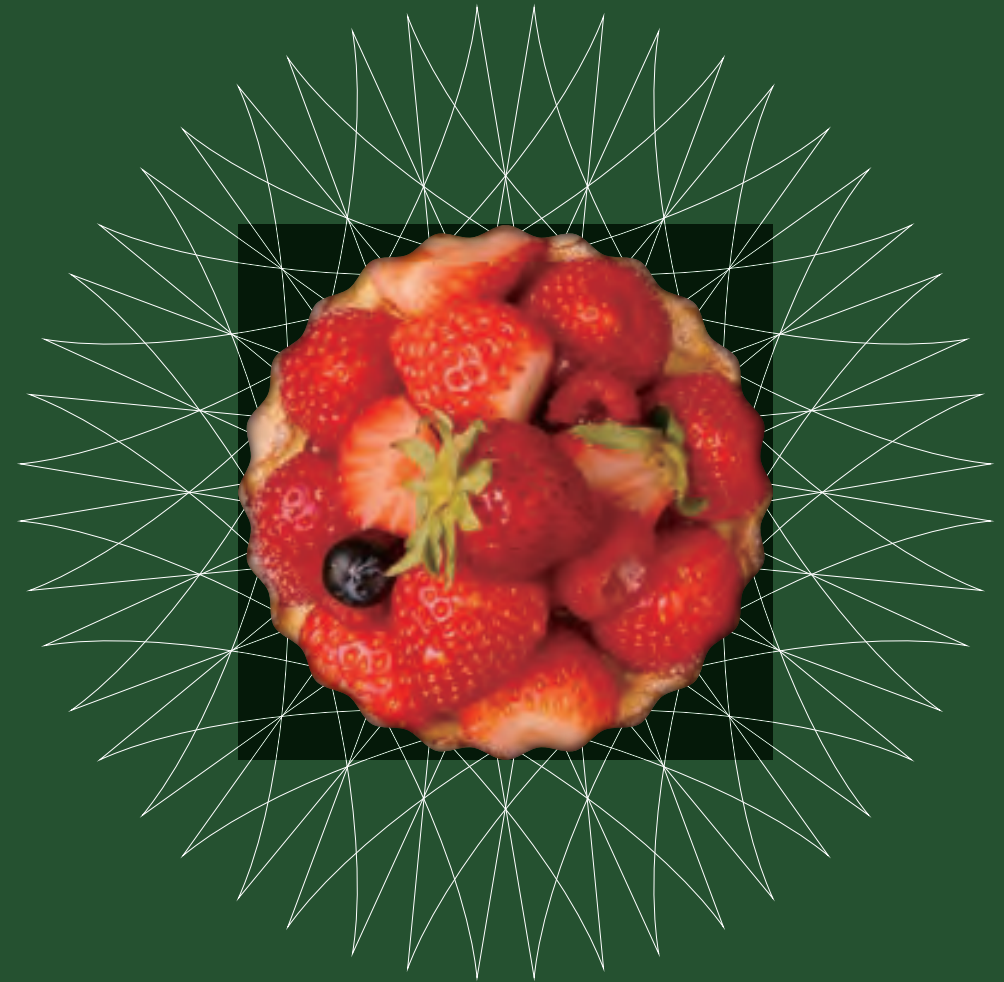


MADO


MARRIOTT
OSAKA MIYAKO



| NOVEMBER - DECEMBER



november / december
"Hanakammuri": Wreath

11-12





ZK Lunch
平日 ¥4,700 土日祝 ¥5,300
Milanese-style Cutlet of Pork Shoulder Loin

LUNCH

前菜buffe、グランデセール付き。
選べるメインディッシュも評判のランチ

Popular lunch with your choice of main dish
Comes with an appetizer buffet and the Grand Dessert

buffeスタイルで選べる前菜、グランデセールもセットになった充実の内容が好評のZK Lunch。選べるメインディッシュの中でこの時期のシェフのオススメは「豚肩ロースのミラノ風カツレツ」です。モッツアレラの濃厚さと松の実入りのジェノバペーストが絶妙な一皿は食べごたえ十分。ソースを片面にしみ込ませてサクサクの食感を残すなど、シェフのこだわり満載です。

The popular ZK Lunch comes with an assortment of appetizers offered buffet-style and the Grand Dessert. Among the selection of main dishes that you can choose from right now, the chef recommends the "Milanese-style Cutlet of Pork Shoulder Loin." The richness of the mozzarella, combined with the Genovese sauce with pine nuts, create a superb harmony that is deeply satisfying. It is carefully prepared by the chef with attention paid to detail, such as applying the sauce only to one side of the cutlet to leave the crispy texture on the other side.



潮-USHIO- ¥10,000~

LUNCH

旨味を閉じ込めジューシーに仕上げる。
最上の牛肉の味わいを鉄板焼でどうぞ

Capturing all the flavors inside for a deliciously juicy finish
Enjoy the highest-grade beef, grilled teppanyaki-style

高層階レストランならではの壮大な景色を眺めながら、鉄板焼メニューをお召し上がりください。黒毛和牛をはじめ、予算ごとに有名ブランド牛のランクが選べる潮コースはランチタイムのイチオシ。旨味とジューシーさを閉じ込めるシェフの技術で、最上級の味わいをお届けします。さらに牛肉以外の海鮮、野菜は旬ものを徹底吟味。贅沢な美味しさを心ゆくまでご堪能ください。

Enjoy teppanyaki-style grilled dishes while enjoying panoramic views as can only be enjoyed from a high-rise location. Ushio course is our highly recommended choice for lunch, offering kuroge wagyu and other famous brand beef that you can choose from in accordance to your budget. The chef skillfully prepares the beef by capturing all the juicy flavors inside, and delivers the highest level of enjoyment to our guests. And there's also a carefully-picked selection of seasonal seafood and vegetables. So come and enjoy a luxurious and delectable experience at our teppanyaki grill.



光-AKARI- ¥3,800

LUNCH

あらゆる献立で旬の美食を追求。
彩り豊かな盛り付けも秀逸です

Pursuing seasonal gastronomy with various dishes
Brilliantly presented in a colorful array

四季の恵みをふんだんに盛り込んだ和食を手軽に堪能できる光コース。厳選した旬の食材を用いるため、約2週間ごとに献立を変えてご提供いたします。お造り、煮物、揚げ物、椀物…etc.テーブルを彩る数々の美食は味はもちろんのこと、豊かな彩りの盛り付けも秀逸のもの。ご利用の度に常に新たな感動を実感していただけます。

The Akari Course is the perfect choice for casually enjoying Japanese dishes filled with seasonal delicacies. The menu on the course changes approximately every two weeks, as it is made from highly selective seasonal ingredients of the moment. Enjoy sashimi, braised dishes, fried items, soup, and more. The table will be adorned with numerous fascinating flavors and a rich array of colorfully presented dishes. You'll encounter new delights, every time you visit.

Nogarazza×ZK Collaboration Dinner



Nogarazza
山田 義輝

ZK 洋食シェフ
竹内 淳也



大阪 中之島のフレンチイタリアン「ノガラッツァ」シェフ山田 義輝氏と大阪 Marriott 都ホテル「ZK」洋食シェフ竹内 淳也のコラボレーションディナー。山田氏が大切にしている野菜本来の恵みと旨味を届けることを軸にそれぞれの個性が作り上げる一夜限りのコース料理をお楽しみください。また、期間限定でイベントメニューをアレンジしたスペシャルメニューもご提供いたします。

This is a dinner created by the collaboration of two chefs: Chef Yoshiteru Yamada of the French/Italian restaurant Nogarazza in Nakanoshima of Osaka, and Chef Junya Takeuchi who prepares the Western cuisine provided by our ZK restaurant here at the Osaka Marriott Miyako Hotel. Enjoy a special dinner course, created for this one night only, based on Chef Yamada's philosophy of delivering the blessing and flavors inherent in vegetables, with the dishes prepared to bring out the individuality of each chef. A special menu adapted from this collaboration dinner will also be offered for a limited period only.

| 開催日 | 2017年11月20日(月)
| 時間 | 受付 18:00~ 食事 18:30~21:00
| 場所 | 57階レストラン「ZK」(ジーケー)
| 料金 | ・お一人様 ¥13,000
ソムリエがお料理に合わせてワインをセレクトした
ワインペアリング付もご用意。
・お一人様 ¥18,000

Special Menu
| 期間 | 2017年11月21日(火)~26日(日)
| 料金 | ・ランチ ¥6,000 ・ディナー ¥10,000



洋

鹿

ラルドで覆った鹿ロース肉のロースト ベリーソース添え
(スペシャルティ ¥15,000コースより)
Roasted Venison Loin Wrapped with "Lardo" Berry Sauce on the side



鉄

海老

伊勢海老の鉄板焼 ビスク添え(1/2尾)
(香 ¥26,000コースより)
Spiny Lobster Steak with "Bisque" (Half Size)



和

鴨・鮭

炙り鴨と鮭の茸味噌バターソース掛け
(旬彩 ¥15,000コースより)
Duck and Salmon with Mushroom "Miso" Butter Sauce



洋

蟹

渡り蟹の軽いトマトのアーリオオーリオ 春菊の香り
(スペシャルティ ¥18,000コースより)
Blue Crab and Tomato "Aglio olio", Edible Chrysanthemum Flavor



鉄

蟹

タラバ蟹の鉄板焼 スダチと三杯酢添え
(香 ¥26,000コースより)
Red King Crab Steak with Vinegar Sauce, Japanese Citrus on the side



和

蟹

かにと湯葉蓮根包み揚げ
(旬彩 ¥18,000コースより)
Crab and Tofu Skin Rolled with Sliced Lotus Root

157F RESTAURANT
和歌

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

MARRIOTT CHRISTMAS 2017

Christmas Cakes



・クローンヌ ドゥ ノエル
Couronne de Noël
(ピスタチオと赤果実 / 18cm)
限定20個 ¥6,000

・アンジュ Ange
(生クリームとイチゴ / 15cm)
限定30個 ¥5,000

・ル・レクチュ Le Lectier
(洋梨 / 12cm)
限定30個 ¥4,000

ご予約
受付期間
2017年
11月1日(水)~
12月16日(土)

※ご予約方法: 19階M-Boutique店頭および都ホテルオンラインショップにて
※お受け渡し期間: 2017年12月22日(金)~25日(月)

こだわりが詰まった3つのクリスマスケーキ。
聖夜にふさわしいプレミアムな贈り物
Three Christmas cakes created with meticulous attention to details
A premium gift that's perfect for this special holiday

今年もご予約のみの限定販売で3種類をご用意いたしました。洋梨の貴婦人と呼ばれる希少価値の高いル・レクチュのコンポートを丸ごと使用したその名も"ル・レクチュ"。大き目にカットしたたっぶりのイチゴと濃厚でやさしい甘さの生クリームが好相性の"アンジュ"は、幅広い世代に愛されるテイストです。さらにピスタチオのクリームと赤果実のコンポートにシュー生地を合わせた"クローンヌ ドゥ ノエル"は今年も登場。大小の2つのサイズが揃うシュトレンとともに、M-Boutiqueから聖夜の贈り物をお届けします。

Again this year, we offer three types of cakes only available by advanced reservation. The cake titled "Le Lectier" is so named because it includes the compote of one whole Le Lectier pear, a highly rare pear also known as the "lady of all pears." The second cake, "Ange", features plenty of large cuts of strawberries combined with a rich and mildly sweet cream, for a taste that will be loved by people of all ages. The third cake, "Couronne de Noël", is offered again this year, and features pistachio cream and a compote of red berries in choux pastry. These three cakes, along with Stollen in two sizes of large and small, are offered at the M-Boutique as gifts to color your Christmas evening.



シュトレン Stollen
販売期間: 12月1日(金)~12月25日(月)
・小 ¥1,600 ・大 ¥2,160

119F M-Boutique M-Boutique [エム ブティック]
営業時間 | 10:00~20:00

Christmas Special Menu

期間 | 12月22日(金)~25日(月) Period | December 22nd (fri) - 25th (mon)

洋食、鉄板焼 | クリスマスメニュー

レストランZKでは4日間限定でクリスマスメニューをご提供。
この期間にしか味わえない華やかな料理で特別なディナータイムを盛り上げます。

Restaurant ZK is offering a Christmas menu for four days only. Enjoy a special dinner with a lineup of dazzling dishes that can only be savored during this exclusive period.

洋食 | ランチ | ¥13,000

- ・アミューズ
Amuse
- ・マグロのタルタル セルクル仕立て ボッタルガ添え
Tuna Tartare with Bottarga
- ・本日のスープ
Today's Soup
- ・真鯛の蒸し焼き 蛤と柚子のバターソース カリフラワーのピューレ添え
Braised Sea Bream with Clam and Yuzu Citrus Butter Sauce
Cauliflower Puree on the side

- ・黒毛和牛ロースのローストをトリュフのフォンに浸して
フォアグラのテリーヌとトリュフ添え
Roasted Japanese KUROGE Premium Beef Loin in Truffles Soup Stock with Foie-gras Terrine, and Truffles
- ・ル・レクチュエのズッパ フロマージュフレと
ヴェルガモットの香り
"Le Lectier" Soup with Fromage Frais Bergamot Flavor
- ・グランデセール
Grand Dessert



洋食 | ディナー | ¥25,000

※アップグレードは“黒毛和牛ロース”から“近江牛ロース”に(+¥5,000)
Upgrade to Omi Beef Loin available with surcharge 5,000JPY

- ・菜園に咲く帆立と甘海老のフィオーリ
Marinated Scallop and Northern Shrimp Garden Style
- ・マグロのタルタル 雲丹とアボガドのムース トラフグとキャビア
Tuna Tartar, Sea Urchin and Avocado Mousse, "Torafugu" and Caviar
- ・金目鯛と白子のムニエル ビーツのマリネと春菊のクーリ
タスマニアマスタードとフルーツトマトのケッカソース
Meunière Splendid Alfonsino and Roe, Marinated Beets and Edible
Chrysanthemum Puree Checca Sauce of Tasmanian Mustard and Fruits Tomatoes

- ・黒毛和牛ロースのローストをトリュフのフォンに浸して
フォアグラのテリーヌとトリュフ添え
Roasted Japanese KUROGE Premium Beef Loin in Truffles Soup Stock with Foie-gras Terrine, and Truffles
- ・ル・レクチュエのズッパ フロマージュフレとヴェルガモットの香り
"Le Lectier" Soup with Fromage Frais Bergamot Flavor
- ・シシリー産ピスタチオのヴァシュラン
フリユイルージュとマルタンブーレのアクセント
Sicilian Pistachios Vacherin with Red Fruits and "Martin Pouret"

鉄板焼 | ディナー | ¥30,000

※アップグレードは“近江牛”から“石垣島きたち牧場プレミアムビーフ”に(+¥5,000)
Upgrade to Ishigakijima Kitauchi Farm Premium Beef available with surcharge 5,000JPY

- ・付出し
Amuse
- ・タラバ蟹と北海道産帆立貝柱の包み蒸しブイヤベース仕立て
Karutafata Wrapped Snow Crab with Hokkaido Scallop in Bouillabaisse Style
- ・長崎県産鮑の蒸し焼 トリュフ添えシャンパンヴィネグレット
Smothered Abalone from Nagasaki with Truffles and Champagne Vinaigrette
- ・フォアグラのステーキ リンゴのキャラメリゼ添え
カルヴァドスとブランデーのソースで
Foie-gras Steak with Caramelized Apple Calvados and Brandy Sauce

- ・近江牛[食べ比べ]フィレ肉50gとロース肉50g
(静岡産ワサビ・こだわり醤油・味噌ダレ)
Omi Beef Tenderloin 50g and Loin 50g (Wasabi, Soy Sauce, Miso Sauce)
- ・野菜の鉄板焼 Vegetables "Teppanyaki-Style"
- ・ガーリックライス又は炊き上げ御飯 Garlic Rice or Steamed Rice
- ・赤出し 香の物 Red Miso Soup and Pickles
- ・特製バニラアイス 苺とブラックペッパーのソース キルシュの香り
Vanilla Ice Cream with Strawberry and Black Pepper Sauce Kirsch Flavor



RESTAURANT
Restaurant ZK [ジーケー]
営業時間 | ランチ / 11:30~15:00
| ディナー / 17:00~21:00
※22日(金)は通常の営業時間

| 洋食 |
・23日(祝土)~25日(月)※2時間制
(1部) 17:00~19:00/17:30~19:30
(2部) 20:00~22:00/20:30~22:30/21:00~23:00

| 鉄板焼 |
・23日(祝土)~25日(月)※2時間制
(1部) 17:00~19:00/17:30~19:30/18:00~20:00
(2部) 20:00~21:00スタートより2時間制(L.O. 21:30)

クリスマスディナーメニュー



ダイナミックな“丸鶏のロースト”、“仔羊肉のハーブ岩塩包み焼き”がライブキッチンに!かわいらしいジオラマデザートも注目です。

The live kitchen now offers a dynamic dish of a whole roasted chicken, and salt crusted lamb as well! And don't miss the cute diorama-style desserts.

- ・丸鶏のロースト(ライブキッチン)
- ・仔羊肉のハーブ岩塩包み焼き(ライブキッチン)
- ・甘鯛の鱗焼き 春菊と浅利のエマルジョンソース
- ・ビーフシチュー
- ・握り寿司
- ・ジオラマデザート

| 料 金 | 大人 ¥7,000

| 時 間 | 23日(祝土)、24日(日)2部制

22日(金)、25日(月)内側のお席は2時間制、窓側のお席は2部制
※2部制 17:00~19:00/19:30~22:00



Live Kitchen
ディナー | 17:00~22:00
営業時間 | (L.O. 21:30)

クリスマスペアコースメニュー



グラスシャンパンがセットになったお得な内容のコース。
大切なパートナーと仲良くお二人でどうぞ。

This is a specially priced course that includes a glass of Champagne, perfect for enjoying with someone special.

- ・鴨むね肉のロースト 洋梨のカルパッチョとロックフォール チーズ添え
- ・オードブルバリエ
- ・ズワイガニとフナイユの柑橘風味テリーヌ キャビア添え
- ・金時人参とカボチャのガトー仕立て
- ・ハムのムースを包んだ鶏肉のガランティース トリュフ風味
- ・国産牛フィレ肉のポワレと下仁田ネギのスパイスロースト
フォアグラのグリエ添え ボルドレスソース
- ・パン

| 料 金 | ¥20,000 お料理2人分+グラスシャンパン2杯

| 時 間 | 17:00~21:00(L.O)



営業時間 | 12:00~24:00



WINTER BUFFET

ウィンターbuffet

期間 | 2017年11月1日(水) — 2018年1月8日(月・祝)
 Period | November 1st[wed] – January 8th[mon]



ディナーに
蟹が登場!

冬の味覚の王様・カニがディナーに登場! ホットな美味しさが目白押しです
 Crab, the king of winter delicacies, makes an appearance for dinner! Enjoy an array of deliciously hot dishes

冬シーズンのLive Kitchen COOKAでは、体の芯からポカポカと温まる多彩な美味しさをご用意してお出迎えいたします。「チーズフォンデュ」、「白身魚、タコ、キノコのアヒージョ」、「山芋と茄子 ミートソースのモッツアレラチーズグラタン」などのホットメニューをはじめ山芋やごぼうといった体を中から温める食材を使ったメニューなどをご用意いたします。ディナーには、冬の王様「カニ」が登場。「ボイルガニ」や「かに飯」などお好きなだけお召し上がりください。またローストビーフ&ポークやお肉のグリルをシェフ自らが目の前でサーブするライブキッチンコーナーも好評。今の季節ならではのベリーや洋ナシなどを使ったグラスデザートやフリーで楽しめるドリンクまで充実のbuffetタイムをお過ごしいただけます。

This winter season, the Live Kitchen COOKA welcomes guests with a diverse array of delicious dishes that will warm you up from the core. You'll find hot dishes such as: cheese fondue; ajillo of white fish, octopus and mushrooms; and au gratin of yam and eggplant in meat sauce with mozzarella cheese. Other dishes will warm you up from the inside using ingredients that are known to heat up the body, such as yam and burdock. And for dinner, crab, otherwise known as the king of winter delicacies, will be making an appearance, such as boiled snow crab and rice mixed with crabmeat. All of these and more are available for your enjoyment, as much as you like. Popular among the guests is the live kitchen section offering such meat dishes as roast beef, roast pork, and other grilled meat, personally cut and served in front of you by the chef. And during this season, there are desserts of berries and pear presented in a glass cup, as well as all-you-can-drink beverages, so that you can have your fill of all that the buffet has to offer.

ボイルガニ
Boiled Crab

Standard 定番メニュー



COLD

軽く薫したブリに山葵風味のフロマーージュブラン
 Lightly Smoked Japanese Amberjack with "Wasabi" Flavored Fromage Blanc



COLD

鴨肉とコアントローで香りつけたアンディーブのカラメリゼ
 Caramelized Chicory Flavored with Duck Meat and Cointreau



HOT

イカと浅利の海老風味ピラフ
 Seafood Pilaf



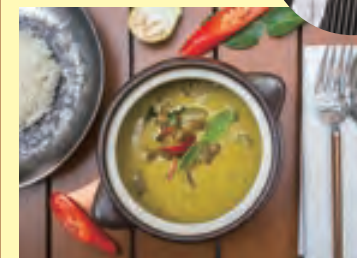
HOT

白身魚、タコ、キノコのアヒージョ
 White Fish, Octopus and Mushroom Ah-jeo

バンコク・マリOTT・マーキス・クイーンズパーク
 アンクル・プーリパット シェフ



タイフェア



期間 | 2017年11月1日(金)~11月14日(火)

タイ バンコクの「Bangkok Marriott Marquis Queen's Park's」よりChef Anukool Poolpipatが来日。「ポークリブのグリルとスパイシーチリソース」や「グリーンカレー」など、本場の味をお届けいたします。

We are inviting Chef Anukool Poolpipat from Bangkok Marriott Marquis Queen's Park to demonstrate his specialties. Don't miss the opportunity to experience authentic Thai cuisine.



協力:タイ王国大阪総領事館



Live Kitchen COOKA (ライブキッチン クーカ)

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 Ala 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)

	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner	クリスマスディナー Christmas Dinner 期間:2017年12月22-25日	お正月ランチ New Year Lunch 期間:2018年1月1-3日	お正月ディナー New Year Dinner
大人 Adult	¥3,300 (土日祝¥3,800)	¥5,800 (土日祝¥6,300)	¥7,000	¥4,500	¥7,500
中高生 Middle and High School	¥3,300 (土日祝¥3,800)	¥4,600 (土日祝¥5,100)	¥5,800	¥4,500	¥6,300
小学生 Elementary School	¥1,600 (土日祝¥1,900)	¥2,800 (土日祝¥3,100)	¥3,500	¥2,200	¥3,700
幼児(4歳以上) Child (4years +)	¥800	¥1,200	¥1,400	¥1,000	¥1,700

※土日祝、お正月のランチはすべて2部制。※土曜日、12/23、24、お正月期間のディナーは2部制。※日祝日、12/22、25のディナーは内側のお席は2時間制、窓側のお席は2部制。



莓天女
Strawberry Tenny
¥1,900



柚子モヒート
Yuzu Mojito
¥2,300



ラ・フランス マティーニ
La France Martini
¥1,900

| 季節のカクテル | 11月1日(水) - 12月31日(日)

イチゴ、柚子、ラ・フランス。 果実のもつ上品な香りと味わいを グラスに閉じ込めました

Strawberries, yuzu citrus, and La France pear:
The elegant aromas and tastes of fruit
captured in a glass.



ジャカール シャンパンフリーフロー 12月1日(金)スタート

期間: 2017年12月1日(金) ~ 2018年2月28日(水)
※除外日: 2017/12/22-25, 12/31, 2018/1/1-3
時間: 12:00 ~ 19:00の入店 90分制
料金: シャンパンフリーフロー ¥5,500
前菜盛り合わせとのセット ¥7,000
ドリンクの内容: 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70種類以上



アトランティックサーモンのデコレーション仕立て
天使の海老とホタテ貝柱のマリネと共に
レモンドレッシングと山葵風味の醤油ソース
Decorated Style Atlantic Salmon with Marinated
Angel Shrimp and Scallop
Lemon Dressings and "Wasabi" Flavored Soy Sauce
¥2,300



河内鴨と下仁田ねぎ、かぶらのポトフ
オランダーズソースのグラタンスタイル
Pot au Feu of Local "Kawachi" Duck with "Shimonita" Leek and Turnip
Gratin Style Hollandaise Sauce
¥2,300

| 19F



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

冬の訪れを感じる アフタヌーンティー&ショコラショー

Winter season is coming with Afternoon Tea & Chocolat Chaud

シェフたちが腕によりをかけた季節ごとに装いを変えるアフタヌーンティー。冬の訪れを愉しめる食感や味覚がご友人たちとの優雅なひと時を演出いたします。また12月1日からご提供がスタートするのがショコラショー。濃厚でビターなショコラショーと、オレンジやマロンを使ったスイーツとのペアリングを堪能できるこの時期だけのお楽しみです。

Afternoon Tea features an assortment of dishes carefully prepared by our restaurant and pastry chefs, serving as a graceful accompaniment to pleasant moments spent with your friends. Starting December 1, the lounge will offer the Chocolat Chaud—a rich and bittersweet hot chocolate paired with sweets made from oranges and chestnuts and only available during this limited period.

| 19F



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



アフタヌーンティー Afternoon Tea ¥3,500
ドリンク付き



ショコラショー Chocolat Chaud ¥2,000
販売期間: 2017年12月1日(金) ~ 2月28日(水)

EVENTS

第17回 | シェフセミナー 中村 匡秀

| Seventeenth Round | Chef Seminar by Kiyohide Nakamura



第17回シェフセミナーは、19階ライブキッチン「COOKA」(クーカ)兼 宴会統括料理長 中村 匡秀が登場。今回は、「クリスマスのコースメニュー」をテーマに、ご家庭でのクリスマスがより一層華やかになる技をレクチャーいたします。セミナー終了後は、実演メニューを含むクリスマス特別ランチコースをお楽しみください。

Kiyohide Nakamura, the Executive Chef for Live Kitchen COOKA on the 19th floor and for the banquets, will be appearing in the 17 Round Chef Seminar. During this seminar, Chef Nakamura will give a lecture themed to a Christmas course menu, and will be giving tips on giving an added flair to your home-cooked Christmas meals. After the seminar, you can enjoy a special Christmas lunch course that includes the dishes that were demonstrated during the lecture.

2017年12月6日(水) December 6th (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

※お食事代含む

ご予約受付
2017年
10月28日(土) ~



中村 匡秀

Kiyohide Nakamura

大阪マリオット都ホテル 19階ライブキッチン「COOKA」兼 宴会統括料理長。大阪全日空ホテル(現ANAクラウンプラザホテル大阪)でホテル経験を積み、同ホテル「カフェ・イン・ザ・パーク」調理長や宴会調理シェフを歴任。2014年 大阪マリオット都ホテル「COOKA」料理長就任。2017年より宴会料理長兼任。
Executive Chef for Live Kitchen COOKA on the 19th floor and for the banquets at the Osaka Marriott Miyako Hotel. Gained experience working at the Osaka ANA Hotel (currently ANA Crowne Plaza Osaka), and while there, held the positions of Executive Chef for "Café in the Park" and also served as the banquet chef. Was appointed as Executive Chef of Osaka Marriott Miyako Hotel's COOKA in 2014, and additionally as the Executive Chef for the Banquets from 2017.

MARRIOTT PERSON



客室部 ベル
金 多美

21

ソウルでキャリアをスタートさせて、2014年から現在の部署で新たな一歩を踏み出しました。主な業務は宿泊されるお客様のご案内。お部屋へのナビゲート、施設説明、お荷物の管理と幅広くサポートします。仕事でのモットーは「チェックインからアウトまで、快適にお過ごしたくために最善を尽くす」こと。接客時に家族構成や旅行目的など、なるべく多くのパーソナルな情報を把握して、皆様が笑顔になれるきめ細やかなサービスを心がけています。

Began her career in Seoul, and started working in her current department in 2014. Her main duties is to offer guidance and information to guests staying at the hotel, and covers a broad range of services including showing guests to their room, explaining the facilities, and taking care of their luggage. Her motto at work is: "Do the very best to have guests enjoy a pleasant stay, from the time they check in until they check out." When interacting with guests, she strives to provide attentive service that brings smiles to their faces by trying to grasp as much personal information about the guests as she can, such as their family composition and purpose of stay.

JW Marriott・ホテル・ソウル、コートヤード・バイ・マリOTT・ソウル・タイムズ スクエアにて経験を積み、2014年2月大阪マリOTT都ホテル開業準備室に入社。その後、客室部 ベルに配属。2016年2月より ベル インチャージとしてキャリアを重ねる。

えとこ、いろいろ大阪

今の大阪市の礎を作った関一(せきはじめ)をご存知だろうか?大阪市営地下鉄の建設や大阪市バスの開業、大阪市立大学の開設、今の大阪城天守閣の再建など、今の大阪に多大なるインパクト与えた事業を手掛けた、第7代の大阪市長である。

個人的に、関一の最大の功績だと思うのが、大阪のシンボルストリート御堂筋の拡幅である。当時、幅6メートル、長さ1.3キロの道路を拡幅すること。「街のど真ん中に空港ができるのか?」と市民が驚いたほど、当時としては規格外の幅44メートル、長さ約4キロの御堂筋ができあがった。

御堂筋が大阪のシンボルストリートであるのは、梅田と難波という2大繁華街をつなんでいる事はもちろんの事、電線を地中化しイチョウ並木を配した美しさがあるからだろう。(銀杏のニオイもあるけど...)また、ビルの高さ制限を行ったこと、も世界に恥じない景観を生み出しているように感じている。

そんな御堂筋も今年で80歳。80周年記念イベントも色々行われているが、イチオシは11月12日から始まる御堂筋イルミネーション。梅田から難波まで全長4キロの圧倒的イルミネーションは、きっと関一もビックリしているに違いない。



御堂筋イルミネーション2017
11月12日(日)~12月31日(日)
17:00頃~23:00

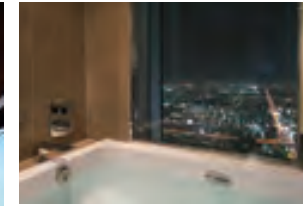
オダギリサチ | ツーリズムプロデューサー。
大阪の着地型旅行商品を開発するほか、関西を中心に自治体の観光集客アドバイザーや委員も務める。株式会社インブリージョン代表取締役。

宿泊プラン | STAY PLAN

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。

ジュニアスイートルームで叶える優雅なステイ〔朝食付き〕

Luxurious stay at a Junior Suite: Breakfast included



部屋タイプ | 39~49階 ジュニアスイート(ツイン)
宿泊期間 | 2017年11月1日(水)~12月21日(木)
料金 | お1人様あたり(平日) ¥22,000 (土、休前日) ¥25,000 (2名1室利用時)

※ご宿泊日の6日前より100%のお取消料が発生いたします。あらかじめご了承ください。
※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。
※上記金額には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。

リビングとベッドルームがセパレートになっており、ゆっくりホテルライフを満喫したい方におすすめのジュニアスイートルーム。バスルームには、外に面した窓のあるビューバスを採用。お部屋からは大阪湾をはじめとする西側のパノラマビューを満喫いただけます。静かな空間でゆっくりと流れる時間をお過ごしください。

The Junior Suite, equipped with a separate living room and bedroom, is perfect for those of you wishing to enjoy a relaxing stay at a hotel. The bathroom has a window what is called a "view bath," and from your room, you can enjoy panoramic views of the Western side of Osaka City including Osaka Bay. It's a great choice to enjoy a leisurely, relaxing stay in a peaceful and quiet atmosphere.

TOPICS & NEWS

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



お正月プラン
New Year's Plan

新年の幕開けをご家族やご友人と一緒に祝い、語らっていただけるプランをご用意いたしました。お正月を華やかに彩るお料理とともに優雅に過ごしてください。

This is a plan for guests to celebrate the New Year together with family and friends. Spend a delightful moment with your loved ones as you enjoy the gorgeous dishes to highlight the New Year's festivities.

期間: 2018年1月1日(祝月)~1月3日(水)
場所: 20階個室
金額: (¥13,000) 洋食コース料理 or 会席
(¥18,000) 洋食コース料理 or 会席 or 和洋折衷
※料理・室料(2時間)が含まれております。



ブッフェを満喫! ミッドウィンターブッフェチケット発売
Enjoy our buffet to your heart's content! Mid Winter tickets on sale

旬の食材を使ったブッフェ料理とアルコールを含むフリードリンクが人気の「COOKA」の平日ディナーをお得にご利用いただける前売りチケットを販売いたします。ご使用いただける2018年1-2月の毎週火曜日には、ベリーダンスのイベントも決定!

We're offering advanced tickets that offer great deals for enjoying weekday dinners at COOKA—popular for its buffet featuring an array of dishes made with seasonal ingredients, as well as all-you-can-drink beverages that include alcoholic drinks. And every Tuesdays during the months of January and February 2018, on days when this advanced ticket is valid, you can also enjoy a belly dance performance!

販売期間: 2017年11月1日(水)~2017年12月31日(日)
使用期間: 2018年1月9日(火)~2018年2月28日(水) 平日ディナー
場所: 19階 ライブキッチン「COOKA」
料金: 大人お一人様 ¥5,000
※通常価格¥5,800 ※店頭・都ホテルオンラインショップでの販売
※+¥500追加で土日祝もご利用いただけます。



ZKパーティプラン
ZK Party Plan

パーティーや大切な記念日のご会食などでご利用いただけるプランです。地上約270mの絶景空間で日本料理もしくは欧風料理ときめ細やかなサービスで思い出に残るひとときを演出いたします。また、フリーで楽しめるドリンクも魅力のひとつです。

This is a plan that can be used for parties and important commemorative events. We'll create a memorable moment with our attentive service as you enjoy Japanese or Western cuisine at a location offering sweeping views from 270 meters above ground. The plan also provides all-you-can-drink beverages.

場所: 57階 レストラン「ZK」
時間: ランチ 11:30~15:00 ディナー 17:00~21:00
料金: いずれもお一人様 ¥13,000/¥18,000
※日本料理および欧風料理
※2時間のフリードリンクを含む
人数: 6~40名様

MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

大阪マリOTT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



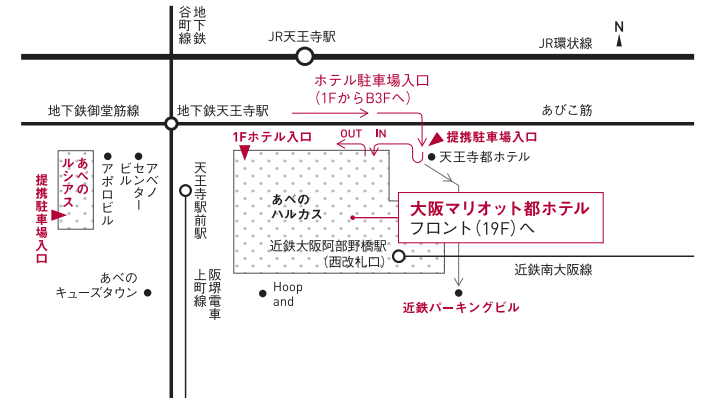
メールマガジン

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登録いただけます。



大阪マリOTT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 & © Universal Studios. All rights reserved. CR17-3081



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)

・料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。 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.
・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。