

大阪 Marriott 都ホテル

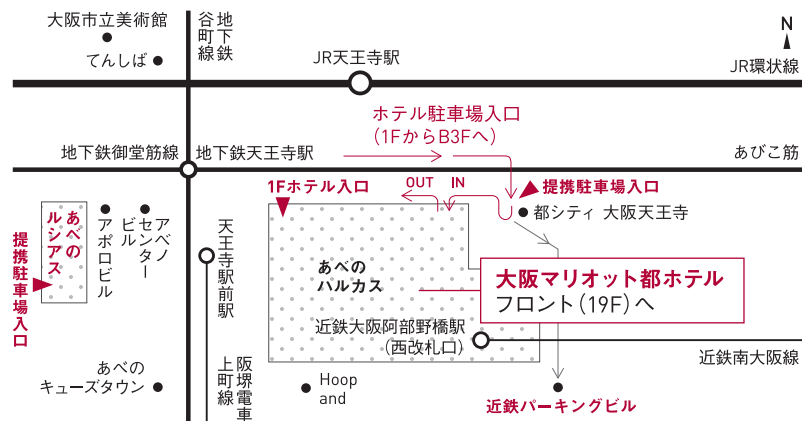
〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43
 TEL:06-6628-6111 (代表)
 1-1-43, Abeno-suji, Abeno-ku, Osaka
 545-0052 Japan

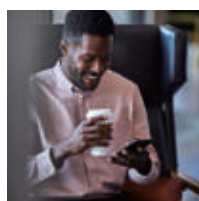
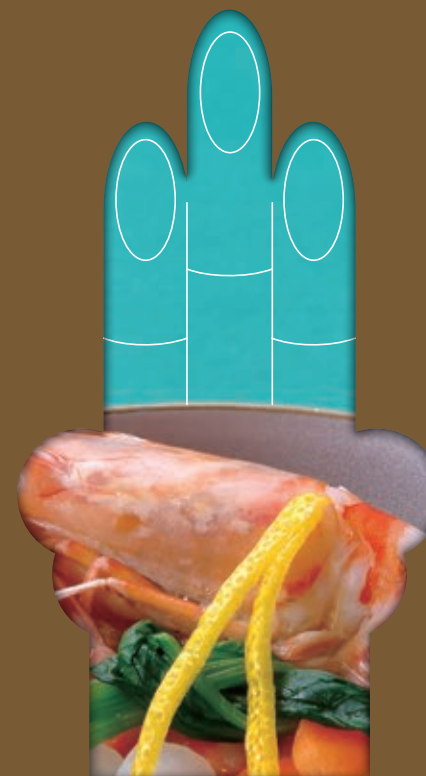
GoogleMap

facebook

instagram

MARRIOTT
BONVOY





メールマガジン

「MADO」最新号のご案内や季節ごとのメニュー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。

登録はコチラ



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 elements and all related indicia TM & © 2020 Universal Studios. All rights reserved. CR20-2660

レストランに関する
ご予約・お問い合わせ

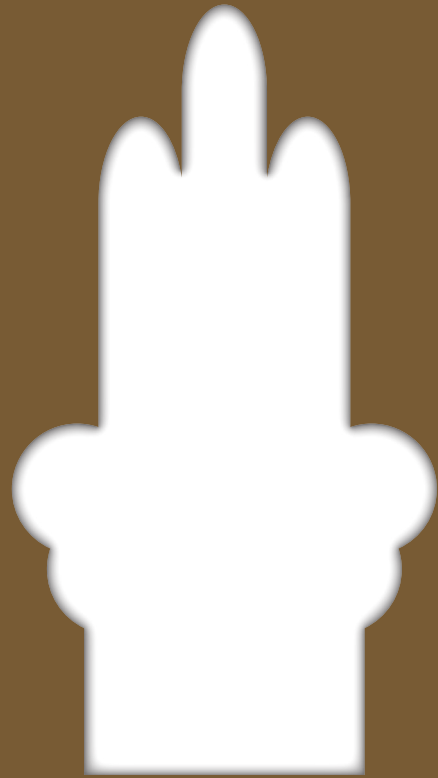
☎ 0120-611-147 携帯電話 06-6628-6187 (受付時間 10:00~20:00)

・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.

MADO



営業時間について

ホームページをご確認ください。

アイコンについて



MOVIEをチェック!

このアイコンをクリックするとムービーが再生されます。



メニューをチェック!

このアイコンをクリックするとメニューページが表示されます。



凛々しい割烹カウンターでの日本料理の時間。料理人から食材の魅力を耳にして、調理シーンを眺め、できたてを味わえるのはここだけの特権です。2/28までの期間は、割烹カウンター限定の河豚コースをご用意しております。

Time to savor the Japanese cuisine at the serene kappo-style counter. Listening to the chefs detailing the fascinating nature of ingredients, witnessing their culinary technique, and enjoying the freshly cooked foods. These are the privilege you can only experience here. Do not miss the Globefish Course, the exclusive offer at the kappo-style counter until February 28th.




てっさ(河豚刺し)を引く手際の良さは見事のひとこと
Chef's technique to make tessa (globefish sashimi) is nothing but amazing.



その時期にしか味わえないプレミアムな日本酒が並ぶことも

You may meet premium sakes that are only available during the particular season.

提供期間：～2月28日(日)
河豚会席 お1人様 ¥20,000

 [メニューをチェック!](#)

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

CLICK!
 [MOVIE をチェック!](#)

料理人と向かい合う 割烹カウンターだけの特権

Facing the Mastery of Chefs
Exclusive Privilege of the Kappo-style Counter

1

期間 | 2021年 1月4日(月) — 1月31日(日)
Period | January 4th [Mon.] – 31st [Sun.]

CLICK!



MOVIEをチェック!



メニューをチェック!

2

期間 | 2021年 2月1日(月) — 2月28日(日)
Period | February 1st [Mon.] – 28th [Sun.]

CLICK!



MOVIEをチェック!



メニューをチェック!

| 欧風料理 |

| 鉄板焼 |

| 日本料理 |



Seasonal ¥16,000



四天 ¥24,000



蒼天 ¥16,000

河豚・鰯

Globefish / Yellowtail

河豚(トラフグ)と鰯の両方を堪能できるコース。蕪や菜の花など、春の訪れをいち早く伝える食材も散りばめています。

This course offers two delicacies of the season – globefish and yellowtail. Also offered are the ingredients to signify the first sign of spring, such as turnips and field mustard flowers.

きたうち山口牧場黒毛和牛

*"KITAUCHI YAMAGUCHI Farm"
Premium Beef Steak*

契約牧場であるきたうち山口牧場のビーフを鉄板焼でどうぞ。肉の甘みと濃厚かつあっさりとした脂が特徴です。

Enjoy Teppanyaki of the special beef from KITAUCHI YAMAGUCHI Farm, our contracted supplier. The sweet flavor of the meat and rich yet light fat are simply delightful.

鰯

Yellowtail

荒波にもまれた鰯は身の品質が段違い。鮮度が伝わる色ツヤの冬の味覚を、お造りやししゃぶしゃぶ、焼き物でご賞味ください。

Nurtured in the rough sea, our yellowtail are of the supreme quality. See the freshness in their color and shine. Enjoy this delicacy of winter as sashimi, shabushabu or grilled dishes.

4

| 欧風料理 |

| 鉄板焼 |

| 日本料理 |



Seasonal ¥16,000



四天 ¥22,000



蒼天 ¥16,000

オマール海老

Lobster

上品で旨味を感じるテイストとプリッと弾力こそがオマール海老の魅力。生のままでも味わえる新鮮な食材を、様々なメニューでご提供いたします。

The elegant umami-rich flavor and delightful texture are what homard lobsters are all about. Fresh enough for sashimi, we cook this gourmet ingredient into a wide array of dishes.

金目鯛

Red Sea Bream

煮物だけでなく鍋、釜炊きご飯をはじめ、あらゆる和食の技法を生かして金目鯛を調理。甘みの強い白身魚の持ち味を引き出します。

Our chefs use the mastery of their Japanese cookery technique to make stewed dishes, hot pots, flavored rice and other culinary delights with alfonsino. Savor the best of this heavenly sweet white-meat fish.

157F RESTAURANT **ZK** Restaurant ZK [ジーケー]

※表示料金の別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

5



柔らかく火入れした黒鮑のグリルステーキ
Tenderly Cooked Grilled Black Abalone Steak

Recommended Menu



ズワイガニとアボカドのリエット
Snow Crab and Avocado Riette



国産牛肉とフォアグラのパイ包み焼き
Baked Foie-Gras Pie with Domestic Beef



鮮魚のアクアパッツァ
Fresh Fish Acqua Pazza



‘霧島山麓豚’ 肩ロースと根菜のポトフ
Pot-au-feu with 'KIRISHIMA Sanroku Pork' Shoulder and Root Vegetables



お好きな料理を組み合わせ楽しんでライブキッチン「COOKA」
“COOKA” – the Live Kitchen to Enjoy the Harmony of Your Favorite Foods

📖 ランチメニューをチェック!

📖 ディナーメニューをチェック!

低温調理で旨味が溢れ出す ブランド銘柄の肉料理

今やお店の顔となりつつある鮮魚のブイヤベースのほかに、「薩摩黒牛」や「はかた地どり」といったブランド銘柄を用いた肉料理も評判。柔らかくて適度なサシがある赤身肉の部位を、低温調理で仕上げたメニューは、旨味が溢れ出すジューシーな美味しさです。また冬限定で、マグレ鴨や国産牛フィレの塊肉を贅沢に楽しめる逸品も登場します。

Low-temp Cooking for Overflowing Umami Wide Array of Dishes of Brand-name Meats

On top of the traditional French Provençal fish stew, quickly earning the reputation as our signature dish, we are known to serve a variety of dishes made with brand-name meats such as “Satsuma Kuroushi” beef and “HAKATA Jidori” chicken. The tender and beautifully marbled meats are cooked at low-temp to make juicy delights with overflowing umami. Special for this season: culinary luxury to enjoy magret de canard and large chunk of domestic beef tenderloin.

※ブランド牛は、季節ごとに入荷が異なります。※We serve different brand-name beefs for each season.

鮮魚のアクアパッツァ
Fresh Fish Acqua Pazza

‘霧島山麓豚’ 肩ロースと根菜のポトフ
Pot-au-feu with 'KIRISHIMA Sanroku Pork' Shoulder and Root Vegetables

| 19F



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.

料金	ランチ Lunch	ディナー Dinner
	ア・ラ・カルト ¥800～	ア・ラ・カルト ¥800～
	セットメニュー ¥2,800～	セットメニュー ¥4,200～

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

7th Anniversary Events

7人のシェフの饗宴 Harmony by Septet of Chefs

場所 | 20階 茜 日時 | 2021年3月7日(日) 受付18:00~ 食事18:30~20:30
料金 | ペア ¥77,000

「新型コロナウイルス感染症の拡大防止の為、このイベントの開催は中止となりました。」

素晴らしいお料理による渾身の一品をコース仕立てでお届けいたします。また、当日のドレスコードレッドに選ばれた方には、

素敵な賞品もご用意。特別な夜を特別な方とお過ごしく下さい。
The chefs of the Osaka Marriott Miyako Hotel will present a course of their best dishes with wine pairings. The dress code for the evening is Marriott Red! There will also be a great prize for the best-dressed winner. Please spend a special night with someone special.

精米歩合0%の希少な幻のお酒 「零響-Absolute-2019」と割烹カウンター特別会席

Very Rare and Hard-to-Get Sake, "Reikyo - Absolute - 2019",
Made of Polished Rice to 0%, and Special Kaiseki Course at Kappo-style Counter

場所 | 57階レストラン「ZK」割烹カウンター
期間 | 2021年3月1日(月)~3月31日(水) 料金 | 7名様 ¥770,000(1組限定)
希少な幻の日本酒、宮城新澤醸造「零響-Absolute-2019」をはじめ、会席とのペアリングをお楽しみいただけます。

Enjoy the marriage of sakes including the rare and hard-to-get brand from Niizawa Sake Brewery of Miyagi, Reikyo - Absolute - 2019", and our kaiseki course.

Buono! Buono! Buono!

場所 | 19階ライブキッチン「COOKA」
日時 | 2021年2月5日(金) 17:00~21:30 料金 | お1人様 ¥8,000

「新型コロナウイルス感染症の拡大防止の為、このイベントの開催は中止となりました。」

One-night-only event to enjoy very very Italian course meal with wines from the gourmet country.

協賛:アサヒビール株式会社、カゴメ株式会社、日清フーズ株式会社



苦味・酸味・食感 ショコラの魅力極めけり

Bitterness, Acidity and Texture
Allure of Chocolate Has Come to Its Pinnacle

カカオのビターな風味がダイレクトに伝わるタブレットショコラ。ベリーやナッツ、ドライフルーツが食感とテイストのアクセントになっています。

The chocolate tablets give out the bitter flavor of cacao in full. Berries, nuts and dried fruits add the nice touch to the texture and taste.

提供期間:2021年2月1日(月)~2月14日(日)
タブレットショコラ Tablette de Chocolat
各¥1,800(¥1,944)

- 1 ホワイト White
- 2 ミルク Milk
- 3 ダーク Dark

I 19F

M-Boutique M-Boutique
[エム ブティック]

※()内の表示料金には、消費税が含まれております。
※Consumption tax is included in prices with in parentheses.



金柑サンゲリア
Kumquat Sangria
¥1,900

蜜柑ブロッサム
Mandarin Orange Blossom
¥1,900

| 季節のカクテル | 2021年1月1日(金祝)～2月28日(日)

食べごろ果実をカクテルに! バレンタインに相応しい一杯も



チョコレートアイランド Chocolate Island ¥2,000
提供期間: 2021年2月1日(月)～2月28日(日)

Cocktail Made with Fruits at Their Best!
Another Arrival Is the Perfect Treat
for St. Valentine's Day

金柑と温州みかんのやさしい甘さと、フレッシュハーブの爽やかさが際立つ旬のカクテル。バレンタインシーズンに最適なチョコレートカクテルもぜひお試しください。

Tenderly sweet kumquat and unshu mandarin meet crisp fresh herbs to make this cocktail of the season. Another must-have is our chocolate cocktail – the perfect treat for your season of true love.

| 19F

BAR PLUS



BAR PLUS
[バー プラス]

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.



CLICK!
MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

スペシャルティコーヒー Specialty Coffee
¥2,000



パルフェド フレーズ
Parfait de Fraise ¥2,000

提供期間
2021年2月1日(月)～4月30日(金)



“Naturalité(ナチュラリテ)”
¥4,500

提供期間
2021年1月6日(水)～2月28日(日)

魅惑的なパフェもお目見え! 至福のカフェタイムをぜひ

Magical Parfait Is Making a Fresh Debut!
Enjoy the Best Ever Café Break

一杯ずつお客様の目の前で抽出するスペシャルティコーヒーをはじめ、デザートではショコラフォンデュを楽しめるアフタヌーンティ、美しいデコレーションも見事なイチゴのパフェなど、彩り豊かなコンテンツが盛りだくさん。

Specialty coffee we brew each cup right in front of our guest, the afternoon tea set with the chocolate fondue for dessert, beautifully and exquisitely decorated strawberry parfait, and more. A whole array of delicacies for the plenty of colorful menus for you.

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

| 19F

LOUNGE PLUS



LOUNGE PLUS
[ラウンジ プラス]

客室部 ハウスキーピング
田中 真里菜

Marina Tanaka

ハウスキーピングのスタッフたちをマネジメントし、定められた高い水準の環境づくりに日々奔走しています。コロナ禍に伴い、チェックインからアウトまでの大半をホテル内で過ごされるお客様も多いので、客室でステイしながら楽しめる工夫や試みを今後も模索していきます。また、記念日のご利用などには、タオルでの白鳥アレンジメントといった『客室アート』のサービスにも取り組んでおります。

▶ MOVIE をチェック!

I manage the housekeeping team and do everything I can to create the accommodation environment that meets the high standard we are expected to achieve. With the novel coronavirus pandemic, many guests spend most of their days from the check-in to check-out inside our hotel. So, I am determined to keep looking for ideas and initiatives they can enjoy in their room. Another service I emphasize for guests who stay with us for celebratory purposes is the "Guestroom Art" such as folding the towel in the shape of a swan.

2017年 大阪 Marriott 都ホテル入社。客室部ハウスキーピングに配属。現在に至る。

08 酢コショウ

新世界に行きつけの中華料理店がある。8席ほどのカウンターだけの小さな店だ。昔はいつも入れる店だったが、最近ではテレビで取り上げられて満席の時もある。名物のカニチャーハンと餃子を頼んだ。小皿に酢を入れてコショウだけを振りかけて餃子につけて食べた。「なんやそれ?」と大将が声をかけてきた。これは「酢コショウ」という食べ方で妻が職場の同僚に教えてもらったのだ。味の濃い餃子には「酢醤油」よりもあっさりしている。「ふーん」と大将は感心していた。1ヶ月後、また店に行った。餃子を頼んだ。「これで食うてみい」と餃子とともに小皿が出された。酢コショウだった。「あっさりしてええんや」と大将はドヤ顔で語った。私は黙って餃子を平らげた。この日から私は他人に聞いたことを自分が見つけたように語り、それをまた聞いた人に話してしまうことを「酢コショウ」と呼んでいる。私もたまにやる。

日下 慶太

大阪府生まれ現在阿倍野区在住。コピーライターとして勤務する傍ら、写真家、UFOを呼ぶバンド「エンバーン」のリーダーとして活動中。著作「迷子のコピーライター」(2018/イーストプレス) 写真集「隙ある風景」(2019/私家版)

ハルカスの麓に住んでいます

TOPICS&NEWS

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries 06-6628-6137 (代)



▶ プランをチェック!

20階 プライベートルーム
ご両家のお顔合わせや
お祝い事にふさわしいプラン

Private Room on the 20th Floor – Perfect Package for Introduction of the Groom and Bride’s Families and Celebrations

お慶びの日のお祝いや大切な方々との特別な時間を心のこもった上質なおもてなしで演出いたします。落ち着いた個室でご会食のひとつときをお過ごしください。

We will make your special occasions such as celebrations and time with people you care even more precious with our cordial and quality services. Enjoy the dining experience in the tranquil ambience private room.

場所 | 20階 プライベートルーム

料金 | お1人様 ¥12,500~

利用人数 | 4名様より

特典: 乾杯用グラススパークリングワイン

※会場使用料(2時間)・お料理(洋食コース または 会席)が含まれます。

※表示料金には、消費税・サービス料(10%)が含まれております。※Consumption tax and service charge (10%) are included in prices.

Explore our Guest Room — 客室紹介 —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

53階 エグゼクティブスイートルーム Executive Suite Room

▶ Virtual Room Tour



スタイリッシュさと機能性を兼ね備えたスイートルーム。上質な雰囲気のインテリアは、心地よさと落ち着きをお約束いたします。 A stylish yet functional suite. Treat yourself to the cozy and peaceful time in the classy room décor.

