

MADO




MARRIOTT
OSAKA
MIYAKO

2014 11-12
NOVEMBER-DECEMBER



大切な方やご家族と過ごすクリスマス。
年に1度の素敵なイベントを彩る
スペシャリティなおもてなしをお届け。
幸せな笑顔が広がりますように…。

Christmas spent with family and loved ones.
A special kind of hospitality will mark this beautiful,
once-a-year event. We hope to bring smiles to many faces.

鴨とフォアグラ DUCK AND FOIE GRAS



洋

鉄



フォアグラと根菜類の和風コンソメ仕立て (¥20,000コースより)
Foie-Gras and Root Vegetables in Japanese Clear Soup

November

2



和

合鴨くわ焼きとフォアグラ 大根おろし添え ¥2,750
Burned Duck and Foie-Gras with Grated Radish

蟹 CRAB



洋

鉄



タラバ蟹と旬野菜のセイロ蒸し (¥20,000コースより)
Steamed King Crab in Basket

December

3



和

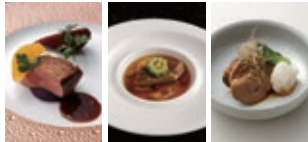
焼き蟹 ¥10,700
Grilled Crab

生ハムと鴨のムース ポワブルの効いたコンソメジュレとオレンジチップ
(¥21,380コースより)
Mousse of Uncured Ham and Duck with Consommé Jelly and Orange Chip

ワタリ蟹とお野菜のスパゲッティにエストラゴンのアクセント
(¥21,380コースより)
Blue Crab and Vegetables Spaghetti in Tarragon Flavor

11

November



鴨とフォアグラ DUCK AND FOIE GRAS

期間 | 2014年 11月1日(土) — 11月30日(日)

Period | November 1st [sat] - November 30th [sun]

定番はもちろん創作系も。鴨とフォアグラの魅力を再発見。

We will offer both classic dishes and creative ones. Rediscover the appeal of duck and foie gras.

身が引き締まり脂ののった鴨と、クリーミーで上品な味わいのフォアグラを使ったメニューが登場。定番から創作系まで、欧風料理・鉄板焼・日本料理でお召し上がりください。

Presenting a menu of dishes made using the fatty meat of duck and creamy, refined foie gras. From classic dishes to creative ones, enjoy Western cooking and teppanyaki as well as Japanese.

12

December



蟹 CRAB

期間 | 2014年 12月1日(月) — 12月31日(水)

Period | December 1st [mon] - December 31st [wed]

冬の味覚の王様を多彩なメニューラインナップでお届け。

We will serve crab, the king of winter flavors, as part of a varied menu lineup.

甘さは十分 繊維のようにほどける身の美味しさも見事な蟹。

そんな冬の味覚の王様をシェフたちが、腕によりをかけて多彩なメニューに仕上げました。

Crab meat is sweet and comes apart like fibers, and it has a splendid flavor. Our chefs have done their utmost to complete a varied menu with the king of winter flavors.

Christmas Dinner
クリスマスディナー

期間 | 2014年

12月22日(月) — 12月25日(木)

Period | December 22th [mon] - 25th [thu]

特別な日を素敵に演出するクリスマスディナー。洋食は厳選食材を贅沢に使ったコースをご用意。華やかな和食のクリスマス特別会席、近江牛ほか豪華食材が並ぶ鉄板焼のペアコースもおすすめです。(詳細はP11ご参照)

Christmas dinner makes a special day fantastic. For our Western options we will prepare courses using carefully chosen and sumptuous ingredients. In addition to our Omi beef and gorgeous, special Japanese course, we recommend the teppanyaki course for two chock full of deluxe ingredients. (See Page 11 for details.)

| 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

Christmas Cakes

11月1日より
予約受付
各限定50個12月1日より
販売限定Book型
ボックスカドール・ド・ノエル Cadeau de Noel. ¥3,780
・シュトレン(小) Stollen
・ケーキ ショコラ フィグ Cake Chocolate et Figueプレゼントしたくなるシェフ渾身の逸品
華やかな限定パッケージにも注目です

You will want to give the chef's best creations as presents. Also take a look at the gorgeous limited edition packages.

クリスマスに華を添えるのはシェフ渾身の逸品ばかり。イチゴでデコレーションしたラウンドケーキは、優しくて上品な味わいのフロマージュブランとチョコレートの贅沢な風味がちよっぴり大人のミルクチョコレートの2種類をご用意。また、限定Book型ボックスでご提供するシュトレン&ケーキ ショコラ フィグのセットは、大切な方へのプレゼントにも最適です。

Our cakes to highlight Christmas are some of the chef's best creations. The round cake decorated with strawberries comes in two varieties: fromage blanc and milk chocolate. A set of Stollen and Cake Chocolate et Figue, which comes in a limited-edition book-shaped box, is perfect as a present for your loved one.

| 19F



M-Boutique

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

WINTER SPECIAL BUFFET 冬野菜のあったかブッフェ

期間 | 2014年 11月1日(土) — 1月15日(木)
Period | November 1st[sat]-January 15th[thu]

体の芯からほっこり！ 旬を感じる冬野菜たっぷりヘルシーメニュー

Warm your body to the core!
A healthy menu with plenty of seasonal winter vegetables

冬の味覚、蟹を使ったメニューが勢揃い。旬の冬野菜もたっぷり、体の芯からほっこりできるヘルシーな美味しさをお腹いっぱい楽しんでいただけます。ライブキッチンでは、ランチ、ディナーにローストビーフが、ディナー限定で、旬の味をたっぷり味わえる蟹のグリルが登場。お好きにだけお楽しみいただけます。

A full lineup of dishes featuring the gems of winter delicacy, crabs. With plenty of fresh winter vegetables on offer as well, you can get your fill of healthy good flavors that will warm your body to the core. In our live performance kitchen, be sure to fully enjoy the highly recommended roast beef presented during lunch and dinner time. The winter specialty, grilled crabs will be served at dinner.

蟹グリル・ボイル
ディナー限定登場!!



冬大根とハンバーグのボトフ仕立て
Braised Winter Radish with Hamburger



インディアンローストビーフ
Indian Style Roast Beef

LIVE KITCHEN



Christmas Dinner

期間 | 12月20日(土)～25日(木)
時間 | 17:00～19:00
19:30～21:30(2部制)
料金 | 大人¥7,000、小学生¥3,500
幼児(4歳以上)¥1,400



クリスマスには国産骨付きローストビーフ、エスカルゴのオープン焼き、丸ごとチキンのローストというスペシャルメニューが3品登場。

Three special dishes will appear on the Christmas menu: bone in roast Japanese beef, oven-roasted escargot and whole roast chicken.

サンタさんが住む冬の森をイメージしたスイーツジオラマも注目！見ているだけでワクワクするスイーツに、子どもたちもきっと大喜び。

Be sure to have a look at the sweets diorama imagined as a forest where Santa lives. Children, too, will surely delight at the sight of the exciting sweets.



蟹と魚介類のピラフ パプリカ風味
Crab Meat and Seafood Paprika Flavor Rice



蒸し野菜とあったかこだわり豆腐 ボン酢と薬味各種
Seasonal Vegetables with Hot Tofu

I 19F



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

営業時間 | ブレックファースト Breakfast / 6:30～10:00
ランチ Lunch / 11:30～15:00
ディナー Dinner / 17:30～21:30

※土日祝及びクリスマス期間のディナー、お正月期間は2部制
*Service hours will be divided into two parts during the following periods: weekends, holidays, Christmas (Dec20-25) and New Year (Jan1-4).
| ランチ Lunch / 11:30～13:00 / 13:30～15:00 ・ディナー Dinner / 17:00～19:00 / 19:30～21:30

※クリスマス期間
(12月20日～25日)の
ディナー及び
お正月期間(1月1日～4日)は
料金が異なります。

*Price will change during
Christmas (Dec20-25)
and New Year (Jan1-4)



ディナー限定
アルコール
フリードリンク

今回のライブキッチン
イチオシ!蟹のグリル

	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



身がぎっしり詰まったズワイ蟹を、強火のロースターで豪快にグリルしたメニューがディナーに登場!

Snow crab, packed with meat and grilled gorgeously over a high-flame roaster, will be served at dinner.





左) 柚子モヒート Yuzu Mojito ¥2,150
 中) ラ・フランス クーラー La France Cooler ¥1,900
 右) ストロベリー マルガリータ Strawberry Margarita ¥1,900

オープンな空間でくつろげるバー

ラ・フランスやストロベリー、柚子を使ったカクテルが登場

Feel relaxed at our open and spacious bar.
 Presenting cocktails made with strawberries, yuzu and the European pear 'La France'

ラ・フランスの気品ある味わいを活かした一杯をはじめ、鮮やかな色合いのストロベリーカクテルも冬のおすすめ。清涼感のある柚子のダイキリ、モヒートもバーテンダーの自信作です。

Our winter recommendations include a drink with the elegant flavor of the European pear "La France" and a vividly colored strawberry cocktail. The bartender is also confident in his daiquiris made with refreshing yuzu and his mojitos.



BAR PLUS (バー プラス)
 営業時間 | 12:00~24:00



ホットワイン Hot Wine ¥1,330



テリーヌ ショコラ Terrine au Chocolat ¥1,800
 (12月1日よりスタート)

目の前に広がる景色がすばらしいラウンジ

今冬は一手間加えたホットドリンクがお待ちかね

A moment spent in a spacious scene Make a unique hot drink your companion

外の寒さを忘れさせてくれるホットドリンクにナツメや柚子を浮かべたホットワインがラインナップ。また、12月からは、アングレーズソースとの相性が抜群のテリーヌショコラが登場します。

We have a lineup of hot drinks that will make you forget the cold outside. Our hot wine with floating jujubes or kumquats, From December, you can enjoy our Terrine an chocolat with crème anglaise.



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

EVENTS

第2回 | シェフセミナー 松田 晋

Second round | Chef seminar Susumu Matsuda



日本料理の基本から学べるおせちを、「ZK」和食料理長の松田 晋がご紹介します。香り豊かな美味しい“だし”のとり方や、簡単で見栄えの良い盛り付けのコツなど、日本伝統の技を学んでいただき、その後はおせち料理の特別ランチコースをお召し上がりください。

Susumu Matsuda, the Japanese chef at ZK, presents an osechi meal and lesson in the basics of Japanese cooking. Learn how to make delicious soup stock, tricks for arranging food simply and attractively, and Japanese traditional skills, then eat a special osechi lunch.

2014年 12月4日 (木) December 4th (thu)

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

松田 晋 *Susumu Matsuda*

大阪 Marriott 都ホテル [ZK] 和食料理長。日本料理専門調理師であり、調理技術指導員の免許を持つ。

The Japanese chef at the Osaka Marriott Miyako Hotel restaurant ZK. He specializes in Japanese cooking and is a licensed cooking technique instructor.

食材と感性の融合 新感覚イタリアン

New-sensation Italian: A melding of ingredients and senses



京都・祇園にあるイタリア料理の名店「リストランテ キメラ」シェフの筒井 光彦氏による、新しい驚きに出逢えるイタリアンの特別コースをご提供いたします。京都産の食材と、筒井 光彦氏の斬新な感性との素晴らしい融合を、ホテル最上階からの絶景とともにご堪能ください。

We are offering a special course of Italian dishes full of novel surprises by Mitsuhiro Tsutsui, chef at the famous Ristorante Italiano Chimera in Gion, Kyoto. Get your fill of the Kyoto ingredients and the original sensibility of Mitsuhiro Tsutsui. While you dine, enjoy the scenery from the top floor of the hotel.

2014年 11月13日 (木) — 16日 (日) November 13th (thu) - 16th (sun)

時間 | ランチ 11:30~15:00 ディナー 17:00~21:00

場所 | 57F レストラン ZK Restaurant ZK

料金 | お一人様 Per Person ランチ ¥6,000 ディナー ¥13,000



筒井 光彦 *Mitsuhiro Tsutsui*

「PONTE VECCHIO」の料理長として経験を積んだ後、「リストランテ キメラ」をオープンし、シェフに就任。今までにないイタリアンの美味を提案するレストランとして、人気を集めている。After gaining experience as the chef at Ponte Vecchio, he opened Ristorante Chimera and became the chef there. The restaurant is gaining popularity by proposing all-new superb Italian flavors.



先日ここに宿泊して久しぶりに近辺を散歩した。まず、四天王寺さんである。天王寺から参道を通り、正門まではほぼ15分ぐらいである。子供の頃は池に数十匹はいる亀を日が見ていたが、この四天王寺は可成り見るべきものがあると大人になって知った。何てたって聖徳太子建立七大寺のひとつである。ここから10分程のところに天王寺動物園と大阪市立美術館が隣接している。ここをゆっくり見ているとそれぞれ半日、1日コースとなるので横目にて素通りする。ジャンジャン横丁と言われているところから通天閣に辿り着く。いずれにしても「あべのハルカス」がそびえ立っているのが垣間見られる。通天閣に昇るもよし、昇らないで通天閣下の喫茶店で「レコー」(コーヒーの冷たいもの)飲んで、休憩するもよしだ。地下鉄動物園前駅(この駅のモザイクタイルが子供心をわくわく、ドキドキさせた)からひと駅、天王寺まで地下鉄に乗ってご帰還という一時間強のコースをおすすめする。元気になること請け合いだ。

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。

Maria Miyakawa
MARRIOTT PERSON



Executive Concierge

02

エグゼクティブ コンシェルジュ 和田 実也子

「ご滞在をより想い出深いものにしていただきたい。」それを実現するため、お客様のご要望にお応えするのは当然のこと。大切なことはいかに最善を尽くせるかどうかだと思います。サービスにここまでというゴールはありません。誠実に、そしてお客様を大切に思うことで、大阪 Marriott 都ホテル流のおもてなしができるかと考えています。

"We would like you to make your stay more memorable." To accomplish that, we respond to customer's request, of course. But I think the important thing is how hard we try to do our very best. There is no goal in service. We provide warmest hospitality on the Osaka Marriott Miyako Hotel level by being sincere and thinking of customers as precious.

帝国ホテル大阪など幾つかのホテル開業に携わり、2014年大阪 Marriott 都ホテルの客室専任部長に就任。コンシェルジュの世界的組織、「レクドール・インターナショナル」の正会員。

TOPICS & NEWS



天空のレストランで過ごすX'mas Night
Christmas night at a restaurant in the sky

地上約270mの天空より、圧巻の夜景が望めるレストラン「ZK」では、12/22～25の期間、大切な方との素敵な夜を演出する、クリスマス限定ディナーをご用意しております。お二人の大切な時間に華を添える、洋食コース(¥29,700)、会席料理(¥23,760)、鉄板焼ペアコース(お二人様 ¥59,400)は、どれもシェフの魔法がかかったクリスマスだけの特別な一皿です。

The restaurant ZK, where guests can enjoy a masterpiece night view 270 meters above the ground, is preparing a Christmas Only Dinner for a special night with the person you love. To accent what will be a memorable occasion for you and your loved one, three Christmas-only special dishes created with the chef's magic will be offered: the Western Cuisine Course (29,700 yen), the Japanese Course (23,760 yen) and the Teppanyaki Couple's Course (59,400 yen per couple).



生演奏とスタイリッシュな空間が織りなす、上質な時間
An incomparable evening with a live piano performance in a stylish space

スイーツや軽食、ドリンクを揃えた「LOUNGE PLUS」は、天井高約7mの開放的な空間が、洗練された上質な時間を演出します。毎週水、金、第1・3土曜日には、ピアノの生演奏をお楽しみいただけます。心地よい音色に耳を傾けながら、お気に入りのドリンクとともに優雅な時間をお過ごしください。尚、スケジュールが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

Lounge Plus offers a refined, top-notch experience in an expansive space with a 7 meter ceiling. Order sweets, snacks or drinks. A live piano performance is held every Wednesday and Friday and on the first and third Saturdays of the month. While listening to the pleasant tones of live piano, spend an elegant interval with your favorite drink. Schedule is subject to change without prior notice.

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



絶景が広がるシェフズルームで祝う、お食い初めプラン

A weaning ceremony celebrated in a private room with a superb, sweeping view

お食い初めとは、お子様の生後100日頃に「一生生涯、食べものに困らないように」と、健やかな成長を願う日本の伝統儀式です。「ZK」のシェフズルームでは、一生に一度のお祝いにふさわしいお食い初め料理(¥4,000、祝鯛+¥2,000〜)をご用意しております。大人の方は、欧風料理・日本料理からお好きなコース料理をお選びください。(ランチ ¥11,880〜、ディナー ¥23,760〜)

The weaning ceremony known as Kuizome is a traditional Japanese ceremony to wish for the healthy growth of your child and an abundance of food throughout his life. It is held around the 100th day after birth. In the Chef's Room, ZK will offer Kuizome dishes appropriate to this once-in-a-lifetime event. They will be 4,000 yen for the celebration plus 2,000 yen and up. Adults may choose between the Western course and the Japanese course (starting from 11,880 yen for lunch and 23,760 yen for dinner).

宿泊プラン | STAY PLAN

2連泊以上のご予約限定! お得にゆったりステイ <館内利用券・オリジナル日本てぬぐい付き>

リビングルームとベッドルームからなる58平米のジュニアスイートで、快適なホテルステイを。

Special accommodation plan for consecutive stays. Including one 2,000 yen coupon for in-hotel use and original Japanese towel.

Stay in comfort in a 58 square meter Junior Suite, which features a living room and a bedroom.



[特典] ・館内利用券 お一人様 ¥2,000(ラウンジ、バー、リテールショップで利用可)
大阪 Marriott 都ホテルオリジナル 日本てぬぐい お一人様 1枚

宿泊期間 | 2015年
1月4日(日) - 3月20日(金) Period | January 4th[sun] - March 20th[fri] 料金 Rate | 連泊時1室1泊 ¥38,610

2連泊以上のご予約限定のお得なプランです。西側に面したジュニアスイートからは、遠くに大阪湾や明石海峡大橋を、晴れ渡った日には淡路島まで望むことができます。床から天井までの窓から広がるパノラマの絶景を眺めながら、贅沢な時間をごゆっくりとお過ごしてください。

This special is valid for reservation of two or more consecutive nights. From a Junior Suite facing the west side, you can see Osaka Bay and Akashi-Kaikyo Ohashi bridge in the distance, and on a clear day you can see all the way to Awaji Island. Enjoy a luxurious and leisurely time gazing on the superb panoramic view spreading out beyond the window that stretches from floor to ceiling.

予約受付期間 | 11月1日(土) - 12月31日(水) ※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. CR14-3482

