

## 大阪 Marriott 都ホテル

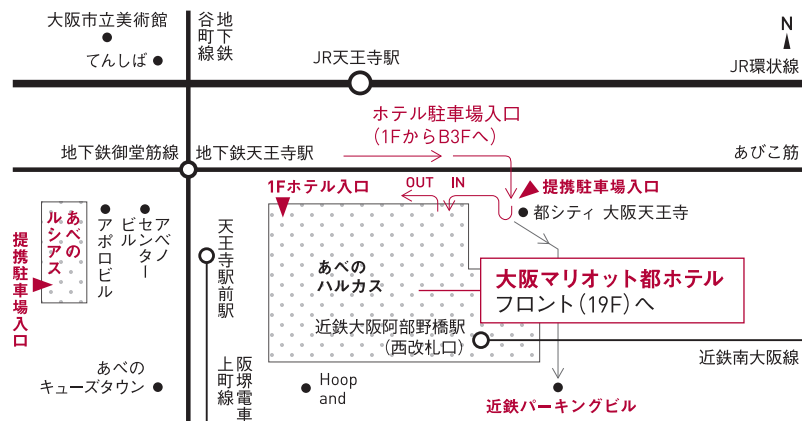
〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43  
 TEL:06-6628-6111 (代表)  
 1-1-43, Abeno-suji, Abeno-ku, Osaka  
 545-0052 Japan

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. CR20-2032

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






## 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。





# MARRIOTT CHRISTMAS 2020

| 期間 | 2020年12月23日(水)～12月25日(金) | Period | December 23rd(wed.)- 25th(fri.)

CLICK!

特集サイトをチェック!

## ZK

クリスマスにふさわしいリッチなメニューときらめく夜景。  
大切な人と想いがつながる素敵な時間をお過ごしください。

Rich menu and sparkling night vista – the perfect treat for Christmas.  
Enjoy the miraculous night when your and your beloved one's hearts become one.

| 欧風料理 | LUNCH リュミエール Lumière ¥11,000  
DINNER プリエール Prière ¥25,000～



| 鉄板焼 | DINNER <sup>てんろう</sup>天狼 ¥30,000～

日本料理でもクリスマスディナーメニューをご用意しております。  
Christmas course dinners with Japanese cuisine are also available.

クリスマス会席 <sup>せいじゅ</sup>～聖樹～ ¥20,000

クリスマスディナーの営業時間について

※ランチは通常通り

23日(水)～25日(金)ディナー 17:00～22:30

[1部] 17:00～19:00 / 17:30～19:30 [2部] 20:00～22:00 / 20:30～22:30 (L.O 21:00)

※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.

157F

RESTAURANT  
**ZK**

Restaurant ZK [ジーケー]





## COOKA

本格的なコースをカジュアルなスタイルでご提案。おひとりさまサイズのブッシュドノエルなど、デザートもこだわっています。

We proudly present authentic course dinners in the casual style. Do not miss our special line of desserts such as Bush de Noël for one.

※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%) are included in prices with in parentheses.

LUNCH デジュネ・ド・ノエル Déjeuner de Noël ¥8,000  
 DINNER ディネ・ド・ノエル Dîner de Noël ¥15,000

19F  Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]



## BAR PLUS

シャンパンの乾杯から始まる特別プラン。オードブルとワインのマリアージュを落ち着いたバーの空間でお楽しみください。

The toast of champagne announces the start of this special package. Savor the marriage of appetizers and wine at the quiet bar.

NÖEL ¥14,000  
 提供時間 | 17:00~20:00(L.O)

※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  BAR PLUS [バー プラス]



## LOUNGE PLUS

希少な洋梨「ル・レクチュ」のデザートがメイン。品格が漂うテイストは心からご満足いただける美味しさです。

The main feature is the dessert of a rare pear, "Le Lectier". Discover the classy flavor that is satisfyingly delicious.

クリスマスプレミアムデザート Christmas Premium Dessert ¥2,900  
 期間 | 2020年12月21日(月)~25日(金)  
 ナチュラリテ - ジョワイユ ノエル - Naturalité - Joyeux Noël - ¥5,500/¥7,000(グラスシャンパン付)  
 期間 | 12月23日(水)~25日(金)  
 提供時間 | 13:00~17:00

※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 [ラウンジ プラス]





## Christmas Cake

完全予約制、数量限定販売のクリスマスケーキ。相性抜群なチョコレートと洋梨を用いた新作をはじめ、個性豊かな3種類からお選びください。

Our Christmas cakes are available by reservation only and in limited quantity. Select your favorite from the three distinctive delights including the new piece with the heaven-made match of chocolate and pear.

ご予約期間: 2020年11月1日(日)~12月16日(水)  
お受渡し期間: 2020年12月21日(月)~12月25日(金)

 [詳細をチェック!](#)

I 19F **M-Boutique** M-Boutique  
[エム ブティック]



## Christmas Stay Plan

### 大切な人と過ごすクリスマス宿泊プラン

Christmas Overnight Package for You and Your Special Someone


シャンパンとクリスマスディナーをルームサービスでお届けいたします。美しい夜景とともに過ごすプライベート空間で思い出に残るクリスマス。

Champagne and Christmas dinner will be delivered to your room. Treat yourself to the most memorable Christmas night in the comfort of the private room with the beautiful night view.

### ・ルームサービス付き宿泊プラン

部屋タイプ | 40~49階 プレミアムコーナーキング  
宿泊期間 | 2020年12月23日(水)~12月25日(金)  
料金 | 1泊2名様 | ¥120,000~

57階 ZKディナー付きプランもご用意しております。

 [WEB でのご予約はこちら](#)

| お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)



# 世界が認めた。 日本人が造る 品質の高いワイン

Appreciated by the whole world.  
Excellent quality  
produced by the Japanese winemaker

 **MOVIE** をチェック!

CLICK!



海外に農園と醸造所を構え、品質の高いワインを生み出し続けている日本人オーナーの銘柄をピックアップ。フランス、イタリアのクラシカルなワインとは一線を画す、個性あふれる豊かな味わいをお試しください。

Collection of wines made by renowned Japanese winemakers with their own vineyards and wineries overseas. Clearly different from classical wines from France and Italy, these wines are full of characters and rich in flavor.



 **ワインリスト** をチェック!

なかなか手に入らない希少な銘柄も幅広くストック  
Our wide range of wines includes rare brands you do not encounter very often.



ニュージーランドより、  
コヤマ・ワインズの小山 竜宇氏

 **MOVIE** をチェック!

CLICK!

2003年、ニュージーランドへ渡りブドウの栽培、ワイン醸造を学ぶ。その後、各国のワイナリーで技術を磨き、2009年に自身のワインブランドを設立。神奈川県出身。

From New Zealand, Mr. Takahiro Koyama of Koyama Wines

Moved to New Zealand in 2003 to learn how to grow grapes and make wines. After the training at wineries in several countries to perfect his skills, Koyama established his own wine brand in 2009. He is a native of Kanagawa.



期間 | 2020年 11月1日(日) — 11月30日(月)  
 Period | November 1st [Sun.] - 30th [Mon.]



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 ¥13,000



四天 ¥26,000



蒼天 ¥16,000

鴨 / フォアグラ

*Duck / Foie Gras*

脂肪が少なく赤身の旨味が強い「クロワゼ鴨」のローストがメイン。濃厚でとろけるフォアグラも存分にお召し上がりください。

The roasted "Croisé Duck", famous for its umami-rich lean meat, is the main course. Enjoy with the rich and melty foie gras to the fullest of your palate.

伊勢海老

*Japanese spiny*

活きのいい伊勢海老をさばいて鉄板焼で豪快に調理。黄身酢やブラックペッパーソースなど、様々な味わいの逸品をご用意いたします。

Freshest Japanese spiny lobster is cut and cooked on wildly hot griddle in teppanyaki-style. Enjoy with a wide variety of dip sauce like sour egg yolk sauce and black pepper sauce.

海老

*Shrimp*

伊勢海老、車海老、甘海老という3種類が揃い踏み。それぞれの海老の魅力を食べ比べながらご堪能いただけます。

Trio of crawfish - Japanese spiny lobster, prawn and amaebi shrimp, gather here. Compare and savor the flavors and texture of different crawfish.



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 ¥26,000



蒼天 ¥16,000

期間 | 2020年 12月1日(火) — 12月22日(火)

Period | December 1st [Tue.] - 22th [Tue.]

期間 | 2020年 12月1日(火) — 12月31日(木)

Period | December 1st [Tue.] - 31st [Thu.]

期間 | 2020年 12月1日(火) — 12月25日(金)

Period | December 1st [Tue.] - 25th [Fri.]

蟹  
*Crab*

冬の味覚の王様が今年も「ZK」にやってきます。繊細な味わいの蟹の魅力を引き立てる素材とのマッチングや調理の仕方を、欧風料理・鉄板焼・日本料理のシェフたちが徹底吟味。この時期にしか味わえない珠玉のコースがお目見えます。

The king of winter delicacies has come back to "ZK" this year. Our expert chefs on European and Japanese cuisines as well as teppanyaki have come up with the best cookeries and accompanying ingredients to bring the most of the sensitive flavor of crabs. The gem of dinner course you can only find during this season is here at "ZK".

157F RESTAURANT 超音 Restaurant ZK [ジーケー]  
 営業時間  
 ランチ Lunch / 11:30~14:30(L.O)  
 ディナー Dinner / 17:00~21:00(L.O)

※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!

お好きな料理を組み合わせ楽しむライブキッチン「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! 📖 デイナーメニューをチェック!

## ワインやビールとの相性抜群な ア・ラ・カルトが勢揃い

フィッシュステーションでお選びいただいた鮮魚の旨味をそのまま閉じ込めたブイヤベースがおすすめ。さらに香味野菜や魚介の風味を生かしたブイヤベースソースのリゾットや、冬の味覚が盛りだくさんの季節のア・ラ・カルトも登場します。お好みのワインやビールとともに、贅沢なシェフの味をお楽しみください。

### Full Lineup of à la Carte Dishes to Go Perfectly with Wines and Beers

Try our bouillabaisse packed with the umami of fresh seafood you choose at the Fish Station. Other must-haves are bouillabaisse risotto filled with the flavors of herbs and seafood as well as seasonal à la carte dishes packed with the winter delights. Relish the special dishes of our chefs together with your favorite Wine or Beers.



オーストラリア産ラムチョップ  
Lamb Chop from Australia



オムライス  
濃厚ブイヤベース&シュブレードの2種ソース  
Omelette Rice with Bouillabaisse and Sauce



和牛の赤ワイン煮込み ブルギニオン風  
Wagyu Beef Stew in Red Wine Sauce,  
Bourguignon Style



和牛・国産牛肉のメンチカツレツ  
赤ワイン風味の濃厚ソース  
Wagyu Beef Cutlet,  
Rich Sauce of Red Wine



ズワイガニと茗荷のトマトソース リングイネ  
Tomato Linguini with Snow Crab and Myoga



(ディナーセット限定)  
ブイヤベースチーズリゾット  
Bouillabaisse Cheese Risotto



濃厚ウニクリームのアリアッテ  
Sea Urchin Cream Tagliatelle



フランス産マグレ鴨胸肉と  
フォアグラのロースト 瞬間燻製仕上げ  
Roasted Duck from France and Foie Gras



オニオングラタンスープ  
Onion Gratin Soup

19F  
 Live Kitchen  
 COOKA  
 Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

営業時間	
ブレイクファスト	Breakfast 7:00~10:30 [L.O]
ランチ	Lunch 11:30~14:00 [L.O]
カフェタイム	Café Time 14:00~17:00
ディナー	Dinner 17:00~20:30 [L.O]

気分に合わせて、お好きな料理を自由に組み合わせただき、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。

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~

This is a restaurant you can pick and choose any combination of foods to enjoy the relaxing dining experience.

※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.





莓天女  
Strawberry Tenno  
¥1,900

フレッシュビッグアップル  
Fresh Big Apple  
¥1,900

| 季節のカクテル | 2020年11月1日(日)~12月31日(木)

## 莓とリンゴのフレッシュさを グラスに閉じ込めました

The Fresh Sensation of Strawberry and Apple  
Is Trapped inside the Glass

11・12月の旬カクテルには莓とリンゴが登場。フレッシュな味わいと、華やかなデコレーションをご堪能ください。また熟成年数ごとの山崎を飲み比べできるセットも注目。

The seasonal cocktails for November/December feature strawberry and apple. Enjoy the fresh flavor in the festive presentation. Another special offer is the taster's set to compare "YAMAZAKI" of different ages.



山崎テイastingセット  
"YAMAZAKI" Tasting Set ¥3,000

| 19F



BAR PLUS [バー プラス]  
営業時間 | 平日 17:00~23:00  
土日祝 14:00~23:00

※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.



"Naturalité (ナチュラリテ)" ¥4,500 提供期間: 2020年11月1日(日)~2021年1月5日(火) ※除外日: 12/23-12/25



(写真奥より)  
オリジナルハニー ラッシー(プレーン)  
Original Honey Lassi Plain ¥1,200  
オリジナルハニー ラッシー(オレンジ)  
Original Honey Lassi Orange ¥1,200  
ヘーゼルナッツコーヒー  
Hazelnut Coffee ¥1,300

提供期間: 2020年  
11月1日(日)~12月31日(木)



ショコラショーと小さなお菓子たち  
Cinq Bijoux ¥2,300  
提供期間: 2020年  
12月1日(火)~2021年1月31日(日)

## アフタヌーンティーが 冬の装いにチェンジ

Our Famous Afternoon Tea Wears  
the Winter Attire Now

くつろぎのカフェタイムを優雅に演出する、冬の装いのアフタヌーンティーとお菓子のセットをご用意。ラッシーなどオリジナルドリンクも期間限定でご提供いたします。

The winter version of afternoon tea with sweets gracefully accompanies your relaxing tea break. Other beverages of our original recipes such as Indian lassi are also waiting for you for a limited period.

※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  
[ラウンジ プラス]  
営業時間 | 11:00~21:00



# MARRIOTT PERSON

38

レストランサービス  
キャプテン

三山 ま都

Maï Miyamae



今夏、新スタイルになったレストランCOOKAでサービス全般を担当。今までのbuffestスタイルの時とは異なり、お客様と接する機会が増えたので、よりきめ細やかな配慮で心からくつろげる時間を演出しています。そしてすべての方に「美味しかった、また来よう」と思っただけのことを目指しています。

I am a general service staff here at the restaurant COOKA which was renovated in the summer of this year. As I have much more chance to serve our guests than in our buffet restaurant days, I make sure to pay more careful attention to provide them with truly relaxing dining experience. My goal is to have all guests feel "It was one great dining experience. I should come back here."

2014年大阪 Marriott 都ホテル入社。57階「ZK」レストランスタッフを経験後、2016年より19階「COOKA」へ配属。現在に至る。

## 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 個室・プライベートルーム 親しい方と過ごす 忘新年会プラン

Year-End/New Year Package with Your Family and Friends in the 20th Floor Private Room

親しい方との特別な時間をお過ごしいただけるオススメのプランです。プライベートな空間で気兼ねなく、シェフのお料理とともにゆったりとしたひとときをお楽しみください。

Perfect package to spend the special time with your family and friends. Enjoy the relaxing dining experience with our chef's specialties in the perfect comfort of the private dining room.

- 場所 | 20階 個室
- 料金 | おひとりさま ¥12,500~
- ※ご利用人数は6名様からでございます。
- ※会場使用料(2時間)
- ・お料理(洋食 または 会席)・フリードリンクが含まれます。

※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.

## ハルカスの麓に住んでいます

### 07 釣り

秋になるとイワシが大阪湾の河口に入る。それを追ってハマチ、サゴシ、スズキ、タチウオ、ボラ、時にはブリが入ってくる。それを釣ろうとヒトが押し寄せる。魚はハルカスの西3kmの木津川まで遡ってくる。日が暮れる頃、私は大きな橋の下へ行く。そこは川の流れと運河の流れがせめぎ合い、小さな渦を巻いている。バシャ!ポコッ!と水面が騒がしくなる。魚が跳ねたところにルアーを投げる。早速バクッと食いつく。魚は勢いよくジャンプする。魚に負けじとリールを巻く。魚はすんなりこちらによってくる。最後に力を振り絞り抵抗する。タモで魚を取り込む。黒緑色の40センチほどのセイゴが釣れる。夜が更ける。工場の灯りが水面に移る。深緑の水面の色は赤錆びた色になる。魚の反応がない。集中が切れて遠くを見る。川の向こうにハルカスが見える。気を取り直してルアーを投げる。魚が掛かる。今度は大きい。魚が暴れる。攻勢を丁寧にかわす。60センチのハネが釣れる。しばらくまた音沙汰がない。情性でルアーを投げる。魚が掛かった。重い。70センチのボラが釣れる。もうボラの時間か。家路に着く。22時過ぎ。少し飲んで帰ったぐらいの時間。酒が飲めない私にはちょうどいい気晴らし。

#### 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)

Explore our Guest Room — 客室紹介 —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

### 54階 ロイヤルスイートルーム Royal Suite Room

Virtual Room Tour



大阪市内の北、西側を一望できるリビングルームとベッドルーム2つの部屋を配したゆとりのある空間です。温かみのある配色を基調としたモダンなインテリアが優雅なひとときを演出いたします。

This spacious suite features the living room with the stunning vista of northern and western parts of Osaka City and two bedrooms. Treat yourself to the graceful time in the modern interior décor of the warm coloring theme.

