

# MADO



| SEPTEMBER – OCTOBER



september / october  
"Gyunyu": Milk

2019  
9-10



| 洋食 |

# 新時代を紡ぐ孤高の一本も。 鋭敏なセレクトで ワインの魅力を再発見。

Rediscover the Virtue of Wine with Our Exquisite Selection  
Including Solitary Gem to Cultivate the New Era

欧風料理、日本料理、鉄板焼。「ZK」で召し上がっていただけるすべてのメニューにマッチするワインを、温度管理の行き届いたセラーに約2000本ストック。フランス、イタリア、カリフォルニアの銘柄はもちろん、海外でワイナリーを開いて世界的な評価を集めている日本人が手がけた一本までご用意しております。また大阪、山梨、長野、北海道をはじめ、稀少な日本のワインも積極的にセレクト。定番、話題性、味の良さ。多彩な銘柄をソムリエが厳選し、お届けいたします。

European cuisine, Japanese food or Teppanyaki. Whatever you choose to enjoy at "ZK", you can always find the perfect marriage from 2000 bottles of wine in our carefully temperature-controlled wine cellar. On top of French, Italian and California brands, even the rarest bottles of world-renowned wine created by Japanese wine makers who set up own winery in foreign countries are in our list. Also featured in abundance are the Japanese domestic wines from Osaka, Yamanashi, Nagano, Hokkaido and everywhere else in the nation. Standard, newsworthy or simply tasty. Our wine waiter will find the perfect one for you from our vast selection of brands.



伝統あるワインからニューワールド、国産の銘柄まで幅広いラインナップ。ソムリエ厳選の一本で最高のテーブルを演出します。

A wide array of brands from the standard to new world and Japanese. The meticulous selection of our wine waiter will give you the ultimate dining experience.



レストラン「ZK」でマネージャーを務める毛馬 克紀。シニアソムリエのほか、焼酎・日本酒の唎酒師の資格も持つ。

Katsunori Kema - the manager at our "ZK" restaurant. He is a certified Senior Sommelier as well as Sake and Shochu Specialist.

DINNER

# 伝統と洗練さをちりばめた 心躍る和食に舌鼓

Savor the Fantastic Japanese Cuisine  
Sprinkled with the Tradition and Sophistication

日本料理ならではの伝統を大切に、洋食の洗練さも取り入れた料理の数々。四季折々の旬の美味しさとともに、心躍る器のセレクト&盛り付けの華やかさもお楽しみください。ここにしかない和洋折衷の魅力が際立っています。

Treasuring the unique tradition of Japanese cuisine, our dishes are also accentuated with the Western style of sophistication. Enjoy the fantastic selection of tableware and gorgeous on-plate arrangement on top of the taste of each season. Meet the beautiful blend of Japanese and Western cuisine you can only find here.

和献洋彩 -Wakonyosai- ¥18,000



香 -Kaori- ¥26,000

DINNER

# 北の大地の恵みを 贅を尽くした鉄板焼コースで

Treat Yourself to the Sumptuous Teppanyaki Course Meal  
with the Blessing of Our Northernmost Island

カニ、サーモン、鱈、イクラ、野菜…etc。秋の旬のものや北海道から届いた食材が目白押し。北海道産の牛肉もお召し上がりいただける贅を尽くしたコースで、北の大地の恵みの素晴らしさをご堪能ください。

Crab, salmon, codfish, salmon caviar, vegetables and more - totally packed with the seasonal delicacy of autumn and wonderful ingredients from Hokkaido. This sumptuous course meal featuring the Hokkaido beef showcases how wondrous the blessing of our northernmost island is.

157F

RESTAURANT



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

# HOKKAIDO BUFFET 北海道buffet

期間 | Period  
2019年  
9月1日(日) -  
10月31日(木)  
September 1st[sun] -  
October 31st[thu]

## 秋に出会えた北海道食材! 目の前で握るお寿司がライブキッチンに登場

北海道食材を用いたフードが秋のイチョウ。"北海道産タコのカルパッチョ 柚子風味"、"十勝産牛もも肉の冷どビーフ 北の山わさび添え"は前菜にぴったり! 道民たちから根強く愛される"ラム肉のジンギスカン"や"石狩鍋"、"鶏肉の唐揚げザンギ"もぜひお召し上がりいただきたい逸品です。さらにできたてをお届けするライブキッチンに握り寿司(ディナー)が新登場。北海道のご当地メニューとともに、鮮度満点の美味しさが盛りだくさんです。

Food Items from Hokkaido You Can Only Find in Autumn! Freshly Made Sushi in Front of You Is Now Available in Live Kitchen

Our No.1 recommendation for this autumn is the dishes featuring ingredients from Hokkaido. "Yuzu-accentuated Carpaccio of Octopus from Hokkaido" and "Cold Roasted Tokachi Beef Round, served with horseradish from Hokkaido" are the perfect choices for appetizers! And you cannot miss Hokkaido people's favorites - "Mongolian Lamb BBQ", "Ishikarinabe Hot Pot", and "Special Chicken Karaage (Zanghi)". Our Live Kitchen to offer you the freshly made goodies now serves authentic sushi (dinner hours). Together with Hokkaido's local cuisine, all kinds of freshest foods are waiting for you.



COOKAシェフ  
谷詰 和隆



ランチ  
ディナー 北海道印南ファーム"ハーブ豚"のロースト  
Roasted Hokkaido Local "Herb Pork"

オレガノ、シナモンなどの天然ハーブの飼料で育った健康的な豚ロース肉は、焼き立てを味わっていただきたい一品です。

Raised with the natural herbal feed like oregano and cinnamon, the healthy pork loin is best served kitchen-hot.



ランチ  
ディナー 北海道"知床どり"&"インカのめざめ"のミモザサラダ  
Mimosa Salad with Hokkaido "Shiretoko" Chicken and Potato

しっとり食感になるよう火入れた知床どりと、力強い味のインカのめざめ、季節の彩り野菜をバランス良く盛りつけたアラカルトです。

This à la carte delight features Hokkaido "Shiretoko" Chicken cooked to juicy perfection, powerful Inka no Mezame potato and colorful seasonal vegetables at the exquisite balance.



ディナー (十勝)共働学舎新得農場直送ラクレットチーズ  
Raclette Cheese from Hokkaido Shintoku Farm

「ウォッシュしたセミハード部門」で、2010年ワールドチャンピオンチーズコンテスト銀賞など受賞歴多数のチーズ工房から届いた逸品をぜひ。

Don't miss our excellent array of cheese from the award-winning cheesemaker, including Second Award of "Smear Ripened Semi-Soft Cheese" class in the World Champion Cheese Contest 2010.



ランチ 彩りちらし寿司  
"Chirashi Sushi"

ディナー 本日の握り寿司  
"Sushi"

握り寿司のネタはサーモン、イカ、鯖など。ライブキッチンでシェフが目の前で作りいたします。イクラ・サーモン・カニの海鮮ちらし寿司もお一人様サイズをご用意。

Choose your favorite toppings from salmon, squid, tuna and more, and our chefs prepare your sushi right in front of you at our Live Kitchen. Seafood chirashi sushi of salmon, salmon roe and crab for one is also available.

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)

※土日祝のランチはすべて2部制。  
※土曜日、9/15、22、10/13の日曜日のディナーはすべて2部制。  
※日祝日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。

	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner
大人 Adult	¥3,800(土日祝¥4,200)	¥6,300(土日祝¥6,700)
中高生 Middle and High School	¥3,800(土日祝¥4,200)	¥4,800(土日祝¥5,300)
小学生 Elementary School	¥1,800(土日祝¥2,100)	¥3,000(土日祝¥3,300)
幼児(4歳以上) Child (4years +)	¥900	¥1,300

# 北海道フェア

HOKKAIDO FAIR

期間 | 2019年9月1日(日) - 10月31日(木)

北海道の大地と海の恵みを満喫できるフェアを都ホテルズ&リゾーツ9ホテルで開催。十勝牛や乳製品など良質で豊富な十勝地方の食材をはじめとする各産地の魅力的な味が楽しめます。



ZK鉄板焼「香」より“焼蟹とキタアカリのクリーム” 北海道弁当



## フェア特別メニュー

場所 | 19階 ライブキッチンCOOKA「北海道buffe」  
57階 レストランZK  
欧風料理「スペシャルティ-北海道-」(ディナー) ¥15,000  
日本料理「北海道弁当」(ランチ) ¥4,700  
「旬彩-北海道-」(ディナー) ¥15,000  
鉄板焼「北海道ランチ」(ランチ) ¥10,000  
「香-北海道-」(ディナー) ¥26,000



## 十勝メニュー

北海道の中でも食材の宝庫である十勝の食材を使ったメニューを多数ご用意いたしました。COOKA、ZKで十勝の魅力ある味わいをご堪能ください。

COOKA「北海道buffe」  
十勝メニュー



## シメパフェ

食事の後の「締めのラーメン」ならぬ「締めのパフェ」が札幌を中心にブームとなっています。ZKでは欧風料理コースメニュー“スペシャルティ”アヴァンデセールにて「SHIME」北海道からの贈り物(9月)と「SHIME」マリアテレジア(10月)をご用意いたします。

“SHIME”北海道からの贈り物

## 都ホテルズ&リゾーツ 9ホテル共同企画 北海道フェア プレゼントキャンペーン



都ホテルズ&リゾーツ9ホテルはプレゼントキャンペーンを実施いたします。期間中、各ホテルにて対象となるフェア特別メニューを含むご利用金額1,000円毎(税・サ込)にスタンプカードにスタンプ1個を押印いたします。スタンプ20個で特別賞、5個以上でグルメ賞へご応募いただけます。

Collaborative Program of Nine Miyako Hotels & Resorts Gift Campaign at Hokkaido Fair! You will get one stamp mark for every 1,000 yen purchase including Fair Menu (inclusive of tax/service fee) during the fair. Collect 20 to apply for Special Prize, and more than five for Hokkaido Gourmet Prizes.

【プレゼント賞品】 ※詳しくは各ホテルのHPまたは店頭にてご確認ください。

- ・特別賞 | 1名様 | スタンプ20個
- ウエスティン都ホテル京都  
朝食付ペー宿泊券
- ★Wチャンス賞 | 20名様 |
- サッポロ生ビール  
黒ラベルギフトセット  
※抽選に外れた方の中から抽選で
- ・グルメ賞 | 5名様 | スタンプ5個以上
- A賞 | サッポロビール園のジンギスカンセット(鍋付き)
- B賞 | 世界の3大タラバ蟹食べ比べ!
- C賞 | 十勝花畑牧場のラクレット・北海道産野菜・プレミアムワイン“グランポレール”北海道満喫セット
- D賞 | 北のハイグレード食品アソートセット

対象ホテル | シェラトン都ホテル東京 / シェラトン都ホテル大阪 / ウエスティン都ホテル京都 / 大阪 Marriott 都ホテル都ホテル 岐阜長良川 / 都ホテル 四日市 / 都ホテル 京都八条 / 都ホテル 尼崎 / 都ホテル 大阪天王寺

後援:北海道  
協賛:サッポロビール株式会社



巨峰コスモポリタン  
Kyoho Grape Cosmopolitan  
¥2,300

フレッシュジャックローズ  
Jack Rose Cocktail with Fresh Pomegranate  
¥2,400

無花果クーラー  
Fig Cooler  
¥2,200

| 季節のカクテル | 9月1日(日)~10月31日(木)

## 無花果、巨峰、ザクロ 秋のカクテルは旬果づくし

Fig, Kyoho Grapes and Pomegranate  
Autumn Cocktails of All Kinds of Seasonal Fruits

| 9-10月スペシャルメニュー |



ハーブをまとったフォワグラのカツツ仕立て トリュフソース  
タルトタタンを添えて  
Herb Flavored Foie-Gras Cutlet with Truffle Sauce Tarte Tatin on the side  
¥3,000



しっとりミディアムにグリルした国産鶏ささみのマリネ  
野菜のグレッグと完熟トマトのソルベを添えて  
"Légumes à la Grecque" with Medium Grilled Marinated Chicken Tender  
and Tomato Sorbet  
¥3,000

| 19F

BAR PLUS

BAR PLUS [バー プラス]

営業時間 | 平日 15:00~24:00  
土日祝 12:00~24:00



提供期間:9月1日(日)~11月30日(土)  
 アシェット マロン Assiette Marron ¥2,300  
 アシェット マロン アヴェック レテ ヴェール Assiette Marron avec le thé vert ¥2,600



アンクルートマロン En Croûte aux Marrons ¥450 提供期間:9月1日(日)~



アフタヌーンティー Afternoon Tea ¥3,800 提供期間:9月1日(日)~10月31日(木)

## できたての華麗なデザート 多彩な味わいのアフタヌーンティもぜひ

Freshly-made Gorgeous Desserts  
 And Don't Forget the Afternoon Tea of Various Delicacies

オーダー毎にパティシエがマロンクリームを絞って、仕上げるアシェットマロンをご提供します。ワンハンドフードとスイーツを組み合わせたアフタヌーンティは、秋の食材を盛り込んだメニューで新提案。お好きなドリンクとともに楽しみください。

We proudly offer our famous Assiette Marron (Chestnut Plate) - the dessert our pastry chef squeezes the chestnut cream and finishes to each order. Our afternoon tea with bite-size savory and sweet delights is recreated with the autumn ingredients. Select your favorite beverage and enjoy.

| 19F

LOUNGE PLUS

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



テリーヌマロン Terrine Marron ¥3,000 提供期間:9月1日(日)~ ※4日前間までの完全予約制

## 自分へのご褒美に、大切な方へのギフトに マロンが美味しい季節だけの限定販売

Treat for Yourself, or Gift for Your Special Someone  
 Available Only in the Best Season of Chestnut

秋の訪れを思わず感謝したくなる2つのスイーツが登場。アンクルートマロンは上品な風味のマロンとサクサク生地が好ハーモニー。コンポートしたマロンがたっぷり入ったテリーヌマロンは、大切な方へのギフトにも最適です。

Meet these two sweets that will surely make you thankful for the arrival of autumn. Marron en Croûte highlights the divine harmony of elegant chestnut and flaky pie crust. Terrine Marron with full of chestnut compote makes the perfect gift for your special someone as well.

| 19F

M-Boutique

M-Boutique (エム ブティック)

営業時間 | 10:00~20:00



料飲部 ベストリー

中村 円香 Madoka Nakamura

以前勤めていた職場を含めると、デザートを作り始めて10年ほどの経験がありますが、現在も新しく覚えることや勉強して増やしている知識がたくさん。「昨日より今日、今日より明日、一歩ずつでも成長したい」という意気込みで、常に全力で取り組んでいる毎日です。普段はベストリー内での作業が大半でお客様と直接接する機会は少ないのですが、お菓子を通じてお客様とふれあい、心から喜んでいただいて、1人でも多くの笑顔を引き出せるようなパティシエを目指しています。

I have been making desserts for around 10 years inclusive of my past jobs. I still find many things to learn and am acquiring new knowledge. Sticking to my motto - "Think of today, not yesterday, and of tomorrow, not today to grow even one step at a time", I am constantly tackling challenges every single day. Although I normally work inside the pastry kitchen thus have little chance to directly deal with customers, I am determined to be a pastry chef who can stay in touch with customers via my cakes, and make them truly happy and smile.

2009年、大阪市内のレストランでパティシエのキャリアをスタート。2014年に大阪 Marriott 都ホテルへ入社。料飲部ベストリーに配属。現在は、主に焼き場を担当。

日下のcolumn

日下 慶太

大阪府吹田市生まれ。コピーライター、写真家。2019年7月に写真集「隙ある風景」を出版した。ブログ「隙ある風景」(http://keitata.blogspot.com)

大阪娘の視力

家の窓からいつもその大きな姿が見えるほどに、ぼくはあべのハルカスの麓に住んでいる。冬と春の季節の変わり目に、妻が風邪で寝込んでしまった。どこかへ行きたいと言ってきかない2人の娘を連れてハルカスの展望台に上った。360度夜景が見える。ぐるりと展望台を一周し、北西の角に腰を落ち着けた。眼下には通天閣が見えた。小さな電気キャンドルのようにそこに立っている。ハルカスが上町台地の上に建っているとはいえ通天閣とハルカスとにこれほどの高低差があることにいつも驚く。百数十年で人間はここまで進化したのか。そんなことを考えていると、5歳の次女が「あそこに宇宙人がいる」と言った。「え、どこどこ？」と言うと「通天閣の上」と言う。ぼくも8歳の長女も全くそんなものは見えない。ぼくがUFOが好きといつも言っているからだろうか、UFOを呼ぶバンド「エンバーン」のリーダーだからだろうか。娘に変な影響を与えているのかもしれない。申し訳ない。「宇宙人、金色で頭がどんがってる」と次女は言った。ぼくは思い当たった。「もしかしてこれが見えてる？」とiPhoneでピリケンの画像を見せた。「うん！」と彼女は言う。ぼくと長女の視力は1.5。通天閣の上がうっすらと光っているだけで、ピリケンは見えない。何度も確認したが次女はピリケンなど見たことはない。つまり、通天閣にピリケンがいることは知らないわけだ。次女の視力はいくつなのだろうか。それとも霊視のようなものなのか。とはいえ悪い気分ではない。

TOPICS & NEWS

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



忘新年会プラン

Year-end & New-year Party Package

暮れゆく年の締めくくりや、新しい年の始まりに親しい方々と、高さ約100mの絶景を眺めながら楽しいひと時をお過ごしいただけるプランをご用意いたしました。洋食コース・ブッフェ・会席など、シーンやお好みに合わせて料理をお選びいただけます。

This is the package for you to spend the great time with your friends at the end of the year over the magnificent vista from the 100m altitude. Choose the perfect food for the occasion or your favorite from our wide array of menu of Western cuisine, buffet, kaiseki course, Japanese set meal and more.

期間 | 2019年12月1日(日) - 2020年1月31日(金)

場所 | 20階 個室

料金 | お1人様 ¥10,000・¥12,500・¥15,500

※お料理、フリードリンク、会場使用料(2時間)を含みます。



WEB予約限定 COOKA タワーパンケーキ付プラン

COOKA Tower Pancake Package - only available for online reservation

WEB予約限定で、パンケーキが付いた女子会にもおすすめの特別プランをご用意いたしました。7枚積まれたパンケーキは、迫力満点。驚きと楽しみのあるメニューとともにブッフェをご満喫ください。

We have a special package with the pancake meal specifically for online reservation. Perfect candidate for the girls' night-out. Our seven-layer pancake is simply impressive. Enjoy the buffet meal with the surprising and delightful food offering.

期間 | 2019年9月1日(日) - 10月31日(木)

場所 | 19階 ライブキッチン「COOKA」

料金 | 土日ディナー ¥5,900

※ご予約は大阪 Marriott 都ホテルのホームページより

前日までの受付です。

※4名様以上で1日5組、女性限定のプランです。

※他のプランとの併用や割引はできません。



爽やかなノンアルコールカクテル登場

Introducing the Fresh Virgin Cocktails

夏の疲れを癒してくれるノンアルコールカクテルが登場です。赤のグラデーションが上品な「ローズベリー グレープフルーツニック」、透明感あるグラスに緑が映える「ミントジンジャースカッシュ」など見た目も爽やかにご提供いたします。

Virgin cocktails to heal the summer fatigue join our lineup. Among the newcomers are the "Rose Berry Grapefruit Tonic" with the elegant gradation in red and "Fizzy Mint Ginger Lemonade" with the refreshing green against the transparent glass - pure delight to your eyes.

期間 | 2019年9月1日(日) - 10月31日(木)

場所 | 19階 LOUNGE PLUS

料金 | (写真左より) ローズベリーグレープフルーツニック

ローズエルダージンジャー

ハニージンジャーレモネード

ミントジンジャースカッシュ 各¥1,600 12

宿泊プラン STAY PLAN

Marriott Hotels Fragrance 「ATTUNE」 ディフューザー&「COOKA」朝食付

Coming with the Room Fragrance Diffuser of Marriott Hotels Fragrance "ATTUNE"



お部屋タイプ | 40~49階 レギュラーフロア ジュニアスイート(ツイン/ビューバス)

宿泊期間 | 2019年9月1日(日)~10月31日(木) ※除外日:10/1~6

料金 | 1室2名様 平日 ¥47,000 土・休前日 ¥57,000

Marriottホテルオリジナルの香り「ATTUNE (アチューン)」のディフューザーを1室につき1つお持ち帰りいただけます。

※ご宿泊日の6日前より100%のお取消し料が発生いたします。 ※上記ご料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。

The vista from the bathroom with the window overlooking the outside makes you forget the hustle and bustle of the city to spend the leisurely and cozy time. With "ATTUNE" the signature room fragrance Marriott co-developed with the fragrance design studio from NY, "Joya Studio", continue the cozy experience at your own home.



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



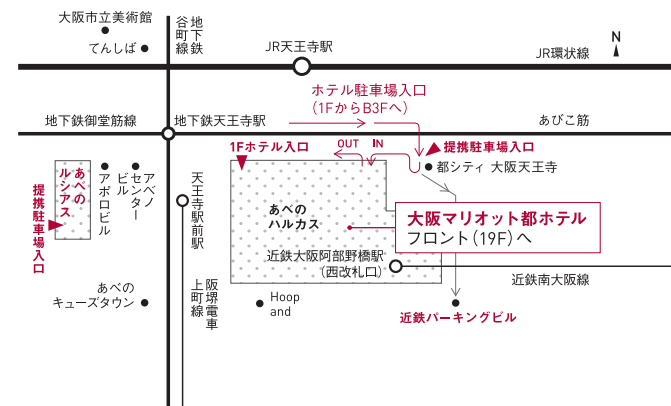
メールマガジン

季節ごとのメニューやお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ご登録いただけます。



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。

TM & © 2019 Universal Studios, CR19-2449



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.