

# MADO



| JULY - AUGUST



july / august  
"Keiryu": A mountain stream

7-8







前菜ブッフェ Appetizer Buffet  
Weekday Lunch (平日限定) ¥3,800  
ZK Lunch 平日¥4,700 土日祝¥5,300

## LUNCH

### 納得のテイストに 選べる楽しさを添えて

Satisfying tastes delivered with a pleasure of choosing

色とりどりの前菜がブッフェ形式で楽しめるランチコース。旬野菜がたっぷり楽しめるサラダ、オードブルをお好きなだけセレクトいただけます。パスタやメイン料理をお召し上がりいただいた後は、各テーブルをワゴンでサーブするスイーツをどうぞ。

A lunch course menu with colorful starters in buffet-style. Enjoy ZK's special salad packed with seasonable vegetables, along with other starter dishes, to your heart's content. After feasting on pasta and other main-course dishes, a dessert wagon will be brought to your table.



フォアグラのソテー パッションフルーツのソース  
Sautéed Foie-Gras with Passionfruit Sauce  
(潮-USHIO- ¥10,000コースより)

## LUNCH

### 鉄板焼の美味しさの流儀を ランチタイムでお気軽に

Enjoy culinary delights in the *teppanyaki* style for a casual lunchtime treat

選りすぐり食材を盛り込んだランチだけの特別なコース。メインのステーキはフィレ肉かロース肉をチョイスできるだけでなく、追加料金でワゴン上の銘柄牛への変更も可能です。またフォアグラ、アワビなど、お肉以外の個性あるメニューが堪能できるのも同コースならではの魅力です。

A special lunch course filled with choice ingredients. Select fillet or loin steak for the main course, or pay an additional fee to upgrade the beef to a higher-ranked brand. Another attraction of this course is the unique ingredients such as *foie gras* and abalone that are also on offer.



竹かご弁当 "TAKEKAGO" Lunch Box ¥4,700  
販売期間 | 8月1日(火)~8月31日(木)

## LUNCH

### かごの中は夏の旬尽くし 和のご馳走が満彩です

A basket packed with seasonal, summery delights. An array of Japanese delicacies!

盛夏らしさを実感できる和食の数々を、竹かご型のお弁当スタイルでご提供いたします。刺身、煮物、焼物、油物といった彩りも豊かな季節を感じるメニューは見て、味わってお楽しみいただけます。ランチからちょっと贅沢に旬の恵みをご堪能ください。

A bamboo basket lunch box filled with many Japanese delicacies delivering the taste of summer. This colorful, seasonal lunch box with *sashimi*, *nimono* (foods cooked in broth), *yakimono* (grilled foods), and fried foods is a delight to view and taste. Enjoy gorgeous seasonal gifts for your lunch.

## 夏酒のオススメ

Great summer sake



手前: アイスブレイカー 130ml ¥1,400  
その他日本酒各種 130ml ¥1,200~

暑い日には、キリッと冷えた日本酒はいかがでしょうか？白ワインのような印象のものや氷を浮かべてロックで楽しんでいただけるタイプなど、お料理に合わせて、夏に美味しい日本酒をセレクトしております。

Why not enjoy crisply chilled Japanese *sake* on a hot summer's day? A selection of *sake* suitable for summer that matches different dishes will be on offer including *sake* that tastes almost like white wine and *sake* to taste on the rocks.

※売り切れの場合がございます。  
※随時いろいろな銘柄の日本酒が入荷しております。





洋

鰻  
鰻と冬瓜の鰻コンソメジュレ寄せ 穂紫蘇の香り  
(スペシャルティ ¥15,000コースより)  
Pike Conger and Winter Melon with Consommé Jelly,  
"Ho-ziso" Flavor

鰻

鰻  
鰻と野菜のセイロ蒸し 梅肉ソース添え  
(香 ¥22,000コースより)  
Steamed Pike Conger and Vegetable with Plum Sauce

鰻

和  
鰻ちり夏野菜添え  
(鰻づくし ¥15,000コースより)  
Boiled Pike Conger with Seasonal Vegetable



洋

鮎  
鮎とトウモロコシ  
鮎のコンフィ ピーズと西瓜のマリネ チアシード  
サラミとオニオンフライのアクセント  
(スペシャルティ ¥15,000コースより)  
Sweet Fish Confit, Marinated Beet and Water Melon, Chia Seeds  
Salami and Fried Onion on the Side

鉄

和  
佐賀牛  
フィレ肉50gとロース肉50gの味比べ  
(香 ¥22,000コースより)  
Japanese "SAGA" Beef  
Fillet (50g) and Loin (50g) Steak

和

太刀魚  
太刀魚焼き霜、鮪角造り、縞鱈重ね造り、烏賊素麺  
(旬彩 ¥15,000コースより)  
Cutlassfish, Tuna, Striped Jack, Squid

RESTAURANT  
157F  
ZUKU

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



タルト セゾン (アプリコット・チェリー・マンダリンオレンジ) 各¥324  
Tarte Saison (Apricot • Cherry • Mandarin Orange)

夏限定!  
プレミアムな美味しさが3つ揃いました

Summer only special!  
Three premium tastes available now only

パティシエこだわりのタルトセゾンはアプリコット、マンダリンオレンジ、チェリーを盛り込んだ逸品。フルーツの果実味と上品な甘さに軽い食感の生地が好バランスな、今だけしか出会えないプレミアムな美味しさをお楽しみください。

M-Boutique's pastry chefs have created exquisite cherry, apricot, and mandarin orange tarts. Their fruity, juicy taste and elegant sweetness are perfectly balanced with the light and tender-crisp texture of pastry. Try the premium taste of these tarts, which can only be achieved when fruits are in season.

119F

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

見た目・味わいともに涼やかなデザートと  
夏仕様のアフタヌーンティに注目

Enjoy a dessert that has a refreshing look and taste  
for your summer afternoon tea time.

ペッシュメルバの季節がやってきました。真空調理でフレッシュ感をそこなわず丁寧にコンポートした桃を丸ごと1つ使い、仕上げにはフランボワーズソースのエスプーマがふんわりとした軽い食感を演出いたします。アフタヌーンティーは夏仕様のメニューで登場。多彩なプレートと30種類の中からお選びいただくお好きなお飲物と一緒に、ゆったりとした時間をお過ごしください。

The season for pêche melba has arrived! Peach compotes carefully made with whole peaches cooked in a vacuum, which keeps the cells intact, are topped with froth (espuma) made with a raspberry sauce, delivering a light and airy texture. Lounge Plus also offers a special summer afternoon tea menu with 30 types of drinks. Enjoy a relaxed afternoon tea time with a colorful dessert plate and drink of your choice.

119F

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



ペッシュメルバ ¥1,800  
Pêche Melba  
販売期間: 7月1日(土)~8月31日(木)



アフタヌーンティー ¥3,500  
Afternoon Tea



# MIDSUMMER BUFFET

## American Beef & Pork

### ミッドサマーブッフェ

期間 | 2017年 **7月1日** (土) — **8月31日** (木)  
 Period | July 1st [sat] - August 31st [thu]

#### 豪快ビーフ&瑞々しい夏野菜メニューで お腹はもちろん、幸せもいっぱい

Splendid beef and fresh summer vegetables will make your stomach and your heart as contented as can be.

太陽がサンサンと降り注ぐ季節にぴったり!夏真っ盛りの7・8月の2ヵ月間はバワフルなメニューをご用意いたします。じっくり煮込んだ「ビーフストロガノフ」や「照り焼きチーズバーガー」、「牛バラ肉のオルロフ風」などUSビーフを使ったメニューが勢揃い。さらに「ガスパチョ」や「とうもろこしの冷製スープ」、「サンタフェサラダ」など瑞々しい夏野菜がたっぷり味わえるレパトリーにも注目!ディナータイムには、生ビールを含む10種類のビールやカクテルが楽しめるBEER PLANも開催いたします。

Just right for the season with abundant sunshine! For two months in July and August, COOKA will offer a powerful menu to celebrate the height of summer. The menu includes a range of dishes using imported beef from the U.S. such as slow-cooked beef stroganoff, teriyaki cheese burger, and beef Orloff. A repertoire using fresh summer vegetables is also on offer including gazpacho, cold corn soup, and Santa Fe-style salad. For dinner, enjoy the Beer Plan featuring ten types of beer including draft beer and cocktails.



### STANDARD 定番メニュー



**HOT**  
US産牛バラ肉のオルロフ風  
US Beef Rib Orloff Style



**HOT**  
US産ビーフのビーフストロガノフ  
US Beef Stroganoff

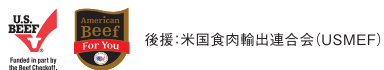


**COLD**  
パイナップルとシーフードのハワイアンスタイル  
Pineapple and Seafood Hawaiian Style

### DRINK ドリンク



ディナー限定  
BEER PLAN



後援:米食肉輸出連合会 (USMEF)

I 19F **COOKA** 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 ブッフェ Buffet / 6:30~10:00  
 アラカルト A la 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。※7/16、土曜日、8月の日曜日のディナーはすべて2部制。  
 ※お盆期間(8/11-15)は、ランチ、ディナーともにすべて2部制。

### 多彩なテイストのモヒートが共演 パイン、スイカ、バナナの フレッシュな魅力をお届けします

Colorful tasting Mojitos deliver the freshness of pineapple, watermelon, and banana.

季節のカクテル | 7月1日(土)-8月31日(木)



左 | パインモヒート  
Pineapple Mojito ¥1,900  
右 | モヒート  
Mojito ¥1,900



スイカモヒート  
Watermelon Mojito ¥1,900



フローズンバナナモヒート  
Frozen Banana Mojito ¥1,900



ロイヤルモヒート  
Royal Mojito ¥2,600

### EVENTS

#### 夏休み親子体験教室

Summer Parent & Child Event

夏休みのご予定はお決まりですか?8月に親子で楽しんでいただけるイベントを開催いたします。  
 Have you made plans for the summer holidays?  
 We will offer a range of events that both children and parents can enjoy.

ご予約受付  
2017年  
7月1日(金)~

場所 | 20F 茜 Akane Room 時間 | 受付 10:00 体験教室 10:30~11:30 人数 | 各20組(40名)

※セミナー材料費、税金、サービス料を含みます。※お子様の対象年齢は6歳~12歳とさせていただきます。  
 ※料金は大人1名、お子様1名分です。

[レストラン予約 | 10:00 - 20:00]

☎ 0120-611-147 携帯電話・PHSの方 06-6628-6187

#### 1 | マジパン教室 Marzipan Making

日程 | 8月21日(月) ※アーモンドアレルギーのある方は  
 マジパンの特性上、ご参加をお断りさせていただきます。  
 料金 | ¥6,000



色鮮やかなマジパンを使って、動物や果物など好きなものをお作りください。ペストリーチームがレクチャーいたします。  
 Use colorful marzipan to create animals, fruits, and whatever else you wish to make. Our pastry team will guide you through the process of marzipan making.

#### 2 | ジェルキャンドル教室

Make your Gel Candle  
 日程 | 8月22日(火)  
 料金 | ¥6,000  
 ※ジェルキャンドル2個付

好きな色の砂を入れて、好きなガラスの小物を並べて、自分だけのオリジナルキャンドルを完成!  
 Make a unique candle using sand in your favorite color and glass ornaments of your choice!

#### 3 | ケーキデコレーション教室

Decorate your Cake  
 日程 | 8月28日(月)  
 料金 | ¥6,000

ペストリーの宇津志 政憲が講師となり、ホールケーキの作り方のコツを伝授。生クリームでの塗り方やデコレーションのコツを学んでいただけます。  
 Our pastry chef, Masanori Utsushi, will teach you how to make a whole cake. Participants will learn how to decorate a cake using cream and other ingredients.

#### 4 | すし教室

Sushi Cooking Class  
 日程 | 8月29日(火)  
 料金 | ¥10,000  
 ※赤出汁、水菓子、お茶付

57階「ZK」の日本料理のシェフがお寿司の握り方をお教えます!セミナー終了後にはお寿司を召し上がっていただけます。  
 Our Japanese cuisine chefs from ZK on the 57th floor will teach you how to make sushi. After the seminar, please enjoy your sushi.



| 7-8月スペシャルメニュー |  
 骨付き乳飲み仔牛肉とUS産ポークバックリブのロースト  
 ケイジャンの香りとバーベキューソース  
 Roasted US Pork Back Rib and Suckling Veal Rib Chop with Barbecue Sauce, Cajun Flavor  
 ¥2,300



パイン パーク  
 ~丸ごとパインの三味アソート~  
 Pine Park -Whole Pineapple with assortments-  
 ¥2,980



鯛とホタテ貝柱、イクラの冷製カッペリーニ  
 九条ねぎとカラシみ添え 冷製ジャガイモのスープと共に  
 Cold Capellini with Sea Bream, Scallops and Salmon Caviar,  
 "Kujo" Leek Scallion and "Karasumi" Dried Mullet Roe  
 Served with Cold Cream of Potato Soup  
 ¥1,800

I 19F  
**BAR PLUS**  
 BAR PLUS (バー プラス)  
 営業時間 | 12:00~24:00

| 1 | - | 3 | のイベントを対象にCOOKAのランチを特別料金でご利用いただけます。 大人 | ¥3,000 子供 | ¥1,500 ※要予約



# MARRIOTT PERSON



客室部  
ハウスキーピング 課長  
覚堂 高弘

19

清掃スタッフの管理、設置機器の不具合調査・修理監督など、客室内における業務全般をマネジメントしています。業務範囲は多岐に渡りますが、いずれの場面でも、世界的なホテルブランドに相応しい高い水準の客室を維持することを目指して尽力しています。ステイされるお客様に心からおつろぎいただき、素敵な時間をお過ごしいただきたい…そんな思いを心に最高の客室をご用意することが我々のできる「おもてなし」だと考えています。

I manage all aspects of guest room housekeeping, from managing cleaners to investigating and supervising the repairing of guest room equipment malfunctions. While I handle a broad range of duties, in every situation I endeavor to maintain the highest-standard guest rooms befitting of our global hotel brand. Preparing the finest guest rooms with the desire to create a truly relaxing and wonderful time for our guests—I think this is the hospitality we can offer.

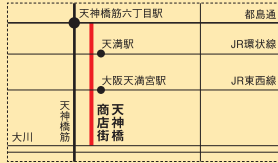
ホテルでのセールス業務の経験を活かし、2014年に大阪マリオット都ホテル開業準備室に入社。ハウスキーピングに配属。リーダーとしてのキャリアを重ねる。2017年4月より現職。

# えとこいろいろ大阪

大阪人なら誰もが知っている天神橋筋商店街。そう、日本一長い商店街である。でも日本一長いと思っているのは大阪人だけで、日本中に「うちが一番長い」と主張する商店街がいっぱいあったりする。しかし大阪人はそんな事を気にしない。たとえ実際は二番でも、大阪人の意識の中ではこの商店街が一番やから(笑)

ちなみに天神橋筋商店街とって思い出されるのがコロケ。コロケは南森町駅を出てすぐの中村屋がオススメだ。揚げたてのアツアツを頬張りながら商店街を歩くのは、くだおれのまち大阪の楽しみ方の一つ。さらに中村屋から北へ歩けば美味しいモンがいくらでも待っている。

また7月に行われる日本三大祭の一つ・天神祭りも外せない。祭り開催の時期は大阪天満宮の門前町として栄えた商店街ということもあって、盛り上がりがスゴイ。商店街を南に抜けたところの大川では多くの船が行き交い、大阪締めという手締め(手打ち)がそこらじゅうで行われている。7月25日の本宮では奉納花火が盛大に打ちあがり、大阪一の名物花火となっている。



アクセス  
大阪マリオット都ホテルから地下鉄谷町線で「南森町」駅下車。ホテルから約15分。

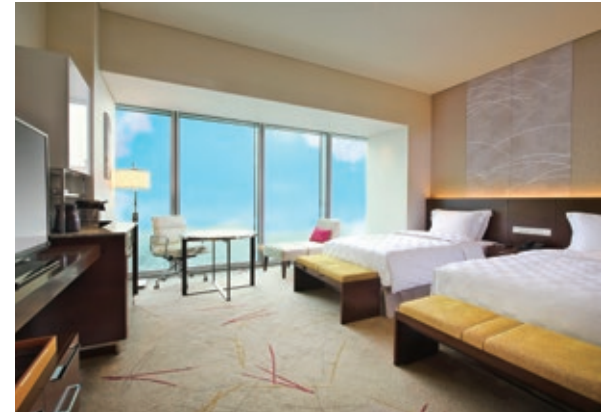
オダギリサトシ | ツーリズムプロデューサー。  
大阪の地産型旅行商品を開発するほか、関西を中心に自治体の観光集客アドバイザーや委員も務める。株式会社インブリージョン代表取締役。

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)

## [MADO限定] デラックスルーム特別料金プラン! [素泊まり]

[For MADO readers only] Special discount plan for Deluxe Room! <Accommodation only>



部屋タイプ | レギュラーフロア デラックスツイン/ダブル/キング  
宿泊期間 | 2017年7月1日(土)~8月31日(木)

料金 | お1人様あたり/日~木¥14,000・金、土¥22,000(2名1室利用時)

※ご予約は、お電話のみで承ります。  
※7月15日~16日、8月10日~14日は除外日とさせていただきます。  
※料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。

季刊誌「MADO」限定のプランです。お部屋はゆったりとした広さとオープンバスを採用したバスルームが人気のデラックスルーム。窓から飛びこむロマンティックな夜景ややわらかな日差しを感じる目覚めまで、日常から離れた特別な時間とゆったりとしたホテルライフをお楽しみいただけます。

This plan is only available for the readers of our bimonthly magazine, MADO. Stay in a Deluxe Room popular for its spaciousness and a bathroom equipped with an open bath. Enjoy a special time away from the daily hustle and bustle of life with a relaxed hotel lifestyle, including romantic night views from your window and the tender sunlight gently waking you up in the morning.

# TOPICS&NEWS

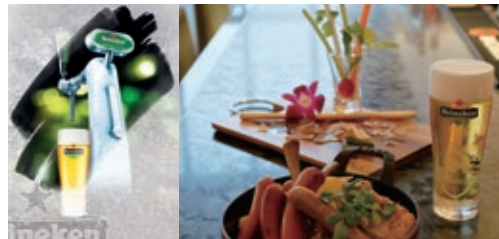
各種ご予約・お問い合わせ | 06-6628-6111(代)  
Reservations & Inquiries



ウェディングパーティー  
Wedding Party



一夜限りのスペシャルメニュー  
One night only special menu



ハイネケン エクストラコールド登場  
Heineken Extra Cold debuts this summer

ご家族だけのお顔合わせや親しいゲストを呼んでのお披露目会など、おふたりらしい理想のパーティーを実現できますように、ご人数やリクエストに合わせたご提案をさせていただきます。詳しくは、ホームページもしくはお電話にてお問い合わせください。

Do you prefer a small family party or a reception inviting only your close friends? We propose a plan tailored to your requests, including the number of guests you wish to invite, to help you create your ideal wedding party. Please access our website for more information.

場所: 20階個室

石垣島の大自然の中で雌牛だけを長期肥育した「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」をじっくりと味わえる特別メニューをご用意。また、スペシャルゲストに食肉コーディネーター 片平 梨絵さんをお迎えして、「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」の魅力をお話いただきます。

ZK offers a special menu featuring premium beef from the Kitauchi Farm on Okinawa's Ishigaki Island. Savor the meat sourced only from cows that have been fattened up over a long time in the great nature of Ishigaki Island. Ms. Rie Katahira, a meat coordinator, will be invited as a special guest to talk about the attraction of this premium beef.

場所: 57階レストラン「ZK」 鉄板焼  
日時: 2017年7月7日(金) 18時30分~  
料金: お一人様 ¥20,000  
人数: 限定12名様

氷点下のプレミアムを楽しむ「ハイネケン エクストラコールド」をフリーフローでご用意。リッチな味わいはそのままに0℃以下の爽快な、のど越しを体感いただけます。今年の夏は、冷たいビールとともに優雅な時間をお過ごしいただくのがオススメです。氷点下で楽しむハイネケン特有のフルーティーでリッチな味わいはそのままに、苦味が少なく飲みやすいスムーズなプレミアムテイスト。いつもとちょっと違うカジュアルでスタイリッシュなビールが楽しめます。

Free-flowing "Heineken Extra Cold" debuts at BarPlus, so that you can savor the taste of sub-zero temperature premium beer. Enjoy the cool, refreshing feeling of a below zero-degree drink combined with its rich taste. Have an elegant time with cold beer this summer. Heineken Extra Cold's premium taste is easy to drink and free of bitterness, while preserving a fruity and rich flavor unique to below-zero degree Heineken. Enjoy this slightly casual, stylish beer that will give you a somewhat different taste experience.

期間: 2017年6月1日(木)~2017年9月30日(土)  
場所: 19階「BAR PLUS」時間: 17:00~19:30(L.O.) 料金: ¥5,000  
内容: ハイネケン エクストラコールド、その他ドリンク(90分制)、生ハム、ソーセージとチキンのオープン焼き付

※ハイネケン エクストラコールドは、グラス(¥1,070)でもご提供しております。



大阪マリオット都ホテル  
〒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

大阪マリオット都ホテル 検索



### メールマガジン

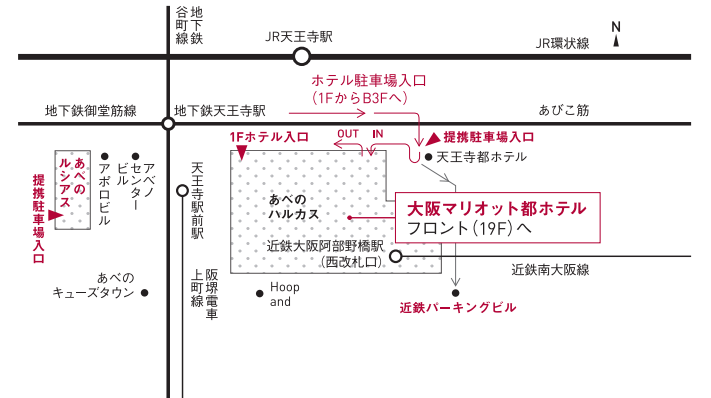
季節ごとのメニューやおすすめのイベントなど様々な情報をメールマガジン「M-Letter」にてお届けしております。会員様限定情報もご案内しております。ホームページより無料で登録いただけます。



大阪マリオット都ホテルは、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. CR17-1630

Cover item created by Yasuhiro Yoshida



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。