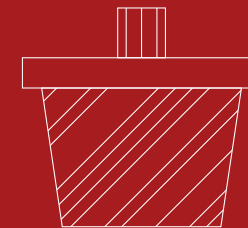


MADO



| NOVEMBER - DECEMBER



november / december
"Christmas Tree"

2019
11-12

MARRIOTT CHRISTMAS 2019

| 期間 | 2019年12月21日(土) — 25日(水) | Period | December 21st[sat] – 25th[wed]

Special Menu

欧風料理・鉄板焼 | クリスマスメニュー

まばゆいイルミネーションを思わせるZKの煌びやかなクリスマスメニュー。 Christmas Menu at ZK - as Gorgeous as the Dazzling Lighting.
輝く絶景と趣向を凝らした美味しさで最高の感動を。 Enjoy the Most Spectacular Moment with the Brilliant Vista and Ingenious Delicacies.

| 欧風料理 | LUNCH クリスマスランチ CHRISTMAS LUNCH ¥11,000 DINNER クリスマスディナー CHRISTMAS DINNER ¥24,700～



| 鉄板焼 | DINNER クリスマスディナー CHRISTMAS DINNER ¥28,500～

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

21日(土)～25日(水) ※2時間制

| 欧風料理 |

[1部] 17:00～19:00 / 17:30～19:30

[2部] 20:00～22:00 / 20:30～22:30 / 21:00～23:00

| 鉄板焼 |

[1部] 17:00～19:00 / 17:30～19:30 / 18:00～20:00

[2部] 20:00～21:00スタートより2時間制(L.O 21:30)

※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]

営業時間 | ランチ Lunch / 11:30～15:00
ディナー Dinner / 17:00～21:00(L.O)

※写真はクリスマスディナーのイメージです。



COOKAクリスマスディナー COOKA's CHRISTMAS DINNER

クリスマス期間中はスペシャルなアラカルトが登場し、ブッフエニューもひとときわ華やかに。ロティサリーチキン、サーロインステーキのほか、心弾むジオラマデザートも魅力十分です。

Special à la carte dishes will join to further enhance the dining experience at COOKA during the Christmas period. On top of rotisserie chicken and beef sirloin steak, the assortment of desserts presented in a miniature landscape is ready to enchant you.

- ・ロティサリーチキン ・ローストビーフ ・ジオラマデザート
- ・アンガス種大妻牛サーロインステーキ(お1人様80g)
- バニラ風味のドフィノワポテト添え

料 金 | 大人 ¥6,446 (¥7,800)
 時 間 | 17:00~22:00 ※2部制 17:00~19:00 19:30~22:00
 21日(土)~24日(火)2部制
 25日(水) 内側のお席は2時間制、窓側のお席は2部制

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

19F  Live Kitchen COOKA
 (ライブキッチン クーカ)



クリスマスペアディナー CHRISTMAS DINNER FOR COUPLES

2人の大切な聖夜にふさわしい、シャンパンと彩豊かな料理のマリアージュ。やさしく溶け合う美しい時間を心ゆくまでお過ごしください。

The marriage of champagne and colorful dishes is just perfect for the precious holy night for two. Invite yourselves to the beautiful moments of gentle togetherness to your hearts' content.

- ・スペイン産ラパンのガランティエヌ 赤バブリカのケネルマイクロハーブ添え
- ・黒豚のカイエットとリンゴのカラメリゼ 大阪平野農園産のフレッシュサラダ添え
- ・軽いビスクスープ 本ズワイガニとカルダモンを効かせた根菜のムース
- ・甘鯛の鱗焼き エンシャロット キヌア 白ゴマのミジョテ添え
- グラス・ド・ボワソンの赤ワインソース
- ・グラニテ ・国産牛フィレ肉のボワレ 黒七味パン粉のフォアグラクルート

料 金 | 大人 ¥24,000 (2名様分) ※グラスシャンパン付
 時 間 | 17:00~21:00

※前日までのご予約でグラスワインまたはオリジナルカクテルを1杯ずつプレゼント!
 ※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)
 営業時間 | 平日 15:00~24:00
 土日祝 12:00~24:00

Christmas Cake



幸せをもたらす優美なクリスマスケーキ

Elegant Christmas Cakes to Bring Happiness

イチゴとフロマージュフレのマリアージュが楽しめる「アンジュ」、ピスタチオクリームと赤果実のコンポートの相性が抜群の「クローンヌ ドゥ ノエル」、洋梨の貴婦人と呼ばれる最高品種を丸ごと用いた「ル レクチエ」。いずれも繊細なデコレーションが目を引く優美な仕上がりです。数量限定販売でご用意いたします。

"Ange" to showcase the marriage of strawberries and fresh cheese, "Couronne de Noël (Christmas Wreath)" with the perfect harmony of pistachio cream and red berry compote, and "Le Lectier" made with the whole fruit of the highest-grade pear known as the lady of pears. Each one is gracefully perfected with the delicate decoration. Available only in limited quantities.

(写真上より)

- ・ルレクチエ(洋梨/12センチ) ¥4,000(¥4,320) [限定40個]
- ・クローンヌ ドゥ ノエル(ピスタチオと赤果実/18センチ) ¥6,000(¥6,480) [限定20個]
- ・アンジュ(苺とフロマージュフレ/15センチ) ¥5,000(¥5,400) [限定40個]

ご予約期間 | 2019年11月1日(金)~12月16日(月)

ご予約方法 | 19階 M-Boutique店頭およびオンラインショップにて

お受け渡し期間 | 2019年12月21日(土)~12月25日(水)

※()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.

19F  M-Boutique [エム ブティック]
 営業時間 | 10:00~20:00

Christmas Premium Dessert 'Le Lectier'



繊細さに包まれたエレガントなティータイム

Elegant Tea Time amid Delicate Ambiance

希少価値の高い洋梨「ルレクチエ」を主役にお届けするアシェットデザート。繊細な盛り付けとテイストは、エレガントに過ごしたいクリスマスシーズンのティータイムにふさわしい逸品です。

LOUNGE PLUS proudly presents the dessert set featuring pears as the center piece. The delicate presentation and taste of this masterpiece is meant for the elegant tea time during the holiday season when you are inclined to.

料 金 | ¥2,900(コーヒーまたは紅茶付)

※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]
 営業時間 | 平日 11:00~22:00
 土日祝 10:00~22:00

LUNCH

ライブ感あふれる空間こそが
鉄板焼の醍醐味

Space Filled with "Live" Ambience is the Essence of Teppanyaki

目の前で手際よく調理されていく至極のメニュー。吟味素材の魅力が打ち薫るカウンター席で、シェフとの会話にも花を咲かせながら、鉄板焼の醍醐味をご満喫ください。

The ultimate menu is artfully prepared right in front of you. Experience what teppanyaki is all about at the counter blessed with carefully selected ingredients, together with the intriguing conversation with our chefs.

雲雀 -Hibari- ¥5,500~ | 鶴鶴 -Sekirei- ¥8,500~



LUNCH/DINNER

美食尽くしの後の
選べる嬉しさ
“グランデセール”

Grand Dessert - Indulge Yourself in the Joy of Choosing after the Full Array of Delicacies

絢爛たる美食尽くしのコース料理の後は、お待ちかねのデザートタイム。パティシエが丁寧に手がけた季節ごとの色とりどりのスイーツを、お好きなだけお取り分けさせていただきます。

After the full array of dazzling delicacies comes the dessert everybody longs for. Ask for whatever you want for however much you can handle from the colorful assortment of seasonal sweets our pastry chefs carefully prepare.

DINNER

気品あふれる日本料理の
数々はまさに旬のつづれ織り

Classy Japanese Cuisine Is the Beautifully Tapestry Showcasing Each Season

高知県宿毛市の漁港から直送される魚介類をはじめ、用いるのは気品ある食材ばかり。各食材に適した調理を見極めながら仕上げた日本料理の数々は、まさに旬のつづれ織りともいえる美味しさです。

Only the classiest ingredients, including seafood directly from Sukumo Fishery Harbor of Kochi, are used. Meticulously prepared by the best cookery for each and every ingredient, our Japanese cuisine is the beautiful tapestry to showcase the best of each season.

| 57F

RESTAURANT



営業時間

ランチ Lunch / 11:30~15:00
ディナー Dinner / 17:00~21:00(L.O)

Restaurant ZK [ジーケー]

※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.



煌星 -Kiraboshi- ¥8,000

Chef's Recommendation
シェフのおすすめ



COOKA
松本 晴樹

九州ブッフェ

贅沢さ際立つ本ズワイガニと九州各県の「うまかもん」が勢ぞろい

身がぎっしりと詰まった本ズワイガニ(ディナー限定)に加え、九州から届いた「うまかもん」が今冬の目玉。自家製タルタルソースを添えた「チキン南蛮」、体があたたまる「博多もつ鍋」のほか、「辛子レンコン」「プリのあつめし」など、各県で愛されるご当地の名物が勢ぞろいします。さらに定番のローストビーフ、「宮崎若鶏の炙り焼き」などが登場するライブキッチンメニューも充実。アツアツできたての美味しいをお届けいたします。

KYUSYU BUFFET

期間 | 2019年**11月1日**(金) — 2020年**1月5日**(日)
Period | November 1st [fri] – January 5th [sun]

Meet the Troop of Richly Delicious Snow Crab and All "Goodies" from Kyushu

On top of meaty snow crabs (only available for dinner), the "goodies" from all over Kyushu are our special feature of this winter. Staples of each prefecture are all here - "Chicken Nanban" with homemade tartar sauce, and "Motsunabe of Hakata" that warms you up as well as "Mustard-stuffed Lotus Root", "Atsumeshi Japanese Amberjack Donburi" and many more! The menu at our Live Kitchen is richer than ever with our standard offer of roast beef and the "broiled young chicken from Miyazaki". Enjoy the hot and kitchen-fresh dishes.



|佐賀県|鶏肉と根菜の「がめ煮」
Simmered Chicken and Root Vegetables



|福岡県|博多もつ鍋
"Motsunabe"(Offal Hot Pot)



|長崎県|長崎ちゃんぽん
Nagasaki "Chanpon" Noodles



|大分県|プリのあつめし
Yellowtail Rice Bowl



|熊本県|辛子レンコン
Mustard-stuffed Lotus Root



|鹿児島県|さつま揚げ
Sastuma-age
(Deep Fried Fish Dumplings)



|宮崎県|チキン南蛮 自家製タルタルソース
Fried Chicken with Homemade Tartar Sauce

ランチ
ディナー

宮崎若鶏もも肉の炙り焼き
九州産柚子胡椒添え
Grilled Chicken with Yuzu Pepper



宮崎県産の若鶏もも肉を豪快に焼き上げます。皮目は香ばしく、中は程良い食感ともも肉の旨味が凝縮されています。柚子胡椒とお味噌を使ったオリジナルソースでお召し上がりください。

Thigh meat of young chicken from Miyazaki is dynamically broiled here. Take a bite on the crispy skin and the meat of the perfect texture and condensed umami of thigh meat. Try and see how our original sauce of yuzukosho condiment and miso paste perfectly accentuates the taste.

ランチ
ディナー

佐世保バーガー
Sasebo Burger



お客様よりオーダーをいただいてから焼き上げるスタイルです。ジューシーなパテにレタス、トマト、ベーコン、チェダーチーズを挟みました。出来たてのハンバーガーをお楽しみ下さい。

This hamburger is completely made to order. The juicy pate is accompanied by lettuce, tomato, bacon and cheddar cheese. Enjoy the grill-fresh hamburger.

ディナー

鶏肉の水炊き
"Mizukaki"



さっぱりとした昆布出汁で、たっぷりのお野菜とふりぶりの若鶏の旨みが味わえるシンプルな一品です。

This simple dish in the clean kelp broth wonderfully showcases the umami of various vegetables and juicy young chicken.

ディナー

本ズワイガニ
Snow Crab



とろけるような柔らかな本ズワイガニの身は甘くてジューシーで、旨味が口いっぱいに広がります。3種類のソースでお楽しみ下さい。

Snow crab meat is melt soft, sweet and juicy, filling your mouth with delicious umami. Enjoy this delicacy with three different sauces.

19F



Live Kitchen COOKA (ライブキッチン クーカ)	ランチ/Lunch (平日)	ランチ/Lunch (土日祝)	ディナー/Dinner	クリスマス・お正月ディナー Christmas / New Year Dinner 期間:2019年12月21-25日 2020年1月1-5日	お正月ランチ New Year Lunch 期間:2020年1月1-5日
【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)	大人 Adult ¥3,141 (¥3,800)	¥3,471 (¥4,200)	¥5,785 (¥7,000)	¥6,446 (¥7,800)	¥4,050 (¥4,900)
中学生 Middle and High School	¥3,141 (¥3,800)	¥3,471 (¥4,200)	¥4,132 (¥5,000)	¥5,289 (¥6,400)	¥4,050 (¥4,900)
小学生 Elementary School	¥1,488 (¥1,800)	¥1,736 (¥2,100)	¥2,479 (¥3,000)	¥3,389 (¥4,100)	¥1,984 (¥2,400)
幼児(4歳以上) Child (4years +)	¥744 (¥900)	¥744 (¥900)	¥1,157 (¥1,400)	¥1,488 (¥1,800)	¥909 (¥1,100)

※土日祝、お正月期間のランチはすべて2部制。
※土曜日、12/22~24、お正月期間のディナーは2部制。
※日祝日、12/25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。
※()内の表示料金には、消費税およびサービス料(10%)が含まれております。

※Please choose 1 of 2 seating time for lunch on weekends, National holidays, 2020/1-5
※Please choose 1 of 2 seating time for dinner on Saturdays, 12/22-24, 2020/1/1-5
※Dinner time for Sundays and National holidays 12/25: window side tables are divided in 2 seating times, inner side tables are limited up to 2 hours use.
※Consumption tax and service charge (10%) are included in prices with in parentheses.



フレッシュビッグアップル
Fresh Big Apple ¥1,900

ラ・フランスマティーニ
La France Martini ¥1,800

| 季節のカクテル | 11月1日(金) - 12月31日(火)

リンゴとラフランスの旬カクテル 料理&ドリンクの ペアリングも楽しみ

Seasonal Cocktail with Apple and La France Pear
Discover the Marriage of Food and Beverage

| スペシャルメニュー | 11月1日(金) - 12月31日(火)

料理にぴったりの
おすすめドリンク



軽く炙ったブリのマリネと帆立貝柱の手巻寿司
コンソメ大根のグリルとルビーポルトの芳香
Lightly Grilled Marinated Yellowtail and Eye of Scallop "Temari Sushi"
Grilled Consommé Simmered Japanese Daikon Radish with Ruby Port Fragrance
¥2,480



ロゼスプリッツァー Rose Sprizer
¥1,350
爽やかな酸、ミネラルのシャープな
ロゼワインを選び使用したスプリッツァー。



ホロホロ鶏モモ肉のローストとムール貝のアクアパッツァ風
カラスミ風味の小野菜を添えて
"Aqua Pazza" Roasted Guinea Fowl Thigh and Common Mussel
with Small Vegetables "Karasumi Flavor"
¥2,480



白ウォッカソニック Haku Vodka Sonic
¥1,250
米を使用したジャパニーズクラフトウォッカ
"HAKU VODKA 白"のウォッカソニック



マイフェアレディー My Fair Lady ¥5,000(お1人様) 期間:第1弾メニュー 11月15日(金)~12月13日(金) 第2弾メニュー 2020年1月6日(月)~2月28日(金)
※平日限定 ※4名様以上 ※3時間制(11時~15時~19時~)



ショコラショーと小さな菓子たち Cinq Bijoux ¥2,350
提供期間: 12月1日(日)~2020年1月31日(金)
※除外日: 12/21~12/25

貴婦人のお茶会を華やかに表現 冬仕様のアフタヌーンティ&デザートもぜひ

Indulge yourself in the world of a Lady's afternoon tea party.
Winter special set of afternoon tea & dessert is another must-have.

華やかなテーブルコーディネートで飾られた優雅な空間が、英国貴婦人のお茶会の世界にいでないます。存分にセイボリーとデザートを楽しめるスペシャルプランが来春までの期間限定で登場。冬仕様のアフタヌーンティ、ショコラショーと5種類のプチデザートも今の季節だけの贅沢です。

The gorgeous table décor and menu of this special offer will take you to the elegant world of a British Lady's afternoon tea party. This special offer including plenty of savories and desserts is available only until the coming spring. Another must-have treat for you just for this season is the winter special set of afternoon tea, hot chocolate, with five petite dessert.



BAR PLUS [バー プラス]

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

※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.



アフタヌーンティー Afternoon Tea ¥3,200
提供期間: 11月1日(金)~2020年1月5日(日)
※お正月期間(2020/1/1~1/3) スペシャルメニュー ¥4,300



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

※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.

客室部
ゲストサービス アットユアサービス
五味 茉莉奈
Marina Gomi



ご宿泊中のお客様はもちろん、ホテルをご利用予定の方からの問い合わせなど、様々な電話受付を行っています。お問い合わせ内容は、駐車場の案内から予約確認まで様々。自身で解決できる場合はその場でお答えし、不明な場合は他部署へ引き継ぐなど、あらゆるご要望にお応えできるようにスマートなサービスを心がけています。お客様とは声だけのやりとりが中心ですが、ホテルの第一印象が決まる部署としての意識を強くもち「電話対応だけでもこれほど素晴らしい接客をするんだ」と、感動していただけるような対応を目指しています。

I answer various phone inquiries not only from the guests staying with us but also from people planning to use our hotel. I encounter a wide range of inquiries including the information on the parking as well as confirmation of reservations. What I always make sure is to provide the seamless service to meet any needs. So, if I have the information, I will provide it right away. In case the information is not readily available, I relay to the department in charge of that matter. While I only communicate with the inquirers via phone, I always remind myself that my department decides the first impression of the hotel and aim to provide the service that can touch the heart of inquirers - "This hotel can provide such a wonderful service even just for the phone inquiry."

シェラトン・ラグーナ・グアム・リゾートにてインターナショナルを経験、日本に帰国後、スターバックスにて接客業に就く。2015年大阪マリOTT都ホテルに入社。ヘルススタッフを経て2017年に現職へ異動。現在に至る。

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月には写真集
「隙ある風景」を出版した。
ブログ「隙ある風景」
(http://keitata.blogspot.com)

+18.36cm/年+

ハルカスはどこから見るのがいいのだろうか。キューズモールから見上げるとすぐに首が痛くなる。釜ヶ崎の三角公園から見ると、王が住む城のように見える。通天閣の展望台から見ると、高層マンションの広告に出てくるイメージ写真のようである。天王寺公園の緑と洋館のような大阪市立美術館の奥にそびえ立ち、絵としてよく出来すぎているのである。谷町あたりから見ると「大阪の賑やかなところはここまでっせ」と言ってくる。あべの筋を北上している時には「ここから大阪でっせ。心の準備はええですか?」と問いかけてくる。それは門番のようである。石切から見ると、寂しそうに見える。キタにはビルが林立しているが、それは大阪平野の外れにポツンと立っている。仲間外れのようにも見えるが、「ここは天王寺でっせ、キタともミナミともちゃいっませ」と強く独りで自己主張しているようにも見える。いちばんのおすすめは四天王寺の亀井堂付近から見るハルカスだ。手前に赤い五重塔があり、奥には青いそれが見える。建物の外見も建築様式も全く違うが、千数百年前の人間と、現在の人間が「日本で一番高いもの作ったろうやないか」と思って建てたもの。ここで数式を導きたい。
300m(ハルカスの高さ)−39m(五重塔の高さ)=261m。
2014年(ハルカス建造年)−593年(五重塔建立年)=1421年
261m/1421年=0.1836m/年。つまり、毎年18.36cmずつ建物は高くなっていく。3014年には483.6mのビルがハルカスの南に建つことだろう。

宿泊プラン | STAY PLAN

きらめく夜景に乾杯!クリスマス特別プラン ~シャンパン&ペアディナー、朝食付~

Here's Looking at the Sparkling Night Vista! Special Christmas Package - Champagne & Dinner for Two, with Breakfast-



部屋タイプ | 40~49階 レギュラーフロア プレミアムコーナークイーン 禁煙
宿泊期間 | 2019年12月21日(土)~12月25日(水)
料金 | 1泊1室 2名様 ¥85,600~

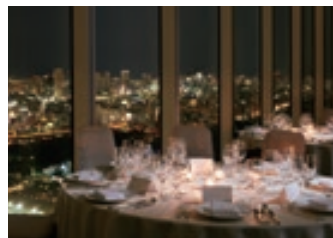
※ご予約は、公式ホームページより承っております。
※ご宿泊の6日前より100%のお取消料が発生いたします。
※料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。

お部屋は、大阪の南西の景色を一望できる開放感あふれるコーナークイーンルーム。ディナーはルームサービスでシャンパンとクリスマス特別ディナーをご用意いたします。夜景に包まれながらロマンティックな夜を演出いたします。

Stay in the spacious Corner Room with a king-sized bed, overlooking the southwest of Osaka. Treat yourselves to the in-room dinner of champagne and special Christmas course. Enjoy the romantic night under the spectacular night vista.

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

気の合うご友人や会社での年末年始のお集まりにぴったりのフリードリンク付プランです。洋食コース、ブッフェ、会席など、お人数や予算に合わせてお選びいただけます。一年を締めくくる忘年会、新しい年を迎える新年会。プライベートな空間で優雅なひとときを演出いたします。

Perfect for your private get-together or company party to celebrate the year-end/new year. Seated, buffet or kaiseki. You can choose the best package for the size of the party and budget. Enjoy the elegant party time to close the year and celebrate the new year in the private setting.

期間 | 2019年12月1日(日)~2020年1月31日(金)
場所 | 20階 個室(着席最大117名様)
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。



ディナーブッフェをお得に満喫!
Make the Dinner Buffet More Affordable!

シェフが目の前で調理するライブキッチンコーナーが人気の「COOKA」の平日ディナーがお得にご利用いただける前売りチケットを販売いたします。ディナーでは、ビール、ワインなどアルコールを含むフリードリンクも楽しめます。

Advance tickets for the weekday dinner at "COOKA", our popular restaurant with the Live Kitchen Section where chefs cook your food right in front of you, are available now. Also comes with the dinner is the free-flow beverage including beer, wine and other alcoholic beverages.

販売期間 | 2019年11月1日(金)~12月31日(火)
使用期間 | 2020年1月6日(月)~2月29日(土) 平日ディナー
場所 | 19階 ライブキッチン「COOKA」
料金 | 大人お一人様 ¥5,500
※通常価格 ¥6,300 ※店頭・都ホテルオンラインショップでの販売 ※プラス¥400追加で土日祝もご利用可能



COOKA料理長
谷詰 和隆による
シェフセミナー開催!
Introducing the Chef's Seminar
by the Grand Chef at COOKA,
Kazutaka Tanizume

「ホームパーティー」をテーマにセミナーを開催。クリスマス、年末年始とご家族や友人たちが集まる機会にさっと提供できる簡単で美味しく、みんなに自慢できるメニューを学んでみませんか?セミナー後には、2品の実演メニューを含むランチコースをお楽しみください。

Chef Tanizume will introduce menus perfect for a house party. Simple yet delicious recipes which you can enjoy while gathering with your family or friends during Christmas, year end or new year. After the seminar, you can enjoy the lunch course including the 2 recipes demonstrated by Chef Tanizume.

日時 | 2019年12月4日(水)
セミナー 11:30~ランチ 12:30~
場所 | 20階 茜
料金 | ¥8,000 ※セミナー受講料、お食事代含む



大阪マリOTT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

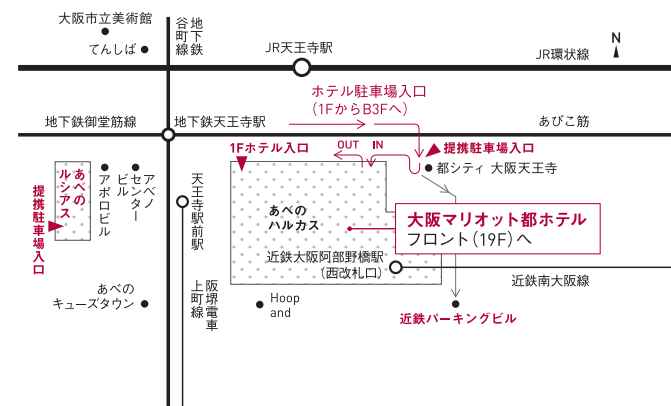
大阪マリOTT都ホテル 検索



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。



大阪マリOTT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, CR19-3267



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)

・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.