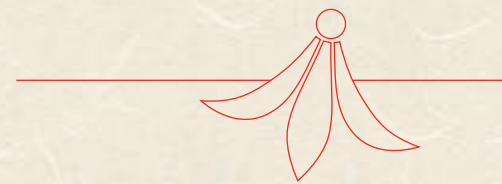
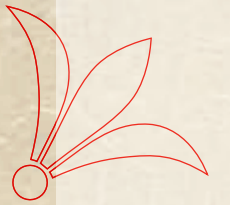


MADO


MARRIOTT
OSAKA MIYAKO



| JANUARY - FEBRUARY

2019
1-2





日本料理 副料理長
竹村 正士

LUNCH

迎春を彩る美味美食 格調高い和食を会席でどうぞ

Delicious Dining Experience to Celebrate the New Year
Enjoy the Authentic Japanese Cuisine in the Kaiseki Style

「格調高い和食の数々。先付けから始まり、椀、お造り、焼き物など会席スタイルでご提供いたします。またメインには揚げたての天婦羅を。海老、穴子、旬のお野菜をはじめ、選りすぐり食材を最高のかたちでお召し上がりください」

“Starting from the appetizer and followed by the stewed dish, sashimi and grilled dish, the authentic Japanese cuisine is served in the kaiseki style. Freshly fried tempura will be served as the main dish. Enjoy the choicest ingredients of prawn, sea eel, seasonal vegetables and more.”

羽衣 -Hagoromo- ¥7,000



| 57F

RESTAURANT

銀座 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



LUNCH

欧風料理シェフ
竹内 淳也

前菜、デザート 気ままにセレクト

Make Your Own Selection of Appetizers and Desserts

「お好きなだけセレクトできる前菜buffetと、食後のグランデザートがセットになった満足度十分のランチ。手の込んだ魚・肉料理の逸品やパスタが選べるコースなどを多彩にご用意しております」

“This heartily satisfying lunch comes with the appetizer buffet as much as you want and grand dessert after the meal. We have a wide variety of course meals with masterly-made fish/meat dishes and selectable pasta.”



ランチメニュー ZK LUNCH(平日) ¥4,700~



LUNCH

鉄板焼シェフ
菊川 亮二

貫禄のブランド和牛 そろい踏み

A Wide Array of Dignified Brand-name Wagyu Beef

「神戸牛、近江牛といった2大銘柄に加え、近年とみに注目を集める石垣きたうちプレミアムビーフなど各地のブランド和牛も幅広く取り揃えております。それぞれのブランド牛の肉質を見極め、ベストな焼き加減で提供いたします。」

“In addition to the two best-known brands of Kobe and Omi Beefs, we have a wide array of brand-name wagyu beef from all over Japan, including Ishigaki Kitauchi Premium Beef that has been attracting hot attention recently. We will prepare and offer each brand-name wagyu beef with their best level of doneness.”



アジアンブッフェ Asian Buffet

期間 | 2019年1月7日(月) - 2月28日(木)

※1/1(祝・火)-1/3(木)はお正月メニュー、1/4(金)-1/6(日)はクラシック洋食buffet実施。

本格派の美味しさ! アジア各国で愛されるグルメが集合

タイ、ベトナム、インドネシア、中国、韓国など、アジア各国のバラエティ豊かな本格的な美味しさがbuffetメニューに登場。各種スパイスをきかせた「インドネシア風焼き鳥“サテ”」をはじめ、体の芯から温まる「鶏肉のサムゲタン風」、爽やかな酸味が食欲をそそる「海老のレモングラスマリネ」も必食です!またディナータイムには、冬だけのプレミアムなお楽しみ「ポイルガニ」も心ゆくまでご堪能ください。

Period | January 7th [mon] - February 28th [thu]

Authentically Tasty!
Beloved Gourmet Dishes from All over Asia Gather Here

Thailand, Vietnam, Indonesia, China and Korea... The wide variety of authentic tasty dishes from all over Asia join our buffet now. Don't miss "satay", the Indonesian skewered chicken accented by many spices, "samgytang with chicken" which will warm up your body from inside, and "lemongrass-marinated shrimps" with appetizingly fresh sour flavor! At the dinner time, you can also enjoy the winter time's favorite special menu "boiled crabs" as much as you want.



COOKAシェフ
谷詰 和隆

Chef's Recommend Menu シェフのおすすめメニュー



ディナー限定
ポイルガニ
登場!



LUNCH
インドネシア風焼き鳥“サテ”
"Satay" Indonesian Grilled Chicken

「コリアンダー、ターメリック、クミンをブレンドした特製スパイスが味のポイント」
"The key to this delicious dish is our special blended spice of coriander, turmeric, and cumin seed."



DINNER
アオパパイヤとトマトのソムタム タイ風サラダ
"Som Tam" Green Papaya and Tomato in Thai Salad

「ほろ苦いアオパパイヤを、酸味とコクのあるイーサンソースとともにどうぞ」
"Enjoy the pleasantly bitter green papaya with rich and sour Isaan sauce."



LUNCH DINNER
海老のレモングラスマリネ オリエンタル風
Marinated Shrimp and Lemongrass, Oriental Style

「タイではおなじみのバイマックル(コブみかんの葉)を盛り込んだ香り豊かな逸品です」
"This masterpiece is full of aroma from bai makrut (kaffir lime leaf), the standard herb of Thailand."



DINNER
鶏肉のサムゲタン風
Samgyetang with Chicken

「鶏ガラなど各部位からしっかり出汁をとり、ナツメやニンニクなどで風味をつけた一品」
"We make broth from chicken including bone and season with jujube and garlic."



DINNER
EVENT

ベリーダンスイベント
火曜日には、ベリーダンスイベントを開催。プロダンサーのエキゾチックなショーは必見です。

I 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 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、1/13、2/10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	¥3,300(土日祝¥3,800)	¥5,800(土日祝¥6,300)
中高生 Middle and High School	¥3,300(土日祝¥3,800)	¥4,600(土日祝¥5,100)
小学生 Elementary School	¥1,600(土日祝¥1,900)	¥2,800(土日祝¥3,100)
幼児(4歳以上) Child (4years +)	¥800	¥1,200



※左から
アンジュ Ange ¥497
シャンティフレーズ Chantilly Fraises ¥750
フレジェ Fraisier ¥550
提供期間:1月15日(火)~



アニマルショコラ Animal Chocolate
¥1,500
提供期間:2月1日(金)~2月14日(木)

旬のいちごの魅力を引き出す 3種類の個性派ケーキ

Three Distinctive Cakes to Highlight the Beauty of Strawberries
- Now in Season

甘酸っぱい旬のいちごを存分に用いたケーキはこの季節だけのお楽しみ。個性が異なるシャンティフレーズ、フレジェ、アンジュの3種類をご用意しております。

Sweet and sour strawberries are now in season. The cakes made with the generous amount of strawberries are the delight available during this season only. Three distinctive cakes - strawberry whipped cream cake, strawberry custard and buttercream cake, and strawberry cheesecake - are waiting for you.

| 19F

M-Boutique

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

甘酸っぱいいちご&ほんのりビターな金柑 喉をうるおす旬果のカクテル

Sweet and Sour Strawberry & Delightfully Bitter Kumquat
Seasonal Fruit Cocktail to Quench Your Thirst

| 季節のカクテル |
1月1日(祝・火)~2月28日(木)



クリーミー苺 マルガリータ
Creamy Strawberry Margarita
¥2,200

金柑 サングリア
Kumquat Sangria
¥1,900

苺のベリーニ
Strawberry Bellini
¥2,000

金柑 カイピロスカ
Kumquat Caipiroska
¥1,900

ストロベリー アイランド
Strawberry Island
¥2,000



THANKS 5TH ANNIVERSARY EVENT

ろあん松田×ZK 日本料理
Roan Matsuda x ZK Japanese Cuisine

期間 | 2019年3月1日(金)~4日(月)
料金 | ランチ ¥8,000 / ディナー ¥13,000

兵庫県丹波篠山のミシェラン一つ星の名店「ろあん松田」2代目店主、松田 慎之介氏との3回目となるコラボレーションが実現。今回は「蕎麦と兵庫の旬を味わう」をテーマにした限定メニューをお楽しみください。

This is the third collaboration with Mr. Shinnosuke Matsuda, the 2nd generation owner of a Michelin 1-star restaurant in Tanbasasayama, Hyogo - <Roan Matsuda>. Enjoy the dishes under the theme of "Savor soba and the seasonal delicacy of Hyogo" - only available for this event.



ろあん松田 2代目店主
松田 慎之介

こだわりのそばを提供する兵庫県丹波篠山のミシュラン1つ星の名店。そばを極め、新たな料理に挑戦し続けている。

アピシウス×大阪マリriott都ホテル
Apicius x Osaka Marriott Miyako Hotel

ガラディナー
期間 | 2019年3月6日(水)
場所 | 20階 茜
料金 | ¥30,000 | シェフソムリエ情野氏
セレクトワイン付

シェフイベント
期間 | 2019年3月7日(木) ランチ12:30~ ディナー18:30~
場所 | 57階 ZK
料金 | ランチ ¥15,000 / ディナー ¥30,000 | シェフソムリエ情野氏
セレクトワイン付

アピシウス監修メニュー
期間 | 2019年3月8日(金)~10日(日)
場所 | 57階 ZK
料金 | ランチ ¥9,000 / ディナー ¥15,000

フランス料理界を牽引するレストラン「アピシウス」よりスーシェフ 森山 順一氏と専属シェフソムリエ 情野 博之氏をお招きしてスペシャルイベントを開催いたします。大阪マリriott都ホテルのシェフとの饗宴でお届けするガラディナー、ZKでのシェフイベント、そしてアピシウス監修メニューをご用意いたします。

We proudly announce our special event with the sous chef Junichi Moriyama and the chef sommelier Hiroyuki Seino of <Apicius>, one of the leading French restaurants. Make your choice from the gala dinner sous chef Moriyama and the chefs at Osaka Marriott Miyako Hotel create out of their friendly competition, chefs' event at ZK and dishes produced under the supervision of <Apicius>.



アピシウス スーシェフ
森山 順一

北郷フェニックスリゾートを経て1998年アピシウスへ入社。ソースへのこだわりを特に大切に「アピシウス」副料理長として活躍中。



プラトゥド フレーズ
Plateau de Fraises ¥2,000
(コーヒーor紅茶orロゼワイン付)
提供期間:1月15日(火)~4月30日(火)



アフタヌーンティー
Afternoon Tea ¥3,500

ブリオッシュは大粒のいちごが決め手! 内容充実のアフタヌーンティーも注目

Large strawberries are the best friends of brioches!
Don't forget the afternoon tea as well

大粒のいちごをブリオッシュで挟んだサンドはこの時期だけの季節限定メニュー。コクのあるクリームといちごの酸味のバランスが絶妙です。また内容充実のアフタヌーンティーも好評。グラスオードブルにカニのキッシュ、ローストビーフのミニバーガー、スイーツなどシェフこだわりの味をお届けします。

The sandwich of large strawberries between brioches is only available during this season. Please savor the exquisite balance of rich cream and pleasantly sour strawberries. Another favorite of our guests is the complete set of afternoon tea. Enjoy the appetizer-in-a-glass, crab quiche, miniature roast beef sandwich, and desserts our chefs meticulously prepare for you.

| 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

MARRIOTT PERSON

River
Reverence



LOUNGE PLUS
マネージャー

青柳 理佐

28

ホテルメイドのスイーツ・フードとともに、開放的な空間でゆったりとお過ごしいただける「LOUNGE PLUS」。私は同店のマネージャーとして、お客様を快適にお出迎えするためのオペレーションを逐一判断。自ら司令塔となり、スタッフたちに「どう動けば良いのか」という指示を出す役割を担っています。また、おもてなしの気持ちを伝えるには笑顔に勝るものはないと考え、どれだけ多忙な時間帯であってもキープスマイルを徹底。お客様に「また来たい!」と心から感じていただけるハイランクなサービスを目指しています。

<LOUNGE PLUS> - the place where you can spend leisurely time in the spacious room with the hotel-quality sweets and foods. As the manager of this special establishment, I make each and every operational decision to offer the comfortable experience to our valued guests. I act as the control tower and instruct my staffs "what to do". At the same time, I believe that nothing can better communicate our hospitality than a heartfelt smile, so I make sure my staffs keep smiling even in the busiest time of the day. My goal is to offer the high-grade service that makes our guests feel "I want to come back again!" from the bottom of their hearts.

2011年 ラマダホテルに入社後、レストランスタッフにて経験を積む。2014年1月に大阪マリオット都ホテルへ入社、同年3月の開業時に57階レストラン「ZK」へ配属。2016年9月19階「LOUNGE PLUS」へ異動。2018年5月にマネージャーに就任。現在に至る。

えとこいろいろ大阪

毎年のことであるが、大学入試センター試験の日が大雪だったといったニュースを見るたびに、受験生当時のドキドキした気持ちを思い出す。喉元を過ぎれば何とやらなのだが、受験とは本人や家族にとっては神にも継りたい一大事なのである。というわけで、今回はホテル界隈の合格祈願スポットを紹介しよう。ご本人はもちろんのこと、受験生が身近にいる方はぜひとも参考にさせていただきたい。

まずはホテルから徒歩10分ほどにある「掘越神社」。ここは合格祈願に特化している訳ではないが、大阪では「一生に一度の願いが叶う」と言われている神社なのだ。「ひと夢祈願」のお守り(事前予約が必要)に願いを書けば合格まで一直線だろう。

続いてはホテルからJRと徒歩で30分程度。堺市の「家原寺(えばらじ)」は行基の生誕地でもあり、文殊菩薩がご本尊でもある。白いハンカチに志望校を書いて本堂に貼り付ける祈願方法はここにしかない。

最後に合格祈願の大阪土産を紹介しよう。学問の神様である菅原道真公をお祭りしている大阪天満宮の近くで販売されている「すべらんうどん」だ。麺に切れ目が入っており、お箸から滑り落ちない仕組みが施されたうどんだ。これを夜食に食べて自信をつければ合格への機運も一気に高まるはず!



掘越神社

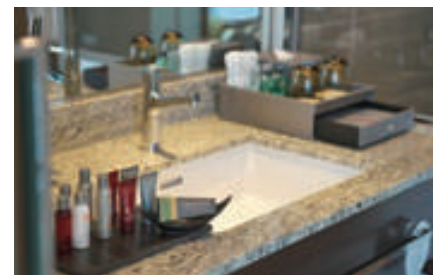
オダギリサトシ
ツーリズムプロデューサー。
大阪の着地型旅行商品を開発するほか、関西を中心に自治体の観光集客アドバイザーや委員も務める。株式会社インブリージョン代表取締役。

宿泊プラン | STAY PLAN

ご予約・お問い合わせ | 0120-333-001 (都ホテルズ&リゾーツ予約センター) またはWebにて承っております。

【平日限定】50～52階 アッパーフロア スーペリアルームでの上質ステイ

[Weekday only] Quality Time at the Upper Floor Superior Room (50th - 52nd floors)



部屋タイプ | 50～52階 スーペリアダブルツイン
宿泊期間 | 2019年1月7日(月)～1月31日(木)、2月11日(祝・月)～2月28日(木)
料金 | 1泊1室あたり(1月) ¥30,000 ※除外日:1月17日(木)
(2月) ¥33,000

※こちらのプランは、期間内の月曜日～金曜日のご宿泊限定で、土曜日・日曜日は除外でございます。※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。

The vista from 50th - 52nd floors, the upper floors over 240m high, is simply stunning. The floor-to-ceiling window gives you the open and relaxing feel. This package guarantees the leisurely and hotel-grade time.

高さ240m以上の高層階50～52階からの眺めはまさに絶景です。床から天井まで広がる大きな窓が開放的でゆとりのある空間を演出いたします。ゆっくりとホテルステイをお楽しみいただけるプランです。

TOPICS & NEWS

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



都ホテルズ&リゾーツ 11ホテル共同企画
“いちごスイーツフェア”
インスタグラム投稿キャンペーン
Collaborative Campaign of 11 Miyako Hotels & Resorts Destinations
Post Your "Strawberry Sweets Fair" Photos to Instagram

“いちご”を使用したスイーツフェアを開催いたします。期間中、インスタグラムで、ハッシュタグ「#都ホテルのいちごスイーツ」をつけて対象メニューを投稿いただいた方の中から抽選で5名様に都ホテルズ&リゾーツ ギフトチェック(10,000円分)をプレゼント!詳しくは、ホームページをご覧ください。

We are having the "strawberry" sweets fair. Post the photos of the designated sweets with the "#都ホテルのいちごスイーツ" to Instagram, and five people will win the Miyako Hotels & Resorts gift check (10,000 yen)! Check our website for details.

期間 | 2019年1月15日(火)～2019年3月31日(日)
大阪マリオット都ホテル対象店舗 | 19階 BAR PLUS
LOUNGE PLUS
57階 ZK

バレンタインペアディナー
Valentine's Day Dinner for Two

大切な方と過ごすバレンタインに相応しいペアディナーが登場。コースを締めくくるのは、もちろんチョコレートの特製デザート。夜景とともに大人の時間を演出いたします。

Introducing the perfect dinner for two on the Valentine's Day you spend with your special someone. The finale of the course is, naturally, the special chocolate dessert. Coupled with the night vista, this will accentuate your night with the elegant touch.

期間 | 2019年2月9日(土)～2月14日(木)
場所 | 19階 BAR PLUS
時間 | 17:00～21:00
料金 | ペア ¥20,000
※前日までにご予約でグラスワインを1杯ずつプレゼント

シャンパンフリーフロー
Free-flow Champagne

“ピエール・ゴビヤール”と“モエ・シャンドン”、2種類のシャンパンをフリーフローにて心ゆくまでお楽しみいただけます。シャンパン以外にもカクテルなど70種類以上をご用意。また、シャンパンに良く合う前菜とのセットもおすすめです。

Enjoy free-flow of two distinctive champagne - "Pierre Gobillard" and "Moet et Chandon" - as much as your heart desires. On top of the champagne, over 70 different cocktails and beverages are waiting for you. The combo with the perfect appetizers for champagne is another must-have.

期間 | 2019年1月4日(金)～2月28日(木)
場所 | 19階 BAR PLUS
料金 | ¥5,500 前菜との盛り合わせセット ¥7,000
内容 | シャンパン、シャンパンを使ったカクテル、その他対象カクテル70種類以上

MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

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



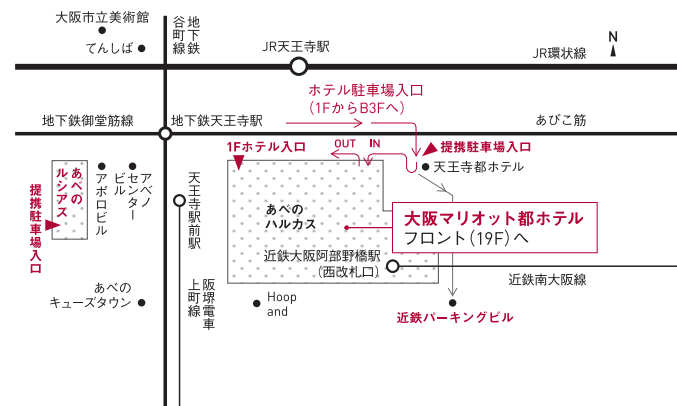
メールマガジン

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。

TM & © Universal Studios. All rights reserved. CR18-3669



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。