

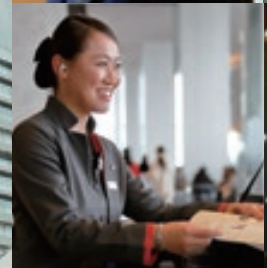
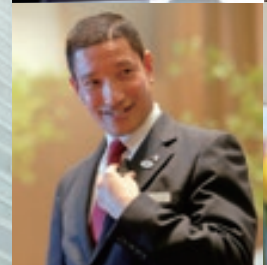
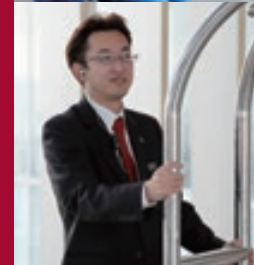
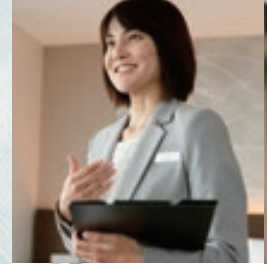
# MADO

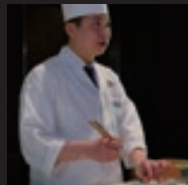


| MARCH - APRIL

2019  
3-4

*Thank You for* **5<sup>th</sup>** *Anniversary*





日本料理  
白石 真一

DINNER

## 春の自然の恵みに感謝 明石産の桜鯛と瑞々しい旬菜

Gratitude for the Gift of the Nature for Spring  
"Sakura" Sea Bream from Akashi and Fresh Seasonal Vegetables

「3月の旬食材である桜鯛は、産卵を控えてエサを豊富にとるためにこの時期がもっとも美味しいと言われてます。今回は脂がほどよくのった明石産を厳選。刺身などでお召し上がりください。また4月には筍、空豆、わらびといった春を代表する野菜をたくさん使った料理をお楽しみいただけます。」

"Red seabreams, a.k.a. "Sakura" Sea Bream, is in season in March. They taste best during this period as they vigorously pile up nutrition before spawning. We have carefully selected the ones from Akashi with the adequate level of fat for this occasion. Enjoy the flavor with sashimi or any other cookery. In April, we will have dishes with lots of spring vegetables including bamboo shoots, broad beans and bracken."

絶景 -Zekkei- ¥12,000

| 57F

RESTAURANT

絶景

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



DINNER



鉄板焼  
海老澤 浩則

## 気鋭の銘柄を吟味 和牛の魅力の奥深さを知る

Rising Star Brands Are Carefully Selected  
Learn the Profound Beauty of Wagyu Beef

「全国に200種類以上あるブランド牛。その中から赤身の香りが芳醇でとろけるような舌触りの“三田和牛”と、味わいに深みがあり適度な柔らかさが特徴の“太田和牛”を吟味しました。甲乙つけがたい和牛の魅力をご賞味ください。」

"There are over 200 different brand-name beef in Japan. We have chosen 'Sanda Wagyu' with the mellow aroma of lean meat and the melting texture, and moderately tender "Ohtagyu" with the deep flavor. Savor the beauty of wagyu beef that you all will have difficulty in deciding which is better."



DINNER



欧風料理  
山本 誉夫

## 形・食感多種多様 こだわりの自家製パスタ

A Large Variety of Shapes and Textures  
Our House-made Pasta Shows our Commitment

「ご提供している手打ちパスタはすべて自家製。粉の配合はもとより、練り方、カットの仕方を工夫して丁寧に仕上げています。形はロング、ショートなど様々。ソースと絶妙にマッチするコシのある美味しさをぜひ、味わって下さい。」

"Our hand-kneaded pasta is all made in-house. We pay meticulous attention to how we blend flours, knead the dough, and cut the dough into different shapes to make the perfect dishes. Our large variety includes long and short pasta. Please savor the deliciously chewy pasta which goes exquisitely with our famous sauces."

もちもちとした食感や風味が楽しめるのは手打ちパスタの魅力

# ITALIAN BUFFET

## イタリアンbuffet

期間 | 2019年3月1日(金) — 5月6日(振休・月) Period | March 1st[fri] – May 6th[mon]

### 多彩なメニューにヴォーノ! イタリアの美食を堪能

美食の国・イタリアで愛されるメニューが勢ぞろい! ナポリ風、ローマ風の2種類の生地が選べる焼きたてピザ、ソースにこだわったパスタなどの定番はもちろん、大きなチーズ樽で仕上げる“リゾット・ア・ラ・ミラネーゼ”も注目です。また、ディナータイムのワイン&ビールのお供には“生ハム、サラミ、テリーヌ・ド・コション”や“仔牛マエバラ肉とアスパラガスのラルド焼き”をどうぞ。目の前で豪快に調理するライブキッチンでは、牛肉のローストやグリルチキン、ポークスペアリブのアツアツメニューもお見逃しなく。

Buono! to the Large Variety  
Enjoy the Italian Delicacies to the Fullest

Meet the full array of dishes Italy, the epicurean country, loves! In addition to the staples like oven-fresh pizza of Neapolitan- or Roman-style crust and pasta with our famous sauces, our “Risotto a la Milanese”, finished in a large cheese wheel, is another must-have. During the dinner hours, let the “Pork Terrine with Dry-Cured Ham and Salami” and “Veal and Asparagus, Grilled in Lardo” accompany your wine and beer. If you opt to visit the Live Kitchen where foods are dynamically cooked right in front of you, be sure to check out the steaming hot dishes like roast beef, grilled chicken and pork spareribs.”





COOKA  
スーシェフ  
平地 領太郎

### Chef's Recommend Menu

シェフのおすすめメニュー

生ハム、サラミ、テリーヌ・ド・コション  
Pork Terrine with Dry-Cured Ham and Salami



Dinner

“テリーヌ・ド・コション”は、コラーゲンたっぷりの豚足と生ハム、サラミをミンチ状にして、豚足のエキスを冷やし固めた自家製テリーヌです。ぜひ、食感も楽しんでください。  
Collagen-rich petittoes, crude ham and salami are finely minced and chilled with the petittoes extract to congregate to make this house-made terrine. Savor the texture together with the flavor.

仔牛マエバラ肉とアスパラガスのラルド焼き  
Veal and Asparagus, Grilled in Lardo



Dinner

あっさりとした味わいの仔牛肉に、ハーブと塩の香りがついた“ラルド”(豚肉の背脂)を旬のアスパラガスのグリーンが綺麗に透き通る様に薄くスライスしてのせて、香ばしく焼きあげました。  
Simple-tasted veal is fragrantly grilled with thin slices of herbed and salted “lardo (pork back fat)”, showing the beautiful green asparagus through it.

リゾット・ア・ラ・ミラネーゼ チーズ樽仕上げ  
“Risotto alla Milanese” in Cheese Wheel



Lunch & Dinner

サフラン風味のシンプルなりゾットです。チーズ樽で、たっぷりのチーズを加えて濃厚に仕上げます。  
The simple saffron-flavored risotto. This rich delicacy is finished in the cheese wheel to mix with the generous amount of cheese.

ピザ マルゲリータ  
Margherita



Lunch & Dinner

ナポリ風(厚生地)とローマ風(薄生地)を選んでいただけます。たっぷりのチーズ、トマト、バジル。オーダーをいただいてから焼きあげるの、いつでもアツアツ、モチモチ感を味わっていただけます。  
Choose the Neapolitan (thick) or Roman (thin) dough. The generous amount of cheese, tomato and basil. All our pizzas are made to order so you can enjoy the steamy hot and chewy sensation on your palate.

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

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

営業時間  
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、GW(4/27~5/6)のランチはすべて2部制。 ※4/30~5/2のディナーは2時間制。  
※土曜日、4/28、29、5/3、4、5、6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

5



“工芸茶フェア” Blooming Tea  
 [写真] エリタージュ He'ritage ¥1,430  
 オーバーザレインボー/マリーゴールド/  
 スイートメモリー  
 Over the Rainbow / Marigold / Sweet Memory  
 ※全4種類  
 提供期間:3月1日(金)~4月30日(火)

アフタヌーンティー  
 Afternoon Tea  
 ¥3,500  
 提供期間:3月1日(金)~4月30日(火)

ローズ Rose ¥1,500  
 販売期間:3月1日(金)~3月14日(木)



## 魅惑的で優雅な時間を演出する工芸茶と春色満開のアフタヌーンティー

Blooming Tea Ball to Accentuate Your Magical and Elegant Time, and Afternoon Tea Filled with the Taste of Spring

茶葉にお湯を注ぐと、ポット内で優雅に開く一輪の花。芳香と美しい姿形を愛でながら、お茶の味わいも一緒に堪能できる工芸茶の魅惑的な演出をお楽しみください。また、キッシュやサンドなどのセイボリーの充実と見た目も可愛いデザートが人気のアフタヌーンティーは、メニュー内容が春バージョンに。フレッシュな美味しさが際立ついちごを使ったメニューは必食です。

Pour the hot water onto the tea ball, and witness the elegant flower gradually blooming in the teapot. Indulge in the magical time the blooming tea ball gives you and enjoy the flavor of the tea together with the aroma and beautiful change happening right in front of you. Our Afternoon Tea with the full array of savory foods including quiche and sandwiches as well as great tasting and looking desserts now features the taste of spring. You cannot miss the goodies with freshly flavorful strawberries.

| 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

## ディテールまで繊細で精巧 ホワイトデーのお返しにぜひ

Delicate and Exquisite to the Details  
 Perfect Return Gift for the White Day

まるで本物と見間違えてしまうほど精巧に作られた飴細工のローズ。花びら一枚一枚にいたるまでシェフが繊細に仕上げた逸品は、ホワイトデーのプレゼントに最適です。

The candy rose, made so exquisitely that it looks just like the real thing. A careful creation of our pastry chef to each and every petal, this masterpiece makes the perfect return gift for the White Day.

| 19F

M-Boutique

M-Boutique [エム ブティック]

営業時間 | 10:00~20:00



メロン サワー  
 Melon Sour  
 ¥2,300

キウイ リッキー  
 Kiwi Rickey  
 ¥2,000

メロンフラッペ  
 Melon Frappe  
 ¥2,100

| 季節のカクテル | 3月1日(金)~4月30日(火)

## 気品と風格を感じるメロンのカクテル キウイの一杯は酸味・甘さが好バランス

Elegant and Classy Melon Cocktail  
 Kiwi Beverage with Good Balance of Acidity and Sweetness

| ホワイトデーヘアディナー |



期間 | 3月9日(土)~3月14日(木)  
 時間 | 17:00~21:00  
 料金 | ヘア¥20,000 ※グラスシャンパン付  
 ※前日までのご予約でグラスワインを1杯ずつプレゼント

| 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

**MARRIOTT PERSON**

*Natural Change*

料飲部 レストラン予約

**大杉 奈津美**

レストランのご予約受付を電話・メールで対応する業務を行っています。ご利用されるお客様は目的が様々。中でも多いのが、普段とは異なる“キラキラと輝いた”特別な時間を過ごしたいとご予約をいただくことです。そこで受付時には可能な限りご要望をうかがうことを大切にしております。「プロポーズがしたい」「記念日にお祝い」「日頃頑張った自分にご褒美」など、お客様の思い出の舞台になるようなプランをご提案したり、お手伝いができるよう、日ごろから社内の各セクションとコミュニケーションを図り準備を整えています。顔が見えない電話・メールでの対応であっても、誠意が伝わり、大阪マリOTT都ホテルを選んで良かったと思っただけのようにこれからも取り組んでいきたいと思います。

I take the reservation calls and emails for our restaurants. Our guests use the restaurants for a wide variety of purposes. Yet, the most of them want to spend the “sparklingly” special moment they do not have in the daily lives. So, I make sure that I understand their wants and wishes as much as possible, “I want to propose to my true love”, “We want to celebrate our anniversary”, and “I want to treat myself for my hard works.” I want to make the best suggestion for any of such purposes and support our guests to enjoy to the fullest, so I maintain good communication with other departments to make myself ready for anything anytime. While I do not meet with our guests in person but handle their phone calls or emails, I am committed to provide sincere services to our guests and make sure they are satisfied to have chosen Osaka Marriott Miyako Hotel.



29

---

2014年大阪マリOTT都ホテル入社。入社から、5年間現職。

## ええと、いろいろ大阪

毎年このシーズンの原稿は花見スポットについて書いている。ホテルからも行きやすい大阪市内の桜の名所である大阪城、大川、高津宮などはバックナンバーで紹介済みにつき、今回は少し足を伸ばして奈良県を紹介しよう。奈良県と言ってもホテルの下から出発する近鉄南大阪線一本で行くことができるお手軽お花見スポットである。あべのハルカスでお弁当とお酒を買ってぶらっと遊びに行こう。

奈良の桜といえばホテルから近鉄特急に乗って80分ほどで行ける「吉野の桜」が一番有名だろう。吉野山にはおよそ200種3万本の桜があり、山を多い尽くすような満開の桜は息をのむほどの美しさといえる。しかし、有名スポットであるがゆえに、混んでいるのが悩ましいのである。

混雑を避けるなら穴場スポットの高田千本桜がオススメ。こちらホテルから急行で35分と近い。高田川畔の両岸南北2.5キロに見事な桜のトンネルを楽しむことができる。ちょっと足を伸ばすことになるが、地元の小さな温泉もあるので、「花見の後のひとつ風呂」もセットで楽しむことができる。



[アクセス]  
 吉野駅:大阪阿部野橋駅より近鉄特急で約80分  
 高田市駅:大阪阿部野橋駅より急行で約35分

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。

# THANKS 5TH ANNIVERSARY EVENT

## ZK 和洋折衷特別メニュー

Commemorating the 5th Anniversary of ZK Special Half-Japanese/Half-Western Cuisine

期間 | 2019年3月1日(金)～4月30日(火)  
場所 | 57階 レストラン ZK  
料金 | ¥20,000

繊細な技がひかる日本料理と洗練された欧風料理がひとつのコースで愉しめる“和献洋彩”。5周年を記念して、伊勢海老や春を感じる食材をつかったメニューをご用意いたします。  
The Japanese cuisine made with the sensitive technique and the sophisticated Western cuisine join in the special course of "Wakon Yosai". In the commemoration of our 5th anniversary, we present you the delicacies with Japanese spiny lobster and other tastes of spring.



洋食、和食、それぞれの旬の味覚をひとつのコースで味わえる

## COOKA 特別メニュー

COOKA Special Menu

期間 | 2019年3月7日(木)～3月9日(土)  
場所 | 19階 ライフキッチン COOKA  
時間 | ディナー17:00～22:00 (L.O 21:30)

開催中の「イタリアンブッフェ」のメニューに加え、開業記念日の3月7日からの3日間、ディナータイム限定で、オマール海老と大阪の平野農園で作られた野菜を使った料理をご提供いたします。もちろん、追加料金はいただきません。お見逃しなく!

Dishes of lobster and fresh vegetables from Osaka Hirano Farm join the "Italian Buffet", now available, for three days from our anniversary day of March 7th! This offer is only available during the dinner hours. Absolutely no extra charge. Don't miss this special opportunity!



身の引き締まったオマール海老と大阪府吹田市にある平野農園の新鮮な野菜を使った3日間のみ限定メニュー

## 5 Star アフタヌーンティーセット

5-Star Afternoon Tea Set



アフタヌーンティーには、セイボリーにもデザートにも旬のいちごが!

期間 | 2019年3月6日(水)～3月8日(金)  
場所 | 19階 LOUNGE PLUS 料金 | ¥5,000  
特典 | ①ウェルカムドリンク  
②アミューズ  
③お飲み物(おかわりアイテム変更可)  
④お土産  
⑤LOUNGE PLUS割引チケット(次回ご来店よりご利用可能)

人気のアフタヌーンティーにスペシャルな5つの特典がついたセット。まずは、ウェルカムドリンクでのどを潤していただき、シェフが腕によりをかけたアミューズがセイボリーの前に登場です。また、30種類からお選びいただけるお飲み物が何でもアイテム変更していただけるなど、充実の内容をご用意いたしました。

Five special privileges join our popular afternoon tea to make this glorious set. The welcome drink prepares you for the feast, then amuse-bouche our chef carefully prepares comes before savory foods. Also, you can choose as many kinds of beverages from 30 different kinds as you want. One truly satisfying offer is waiting for you.

## 世界5大ウイスキー フェア

"Five Greatest Whiskies of the World" Fair



日本のウイスキーを代表してご用意したのは、国外からも高い支持を得ている「サントリー山崎 12年」

期間 | 2019年3月1日(金)～5月31日(金)  
場所 | 19階 BAR PLUS  
料金 | サントリー山崎12年 ————— ¥35,000  
バランタイン17年 ————— ¥32,000  
グレンフィディック18年 ————— ¥32,000  
カナディアックラブ20年 ————— ¥40,000  
メーカーズマーク46 ————— ¥24,000  
カネマラ ————— ¥24,000  
※ショットでのご用意もございます。

世界的なウイスキーの産地として知られる、日本・アメリカ・スコットランド・カナダ・アイルランドの5か国のウイスキーを5周年を記念いたしまして、特別価格でご提供いたします。特徴の異なる5大ウイスキーそれぞれの魅力にぜひ、この機会に触れてみてはいかがでしょうか?

To commemorate our 5th anniversary, we are offering whiskies from the five countries known for its whisky products - Japan, the US, Scotland, Canada and Ireland - at the special prices. Take this opportunity to savor and compare the distinctive flavors of the five greatest whiskies.

## ローストビーフ&フォアグラ井 “プラススタイルセット”

"PLUS Style Set" at LOUNGE PLUS & BAR PLUS



ローストビーフとフォアグラの相性抜群コンビを一度に味わえる

期間 | 2019年3月1日(金)～3月31日(日)  
場所 | 19階 LOUNGE PLUS・BAR PLUS  
内容 | ローストビーフ&フォアグラ井(ドリンク・温泉卵・サラダ・漬物付)  
時間 | 17:00～21:00  
料金 | ¥5,000  
※ドリンク(生ビール・スパークリングワイン・ワイン《赤・白》・オレンジジュース・グレープフルーツジュース・ウーロン茶)

旨みを閉じ込めたローストビーフととろけるフォアグラをのせた逸品は、味はもちろんボリュームにも大満足いただけます。5周年を記念して、ドリンク付、特別セットをご用意いたしました。

The marriage of roast beef full of umami and melty foie gras - the "PLUS Style Set", will be offered as the 5th anniversary menu. You will find this ultimately luxurious masterpiece filling as well as delicious.

## 宿泊プラン | STAY PLAN

ご予約・お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

## [5TH ANNIVERSARY SPECIAL PLAN] 贅沢に過ごす 5つ星の休日

5-Star Holidays to Indulge in the Luxe Time



部屋タイプ | 55階 インペリアルスイート  
宿泊期間 | 2019年3月7日(木)～3月31日(日)  
料金 | 1泊2名 ¥500,000

### | 5つの特典 |

- ①“ドン・ペリニヨン”ボトルをご用意
- ②滞在期間中はホテル内のすべてのレストランがフリーアクセス ※ドリンクはグラスドリンクが対象
- ③開業年である2014年と同じ年代物のワイン“ルイ・ラトゥール”(赤・白)のハーフボトルをプレゼント
- ④ Marriottホテルオリジナルの香り“ATTUNE”のアロマディフューザーとホテルメイドのお菓子をプレゼント
- ⑤「ハルカス美術館」入場無料

※こちらのプランは、2名様でのお申込みとなります。  
※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。  
※ご予約はお電話のみで承っております。

開業5周年を記念いたしまして、5つの特典が付いたプランをご用意いたしました。お部屋は、ホテル最上階55階のインペリアルスイートルーム。地上約258mからのダイナミックな景色を独占いただけます。また、ご滞在中は、館内のレストランがフリーパス!お好きなメニューを心ゆくまでお楽しみください。

In the commemoration of our 5th anniversary, we are offering the package with five privileges. Stay in the Imperial Suite at the top of our hotel, the 55th floor and have the dynamic scenery from 258m above the ground all to yourself. And the package includes foods and beverages at all restaurants in the hotel during your stay! Enjoy anything you like.



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



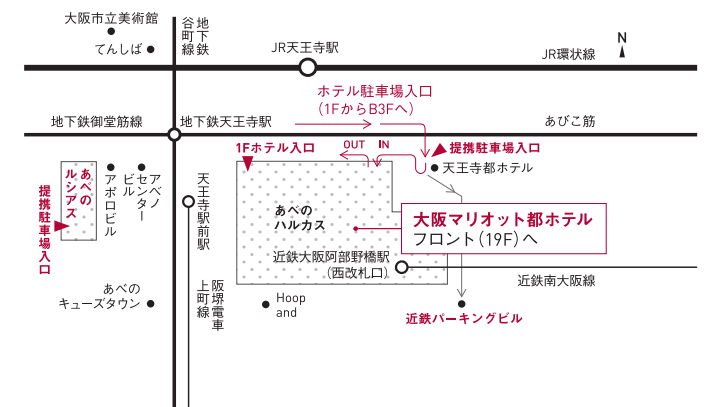
### メールマガジン

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 & © Universal Studios. All rights reserved. CR19-0275



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。