
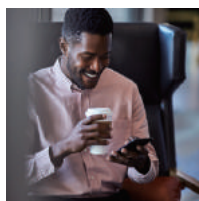
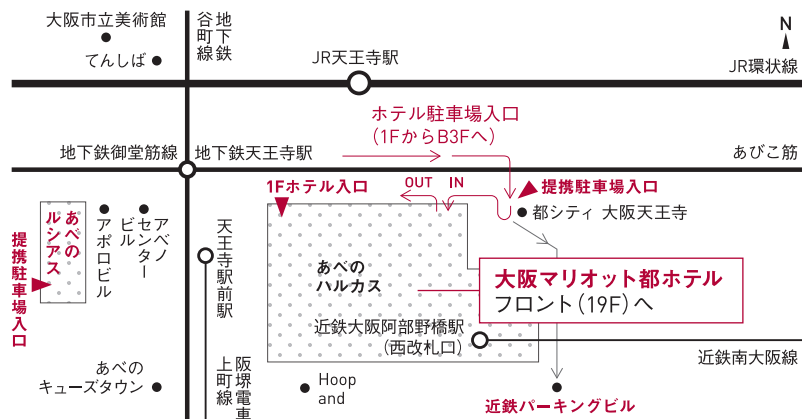


## 大阪 Marriott 都ホテル

〒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

[GoogleMap](#)  
[Youtube](#)  
[facebook](#)  
[instagram](#)  




### メールマガジン

「MADO」最新号のご案内や季節ごとのメニュー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登録いただけます。

[登録はコチラ](#)



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。  
 Universal elements and all related indicia TM & © 2022 Universal Studios. All rights reserved. SH22-0211

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 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.

営業時間や掲載内容が予告なく変更になる場合がございます。 Business hours and contents may change without prior notice.

# MADO





営業時間について | ホームページをご確認ください。

アイコンについて



**MOVIE** をチェック!

このアイコンをクリックするとムービーが再生されます。



**メニュー** をチェック!

このアイコンをクリックするとメニューページが表示されます。



# 華麗であり珠玉。 五大シャトーと ボルドーの雄が饗宴。

Elegant and Masterpiece  
Experience Five Great Wine Estates and  
le Grand Vin of Bordeaux



## 五大シャトー&ペトリュス スペシャルボルドーワインディナー ～石垣島きたち牧場プレミアムビーフと共に～

| 日 時 | 2022年 **10月21日**(金) **18:30**

| Period | October 21st [Fri.]

| 場 所 | 57階レストラン「ZK」



[イベント詳細はこちら](#)

ゲストスピーカーとして、志摩観光ホテルよりシェフソムリエ杉原 正彦が来館します。「世界を魅了し続ける華麗なるボルドー5大シャトー、ボルドーの雄と言われるペトリュスなど頂点に君臨する珠玉ワインについて歴史を含めご紹介いたします。また、シャトー別のテイastingで味わいの違いや料理とのマリアージュをお楽しみいただきます。ワインの奥深い魅力とともに愉しみましょう。ご参加をお待ちしております。」

Learn about the true gems of great wines such as the elegant five great Bordeaux wine estates and Pétrus, le grand vin of Bordeaux, that have never failed to mesmerize the world, including their histories. You will meet the unique flavor of each chateau as well as the marriage with foods. It is the great opportunity to savor the irresistible charm of wine. We look forward to seeing you at the event.

### Guest Speaker



志摩観光ホテルシェフソムリエ

杉原 正彦

# SEASONAL MENU ～旬の食材を楽しむ～

欧風料理 | Seasonal ¥20,000

日本料理 | 蒼天 ¥20,000

## 北海道 HOKKAIDO | 期間 | 2022年9月1日(木)ー9月30日(金) | Period | September 1st[Thu.]-September 30th[Fri.]



サーモンと甘海老  
柚子コンソメグラニテの新解釈ルイベ キャビア添え  
Salmon and Sweet Shrimp with "YUZU" Consommé Sherbet,  
Red Caviar on the Side



北海道産殻付き帆立貝と仔牛肉のアスパラ巻き  
Hokkaido Grilled Scallop and Asparagus Rolled with Veal

## 松茸 "MATSUTAKE" Mushroom | 期間 | 2022年10月1日(土)ー10月31日(月) | Period | October 1st[Sat.]-October 31st[Mon.]



黒毛和牛のローストと松茸のスーゴ 里芋と共に  
Roasted Japanese Kuroge Premium Beef and  
"MATSUTAKE" Mushroom Essence with Taro



松茸の天婦羅  
"MATSUTAKE" Mushroom "TEMPURA" Style

ディナーコース 雅 | ¥25,000

鉄板焼

## September 北海道



## October



9月のメニューは毛蟹、帆立貝柱など北海道から届いた新鮮食材を贅沢に用いています。10月には旬魚菜のほかに松茸がついに登場。清秋の時期にしか出会えない美食をお召しあがりください。

Fresh ingredients from Hokkaido including hairy crab, and scallop are the centerpieces of our September specials. In October, "MATSUTAKE" mushroom joins other seasonal delicacies. Please enjoy this gastronomic delicacy that can only be found during the beautiful autumn season.

9月 | CLICK!

[MOVIE をチェック!](#)

[メニューをチェック!](#)

10月 | CLICK!

[MOVIE をチェック!](#)

[メニューをチェック!](#)

157F  
Restaurant ZK  
[ジーケー] **ZK** RESTAURANT

※表示料金には消費税、およびサービス料(15%)が含まれております。  
※Prices include consumption tax and 15% service charge.



## 韓国buffet

Korean Buffet



メニューをチェック!



MOVIE をチェック!

19F |



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

### 辛さと甘味・酸味が織りなす 本格派の韓国グルメ

プルコギ、サムギョプサルといった定番から、本場で人気の鍋料理・カムジャタンまで、韓国グルメの魅力が詰まったメニューがラインナップ。唐辛子などを大胆に用いる本格派のレシピですが、甘味や酸味をバランス良く取り入れ、辛いものが苦手な方でも美味しく味わえる仕上がりです。フェア期間中はマッコリ、美酢をベースにした韓流のオリジナルカクテルもご用意しております。

Spicy, Sweet and Sour Weave  
Authentic Korean Gourmet

From the standard menu such as Bulgogi and Samgyeopsal to the local's favorite hot pot, Kamujatan, with the charm of Korean gourmet food are waiting for you here. The authentic recipe boldly uses chili peppers, but with the perfect balance of sweetness and sourness, it is made even for those who are not good with spicy food. During the fair, original fruit vinegar-based "Korean" cocktails and makgeolli will also be available.



クロスアフタヌーンティー Cross Afternoon Tea  
¥6,000



シェラトン都ホテル東京  
シェフパティシエ  
山本 健



シェラトン都ホテル東京  
レストランシェフ  
田淵 義和

### 「シェラトン都ホテル東京」の 味を大阪にしながら堪能

Enjoy the Taste of "Sheraton Miyako Hotel Tokyo"  
at the Comfort of Your Hometown of Osaka

都ホテルズ&リゾートのグループホテル「シェラトン都ホテル東京」とコラボレーション。レストランシェフの田淵義和とシェフパティシエの山本健が手がけるセイボリー&デザートを、大阪にしながらご堪能いただける1ヶ月間です。

The collaborative event with "Sheraton Miyako Hotel Tokyo" of the same Miyako Hotels & Resorts. This event offers you the opportunity to treat yourself to the savory foods and desserts created by the restaurant chef, Yoshikazu Tabuchi, and chef patissier, Takeshi Yamamoto, without leaving the comfort of your own hometown of Osaka.



メニューをチェック!

119F LOUNGE PLUS LOUNGE PLUS  
[ラウンジ プラス]

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。  
※Prices include consumption tax and 15% service charge.

### 三重県フェア Mie Fair

期間 | 2022年9月28日(水)―10月10日(月祝)  
Period | September 28th[Wed.] - October 10th[Mon.]

伊勢海老、伊賀牛、南張メロンなど、ブランド食材の宝庫ともいえる三重県。レストランとバーで提供する特別メニューで極上の味覚の数々をお楽しみください。

Mie Prefecture is blessed with the prestigious brand-name ingredients, such as "Ise" Spiny Lobster, "Iga Gyu" Beef, and Nambari Melon. Special dishes offered at the restaurant and the bar will take you to the pinnacle of gourmet journey.



詳細をチェック!

三重県産伊賀牛のステーキ膳 MIE "Iga Gyu" Beef Steak Bento Box  
¥7,800



# 10 Halloween Festival



## ハロウィーン ブッフェ

Halloween Buffet

メニューをチェック!

19F | Live Kitchen  
COOKA [ライブキッチン クーカ]

ハロウィーン期間だけの演出がたくさん  
ワクワクが止まらないブッフェへようこそ

「トリック・オア・トリート!」を合言葉に、ハッピーでファンタジックなハロウィーンムードが一気に高まる10月のライブキッチン「COOKA」。カボチャ、さつまいも、キノコといった秋の食材を盛り込んだメニューもパーティ感満点です。過ごして楽しい、食べて美味しい、ワクワクが止まらないブッフェをご提供いたします。

Tons of Touches of Exclusively Halloween  
Welcome to Our Buffet with Full of Excitement

"Trick or Treat!" Our Live Kitchen "COOKA" is filled with the happy and fantastical Halloween mood in October. The menu, which includes autumn ingredients such as pumpkins, sweet potatoes, and mushrooms, will enhance your party atmosphere. Come and join us and you can't stop being excited about this fun and delicious buffet.

MOVIE をチェック!

詳細をチェック!

期間 | 2022年10月1日(土) - 10月31日(月) Period | October 1st [Sat.] - October 31st [Mon.]



ハロウィーンアフタヌーンティー Halloween Afternoon Tea ¥5,700

## シックな色彩が際立つ ハロウィーンの特別仕様

Impressively Chic Coloring, Especially for Halloween

一口サイズで軽くつまめるセイボリーと、ハロウィーン仕様でシックな色彩のデザートにドリンクが付くアフタヌーンティ。実りの秋を実感できるバラエティ豊かなメニューが勢揃い。

Enjoy this special afternoon tea set with bite-sized light savories, desserts dressed in chic colored Halloween decoration and a beverage. Packed with a wide range of goodies to suggest the rich harvest of autumn.

メニューをチェック!

19F | LOUNGE PLUS | LOUNGE PLUS [ラウンジ プラス]

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。  
※Prices include consumption tax and 15% service charge.



トリック&トリート レッド  
Trick & Treat Red ¥1,600

トリック&トリート  
パープル  
Trick & Treat Purple  
¥1,600

トリック&トリート  
グリーン  
Trick & Treat Green  
¥1,600

## ミステリアスでキュート 味も香りもお楽しみください

Mysterious Yet Adorable.  
Tastes Good and Scents Wonderful

モンスターをモチーフにした、ミステリアスでキュートなカクテルを3種類をご用意いたしました。ドーム型の弾けるバブルをトッピングして、芳しい香りとともにお届けします。

Mysterious yet adorable, our trio of cocktails with a monster motif. Topped with a dome-shaped sparkling bubble and delight you with the pleasant olfactory sensation.

メニューをチェック!

19F | BAR PLUS | BAR PLUS [バー プラス]

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。  
※Prices include consumption tax and 15% service charge.



## 絞りたてで風味豊か 気品ある秋の美味しさ

Finished to Order for the Fullness of Flavor,  
the Elegance of Autumn Is Simply Delicious

オーダーが入ってからひとつずつ絞って丁寧に仕上げる、モンブランの季節が今年もやってきました。口溶けの良いマロンクリームと冷たいアイスクリームが紡ぐ、秋にふさわしいスイーツをご堪能ください。

Our famous chestnut cream cake is back again this year. Delicious chestnut cream is piped to order to make this delicately gorgeous cake. The harmony of melting chestnut cream and cold ice cream is the perfect treat of autumn.

119F



※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。  
※Prices include consumption tax and 15% service charge.

📖 **メニューをチェック!**

期間 | 2022年9月26日(月) - 11月30日(水)

Period | September 26th [Mon.] - November 30th [Wed.]

モンブラン ~シュルプリーズ~ (和紅茶など5種類から選べるドリンク付き)

"Mont Blanc" ~ Surprise ~ ¥3,000



写真左から

ピスタチオ・ジャンドゥーヤ・マスカルポーネ・石臼挽き宇治抹茶・完熟いちご・マダガスカルバニラ

Pistachio・Gianduja・Mascarpone・Stone-ground Uji Green Tea・Perfectly Ripe Strawberry・Madagascar Vanilla

各¥450



ディア-“ナデシコ”  
Dear 'NADESHIKO'  
¥1,900

マリーズゴールド  
Mari's Gold ¥1,900

📖 **メニューをチェック!**

期間 | 2022年9月1日(木) - 9月30日(金)

Period | September 1st [Thu.] - September 30th [Fri.]

## 鮮烈な色と愛らしい姿を グラスの中で表現

Vivid and Lovely Images Are  
Created in the Glass

マリーゴールドとナデシコという、秋に咲く2種類の花々をテーマにしたカクテルです。鮮やかな色の花を咲かせ、愛らしい姿で魅せる華やかさをグラスの中で表現しました。

Two lovely autumn flowers of marigold and dianthus are the muse of our new cocktails. Vivid in color and lovely as the being, the adorable flowers are gorgeously presented in the glass.

119F



※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。  
※Prices include consumption tax and 15% service charge.



「ZK」オリジナル和惣菜セット ZK Original Japanese Food Gift Set  
2個入り ¥3,000

📖 **メニューをチェック!**

119F



※表示料金には、消費税が含まれております。  
※Prices include consumption tax.

## レストランで人気の味わいを 心のこもったギフトでお届け

All-time Favorites at Our Restaurants Are  
Now Available for Heartfelt Gifts

ライブキッチン「COOKA」で開業時から人気を集めているジェラートの美味しさをそのままカップに閉じ込めました。フレーバーは完熟いちご、ピスタチオなど人気の6種類をご用意。またレストラン「ZK」の日本料理料理長、竹村正士のレシピによる旨味とコクがたっぷりの和惣菜も評判です。ご自宅はもちろん、大切な方へのギフトにも最適なアイテムをぜひお試しください。

Gelatos from our Live Kitchen "COOKA" have been everybody's favorite from its founding. Now, six flavors including ripe strawberry and pistachio come in handy cups. Restaurant "ZK" offers Japanese dishes full of umami and flavor our grand chef for Japanese cuisine, Masashi Takemura, created. Great for your own home, and perfect as a gift for your special someone.



「LOUNGE PLUS」と「M-Boutique」でサービスをメインに担当。キャリアはまだ浅いですが、海外留学で学んだ語学や接客での経験を活かしつつ日々尽力しています。心にかけているのは、常にお客様の声に耳を傾け、時には寄り添って、個々に合わせたサービスのご提供をすること。お店がどんなに忙しい時間帯であっても、スタッフと協力しながら細やかな気配りを忘れず、優雅にお過ごしいただける空間づくりを演出しています。

I mainly serve our guests at "LOUNGE PLUS" and "M-Boutique". While I am still new to this business, I take advantage of the language skill I polished abroad and the service experience to offer the most value to our treasured guests. I always pay close attention to our guests' need and put myself in their shoes to offer the personalized services. I am determined to stay mindful and work with my colleagues to provide our guests with the most relaxing ambience, regardless of how busy we are at the moment.

2021年4月 大阪 Marriott 都ホテル 入社。  
2021年8月 料飲部 LOUNGE PLUS 配属。現在に至る。

## 17 開店

会社を辞めた私は先日お店をオープンした。新世界にある友人の個性派居酒屋がコロナ禍で難しくなり、さらにラーメン屋と転換したが、会社を辞めるなら何か一緒にやってみないかと誘われて、「写真とシーシャの店」をすることになった。シーシャとは中東発祥の水タバコである。最近、シーシャのお店は増えていて天王寺付近にも数店舗あり、少しずつ普及してきている。私は流行りにのった。しかし、ただシーシャを吸うだけではない。「写真とシーシャ」とだ。写真集を見ながらシーシャを吸うと至福の時間が訪れるのだ。シーシャのメニューはすべて写真家をイメージしたものになっている。例えば、「エグルストン」というフレーバーはアメリカ郊外の物寂しい風景を撮り続けた彼の写真にあふれる感情のように、アメリカらしさをブルーベリーとヨーグルトで、さみしさはミントで表現している。他にも、ストリートフォトの巨匠ブレッソンや、アラキーなど12種類のフレーバーを用意している。お店の名前は「写真とシーシャ イマジネーションピカスペース」。写真集は300冊ある。キャッチフレーズは「新世界から煙で世界へ行っちゃいたい」。写真集を見ながら、写真家の煙を吸ってぜひ私たちの店から世界へと旅立ってほしい。いつか、ハルカスの上で夜景を眺めながらシーシャを吸いたいものである。ちなみに、シーシャはタバコよりもはるかに害が少なく禁煙した私もシーシャだけは吸っている。

日下 慶太 大阪府生まれ現在阿倍野区在住。コピーライターとして働く傍ら、写真家、UFOを呼ぶバンド「エンバー」のリーダーとして活動中。著作「迷子のコピーライター」(2018/イーストプレス)写真集「隙ある風景」(2019/私家版)

ハルカスの麓に住んでいます

## TOPICS&NEWS

各種ご予約・お問い合わせ  
Reservations & Inquiries 06-6628-6224 (代) 受付中!

### シェフセミナー&ランチコース

竹内 淳也 / テーマ「美食の秋〜ちよこつと工夫でゴージャスな食卓に〜」

57階レストラン「ZK」欧風料理シェフ 竹内淳也が、パスタ料理とメイン料理の2種類をレクチャーいたします。パスタはタピオカ粉を使用したラビオリを生地から手作りいたします。メイン料理は、イタリアの大きなソーセージ「コテキーノ」をご家庭でも再現できるようアレンジ。セミナー終了後は、特別ランチコースをお楽しみください。

Junya Takeuchi, the Western Cuisines chef at the 57th floor restaurant "ZK" will show you how to make mouthwatering pasta and main dish. For pasta, he will make tapioca ravioli from dough. The main dish is the home-version of "cotechino", the oversized Italian sausage. After the seminar, you will be treated with the special course lunch.

開催日 | 2022年10月12日(水) 時間 | 11:30-14:00 料金 | ¥8,000 場所 | 20F 茜 内容 | ラビオリとコテキーノ

詳細をチェック!



57階レストラン「ZK」  
欧風料理シェフ  
竹内 淳也

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.

Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

## Marriott Birthday Stay バルーンデコレーション付きプラン

プランをチェック!



年に一度の大切な人のお誕生日をバルーンデコレーションで彩られた特別なお部屋で、サプライズはいかがでしょうか? バルーンは「ゴールド」、「ローズゴールド」の2種類のカラーよりお選びいただけます。また、数字をかたどった「ナンバーケーキ」もオプションでご用意。とっておきのバースデーステイを演出いたします。

Birthdays come only once a year. So, why don't you give your precious someone a nice surprise in a special place decorated with lots of balloons? Take your pick from "Gold" or "Rose Gold" balloons. Do not forget the optional service of our "Number Cake" with the special number for you. This will make the truly unforgettable birthday stay.

部屋タイプ | デラックスダブル/キング  
料金 | 1室2名様 朝食付き¥69,140~  
特典 | バルーンデコレーション(ベッドの上にアレンジ)  
展望台「ハルカス300」入場引き換え券

アメニティが  
新しくなりました



※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。(宿泊税別途)  
※Prices include consumption tax and 15% service charge. (Accommodation tax excluded)