
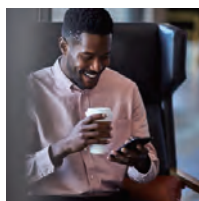
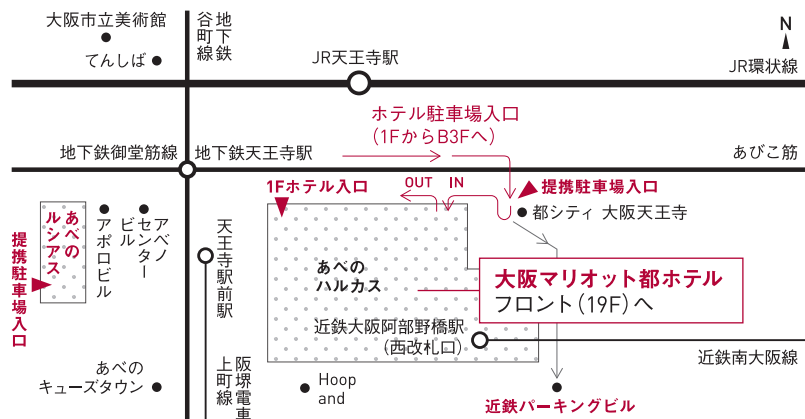


大阪 Marriott 都ホテル

〒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. SH22-0327

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



New Year's Special

期間 | 2023年1月1日(日・祝) — 1月15日(日)

Period | January 1st [Sun.] – January 15th [Sun.]

オーダーをいただく度にクリームを絞って仕上げる抹茶モンブラン。濃厚な抹茶本来の味・香りを閉じ込めた逸品は、口の中でほどけるようなきめ細やかな食感が特徴です。年明けからのお正月期間限定でご提供いたします。

Matcha green tea Mont Blanc is freshly squeezed as soon as you place your order. It is a gem of a dessert with a delicate, loose texture and rich Matcha green tea taste and aroma. Available only during the New Year's period from the beginning of the year.



モンブラン・テベール
Mont Blanc Thé Vert ¥3,800



詳細を**チェック!**

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。





繊細、柔らか、豊かな風味。 貫禄漂うブランド和牛揃い踏み

Delicate, Tender, and Rich in Flavor.
A Full Lineup of Dignified Branded Wagyu Beef.

日本が世界に誇る最高ランクの和牛を常にご用意。繊細かつ柔らかい肉質が際立つ「神戸牛」を筆頭に、赤身と脂の旨味が強く豊かな風味の「鹿児島産 黒毛和牛」など、いずれもブランド銘柄の魅力を実感できる貫禄の美味しさばかりです。お客様の目の前で華麗に仕上げる、特別感満点の鉄板焼で存分にお楽しみください。

We always offer the highest grade of Wagyu beef that Japan is proud of to the world. "Kobe Beef" stands out for its delicate and tender meat, and "Kagoshima Kuroge Wagyu Beef" has a rich flavor with a strong taste of lean meat and fat. Each of these beef brands has a taste of dignified deliciousness that will make you realize the attractiveness of the brand name. Please enjoy the special Teppanyaki experience to the fullest, which is prepared in front of you.

[詳細をチェック!](#)

1

CLICK!



MOVIE をチェック!



メニューをチェック!

冬の贈り物

THE GIFT OF WINTER

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

とらふぐと春菊の翡翠ソース タリオリーニ
ボットアルガを鏝めて"Tagliolini" Blowfish and Crown Daisy Topped
with Bottarga

蒼天 ¥20,000

小鍋 くえ鍋

Hot Pot Style with Longtooth Grouper



雅 ¥25,000

オマール海老と帆立貝柱 鉄板焼き
安納芋のピューレを添えてLobster and Scallop "Teppanyaki" Style
with Sweet Potato Puree

期間 | 2023年1月4日(水) — 1月31日(火)

Period | January 4th [Wed.] - 31st [Tue.]

冬の恵みがたっぷり詰まったディナーコース。くえ、帆立、冬野菜ほか、選りすぐりの食材を用いて華やかな料理に仕立てました。この時期にしか出会えない美味しさをご提供いたします。

A dinner course filled with the bounty of winter, featuring longtooth grouper, scallops, winter vegetables, and other choice ingredients in a spectacular dish. We offer tastes that can only be experienced at this time of the year.

4

2

CLICK!



MOVIE をチェック!



メニューをチェック!

157F

RESTAURANT
ZKRestaurant ZK
[ジーケー]

春のおとずれ

THE ARRIVAL OF SPRING

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

黒毛和牛のロースト
小豆とカマンベールのリゾット添えRoasted Japanese Kuroge Premium Beef Loin
with Azuki Beans and Camembert Risotto

蒼天 ¥20,000

揚げ物 とらふぐから揚げ

Deef Fried Blowfish



雅 ¥25,000

金目鯛と帆立貝柱の酒蒸し
菜の花サルサヴェルデソースSake Steamed Alfonsino and Scallops
with Canola Flower and Salsa Verde Sauce

期間 | 2023年2月1日(水) — 2月28日(火)

Period | February 1st [Wed.] - 28th [Tue.]

草木が芽吹き、寒々しい景色の中に彩りを灯しはじめる早春にふさわしいメニューをお召し上がりください。欧風料理・日本料理・鉄板焼のそれぞれで、澄明な季節の到来を感じさせる美食が並びます。

Enjoy a menu suitable for the early spring, when the leaves and trees are budding and the cold landscape begins to light up in color. Western, Japanese, and Teppanyaki cuisine will each offer a variety of gastronomic delights to remind you of the arrival of the fresh and bright season.

※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.

5



シンガポール & タイbuffet

期間 | 2023年1月4日(水) – 2月28日(火)

Period | January 4th [Wed.] – February 28th [Tue.]

多彩で個性的、スパイシーなテイスト。
本格派のアジアの美味しさが一堂に

多彩なメニューが魅力のアジア料理より、シンガポールとタイから届いた本格派の美味しさをご提供。鶏肉を紙で包んで揚げた「ペーパーチキン」など、多民族国家で独特の食文化を育んできたシンガポールの名物メニューに加え、香辛料&ハーブを用いた塩・酸・甘味のバランスがとれたタイ料理も魅力的です。ディナーではシンガポールの名門ホテルで誕生したカクテル「シンガポールスリング」をお楽しみください。

Diverse, Unique, Spicy Tastes.
Authentic Asian Delights All in One Place.

From the attractive variety of Asian cuisine, we offer authentic tastes from Singapore and Thailand. The menu features Singaporean specialties such as "Paper Wrapped Chicken," chicken wrapped in paper and deep fried, and other dishes from this multi-ethnic nation that has nurtured a unique food culture. In addition to this, Thai cuisine, which uses spices & herbs and has a good balance of salty, sour and sweet tastes, is also attractive. During dinner time, please enjoy "Singapore Sling," a cocktail born in a prestigious hotel in Singapore.



Singapore



ペーパーチキン Paper Wrapped Chicken



チリシュリンプ Chili Shrimp



Thailand



トムヤムクン Tom Yam Kung



パッタイ Pad Thai

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

※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.

	ランチ/Lunch (平日)	ランチ/Lunch (土日祝90分制)	ディナー/Dinner (平日)	ディナー/Dinner (土日祝120分制)
大人 Adult	¥4,300	¥4,800	¥7,800	¥8,400
中高生 Middle and High School	¥4,300	¥4,800	¥5,800	¥6,400
小学生 Elementary School	¥2,100	¥2,400	¥2,900	¥3,200
幼児(3歳以上) Infants (3years+)	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,000



各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries | 06-6628-6187
受付時間 | 10:00-20:00

2023年
1月10日
予約スタート

9th Anniversary Event

Printemps Spécial de Dominique Bouchet

📖 詳細をチェック!

開催日 | 2023年3月7日(火) 時間 | 18:30-21:00 場所 | 57F レストラン「ZK」 料金 | お1人様 ¥50,000(ペアリング付)

開業9周年を記念して、ウェスティン都ホテル京都 Dominique Bouchet Kyoto「Le RESTAURANT」より、ドミニク・ブシェ氏をお迎えして、特別なコースメニューをお届けします。フランスの伝統をベースに現代のエッセンスも取り入れ丁寧に仕上げるフランス料理をシャンパンやワインのペアリングとともに楽しみください。

To celebrate our 9th anniversary, we welcome Mr. Dominique Bouchet from Dominique Bouchet Kyoto "Le RESTAURANT", Westin Miyako Hotel Kyoto, to present a special course menu. Enjoy carefully prepared the French cuisine with a modern twist while respecting tradition, paired with champagne and wine.



Dominique Bouchet

フランス ポワトゥー＝シャラント地方に生まれ、大自然の豊かな食材に囲まれて育ちました。パリの名店「トゥール・ダルジャン」「ホテル・ド・クリヨン」などで総料理長を歴任したのち、2004年に独立、レストラン「ドミニク・ブシェ」をパリ8区にオープン。現在は、京都のほか東京・銀座の「ドミニク・ブシェトーキョー」、ビストロ「レ・コパン ドミニク・ブシェ」の2軒で、ドミニクの神髄である軽やかで味わい深いソースとともにガストロノミーフレンチをお届けしています。

※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.

雪うさぎ Yukiusagi
¥2,000



初空たちばな
Hatsuzora Tachibana
¥1,900

日本酒カクテルフェア

Japanese Sake Cocktail Fair

期間 | 2023年1月1日(日・祝) - 1月31日(火)

Period | January 1st [Sun.] - January 31st [Tue.]



チョコレートアワー Chocolate Hour

¥4,000 (2ドリンク&チョコレートアソート付)

期間 | 2023年2月1日(水) - 2月28日(火)

Period | February 1st [Wed.] - February 28th [Tue.]

19F

BAR PLUS

BAR PLUS
[バー プラス]

新年にふさわしい 日本酒カクテルで祝杯

Celebrate the New Year
with Sake Cocktails

新しい年の始まりにふさわしい、日本酒ベースのフルーティなカクテルを2種類ご用意いたしました。2月にはお好みのドリンクとチョコレートアソートをそれぞれお選びいただける「チョコレートアワー」をお楽しみください。

Two fruity sake-based cocktails perfect for the start of the New Year. In February, enjoy "Chocolate Hour" with a choice of your favorite drink and assorted chocolates.

📖 メニューをチェック!

※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.

バレンタインショコラ Valentine's Chocolate
 ¥2,000 / ¥3,000 (コーヒー又は紅茶付) / ¥4,300 (グラスシャンパン付)
 期間 | 2023年2月1日(水) - 2月14日(火)
 Period | February 1st [Wed.] - February 14th [Tue.]



📖 [メニューをチェック!](#)

バレンタインだけの特別なショコラセット ブッフェレストランとのコラボ料理も登場

Special Chocolate Set Just for Valentine's Day
 We Also Offer Dishes in Collaboration
 with Buffet Restaurants

バレンタインデーまでの2週間は、5つのショコラとドリンクのペアリングが楽しめる「バレンタインショコラ」をご提供いたします。19階ライブキッチン「COOKA」で開催中の「シンガポール&タイ ブッフェ」とのコラボレーションメニューである「海南チキンライス」とともに、上質な美味しさをご満喫ください。

During the two weeks until Valentine's Day, we will offer "Valentine's Chocolate", a selection of five chocolates paired with a drink. Please enjoy the fine delights together with "Hainanese Chicken Rice", a collaboration menu with the "Singapore & Thai Buffet" currently being held at the 19th floor Live Kitchen "COOKA".



海南チキンライス Hainanese Chicken Rice ¥2,200
 ※2023年1月1日(日・祝)より発売

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.



ボンボン ショコラ Bonbon Chocolate 1粒¥250 ※2023年1月6日(金)より発売

ギフトに、ご褒美に 最適なボンボンショコラ

Bonbon Chocolates for Gifts and Treats

大切な方へのバレンタインギフトにはもちろん、自分へのご褒美にも最適なカシャロ社のボンボンショコラ。本場フランスのレシピを忠実に守り、職人が丁寧に仕上げた個性豊かな逸品がラインナップいたします。リニューアルし、さらに風味豊かになったオリジナルのオリーブオイルも好評販売中です。

Cachalot's bonbon chocolates are the perfect Valentine's Day gift for your loved ones or a treat for yourself. The lineup features a variety of unique products carefully crafted by artisans who faithfully follow authentic French recipes. Our renewed and more flavorful original olive oil is also on sale.



オリーブオイル
 左より デリカータ ¥1,600
 インテンソ ¥2,000
 Olive Oil Delicata・Intenso

📖 [詳細をチェック!](#)

🖥️ [オンラインショップ](#)

119F MBoutique M-Boutique (エム ブティック)

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

料飲部
レストラン「ZK」キャプテン
田守 早紀
Saki Tamori



▶ **MOVIE** をチェック!

昨年バーテンダーの資格を取得し、現在はレストランサービスの業務とともに、お客様のリクエストに応じてカクテルを作ってご提供も行っています。仕事ではお客様のサインにいち早く気付くよう、常にテーブルを見渡すことを徹底し、さまざまなご要望に柔軟にお応えできるよう心がけております。今後はお料理に合わせて、ワイン・カクテルだけでなく、日本酒を含むペアリングをご提案できるスキルを身につけることが目標です。

I obtained my bartender certification last year and am currently serving cocktails upon customer request, along with restaurant service duties. While working, I always make sure to look around the table to notice customer signs as soon as possible. I try to be flexible in responding to various requests. My future goal is to acquire the skills to propose pairings including sake as well as wine and cocktails to match the cuisine.

2018年4月大阪 Marriott 都ホテル入社。料飲部 ZK 配属。2021年 BAR PLUS に異動。2022年 HBA バーテンダー取得。2022年より再びレストラン「ZK」へ異動。キャプテンとしての経験を積む。現在に至る。

プロのシンガーになろうと決意した頃の話です。まだ「あべのハルカス」ができる前に、新世界に住み始めたんです。ちょうどその時期はバンド活動に力を入れようと気合入っていた頃。バンド名が「大西ユカリと新世界」やったんですけど、たまたま物件を探していたら「新世界ニューハイツ」というマンションを見つけて、これは何かの縁やなと、インパクトあるなと思って、すぐに契約しました。

阿倍野方面へは新世界から坂を上ってすぐやったんで、よく出かけましたね。当時の阿倍野周辺は大規模な再開発の直前で、まだ古い建物も多かったし、街中で手作りのコマで将棋をしてるオッチャンやら、青空カラオケで歌ってる人とかがいたりして。こんな平和なところもあるんやって感じてました。ここにしかない猥雑とした雰囲気は、当時からソウルやブラックミュージックに傾倒してた私にとって心地いい刺激だったんですよ。

街がすっかり綺麗になった今でも、老舗の居酒屋が近代的なショッピングモールの中で営業していたりして。そんな街の光景を目にすると、時代の流れには逆らわれへん「切なさ」と同時に、この街で今までと変わらずにやったでーという「たくましさ」が、うまく共存している街やなあと感じます。

上手に古い記憶も残しつつ、近代的な街づくりがされているところがすごく好きなんですよ。



今の「楽曲のイントロとか間奏とか無駄な部分はいらん」っていう世代には、わからん、レトロな感覚なのかもしれんですけどね。

大西ユカリ

1964年4月6日生まれ、大阪府富田林出身、ソロシンガー。1998年CDデビューし、現在も精力的にLIVE活動をしている。活動の詳細は公式HP (<https://www.hustle-records.com>) 参照。

大西ユカリと阿倍野のはなし

1

TOPICS&NEWS

各種ご予約・お問い合わせ **06-6628-6224**
Reservations & Inquiries (平日10:00-18:00)

受付中!

シェフセミナー&ランチコース

山口 祐 / テーマ [カカオの魅力]



パストリーシェフ山口 祐によるシェフセミナーは、様々な角度からカカオの魅力に迫ります。実演は、カカオパウダーを練り込んだクレープ生地で作れる“クレープシュゼット”をメインに、バレンタインに作っていただきたい“生チョコ”と“ディアマンショコラ”もレクチャーします。セミナー終了後には、カカオヴィネガーやカカオパルプ(果実)などを取り入れたランチコースをお楽しみください。

Pastry chef Yu Yamaguchi will lead a chef's seminar on the fascination of cacao from various angles. He will lecture on "Crepe Suzette," a crepe dough kneaded with cacao powder that is easy to make, as well as "Ganache" and "Diamant Chocolat," which you should make for Valentine's Day. After the seminar, please enjoy a lunch course featuring cacao vinegar and cacao pulp (fruit).

開催日 | **2023年2月8日(水)**
時間 | 11:30-14:00 場所 | 20F 茜 料金 | ¥8,000

※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.

📖 **詳細をチェック!**

パストリーシェフ
山口 祐

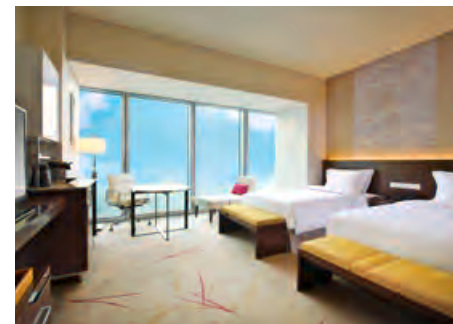


Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | **06-6628-6111** (代表)

着物プラン

📖 **プランをチェック!**



大阪を代表する寺院、四天王寺など歴史や文化に造詣の深いスポットが数多く凝縮された阿倍野・天王寺エリア。ご滞在中に、着物で散策や観光を満喫できる宿泊プランをご用意しました。和装で過ごす新しい体験をお楽しみください。

The Abeno/Tennoji area is home to many historical and cultural spots, including Osaka's representative temples and Shitennoji Temple. We are now offering an accommodation plan that allow you to fully enjoy walking and sightseeing in kimono during your stay. Enjoy this new experience of spending time in kimono.

部屋タイプ | デラックスツイン
料金 | 1室2名様 **¥64,070**~
内容 | 着物レンタル、着付け&ヘアセット付(2名様)
特典 | ホテルからレンタル着物店への送迎(片道)
その他 | 写真撮影、人力車体験のオプションをご用意

※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)