
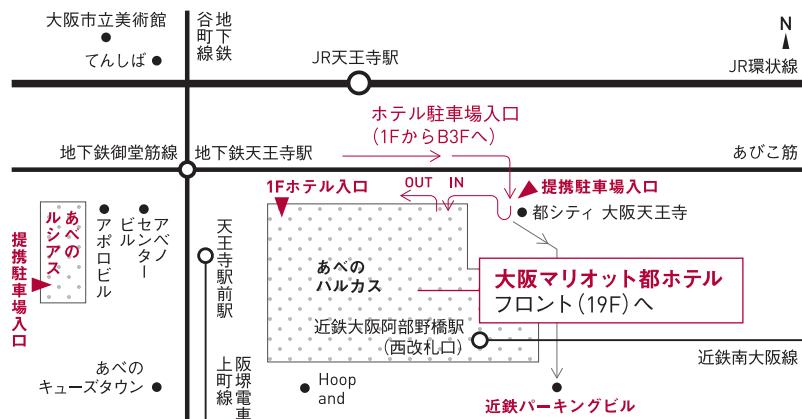


大阪 Marriott 都ホテル

〒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 & © 2023 Universal Studios. All rights reserved. SH23-0166

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。





10th Anniversary Message

大阪 Marriott 都ホテルは、2024年3月7日に開業10周年を迎えます。2014年の開業以来、皆様に支えられながら地元大阪はもちろん国内外より多くのお客様をお迎えすることが出来たことに心より感謝申し上げます。これから先の10年も大阪 Marriott 都ホテルがお客様お一人お一人のあらゆる大切なシーンの舞台としてお選びいただけるよう「感謝とつながり」の心を大切に今後も続けます。

Osaka Marriott Miyako Hotel will celebrate its 10th anniversary on March 7, 2024. We would like to express our sincere gratitude for the many guests we have welcomed from our hometown of Osaka and from Japan and overseas since our opening in 2014. For the next 10 years, we will continue to walk with a heart of "gratitude and connection" and strive to be chosen as the stage for all the important scenes of each and every guests.

大阪 Marriott 都ホテル 総支配人
Osaka Marriott Miyako Hotel General Manager

緒方 克美

開業10周年に向けて大阪 Marriott 都ホテルでは、10月よりさまざまなプロモーションを展開します。第一弾として、日本のフランス料理を牽引するレストラン「アピシウス」とのイベントを開催します。

Various promotions will be held from October to celebrate the 10th anniversary of the opening. For the first, we will hold an event with the restaurant "Apicius", which leads the French cuisine in Japan.



シェフイベント | アピシウス × 大阪 Marriott 都ホテル

アピシウス



スーシェフ
森山 順一 Junichi Moriyama



シェフソムリエ
情野 博之 Hiroyuki Seino

「アピシウス」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お届けする一夜限りのイベントです。

A one-night-only event welcoming Mr. Junichi Moriyama, sous-chef of "Apicius" and Mr. Hiroyuki Seino, exclusive chef sommelier.

ZK



ソムリエ
野口 眞司 Shinji Noguchi



シェフソムリエ
松葉 司 Tsukasa Matsuba

開催日 | 2023年10月1日(日)
受付 17:30 開宴 18:00

場所 | 57階 レストラン「ZK」
料金 | お一人様 ¥57,000
(情野ソムリエワインセレクション4種付)
定員 | 24名

イベントをチェック!

コラボレーションメニュー

「ZK」欧風料理とのコラボレーションメニューを期間限定でご提供します。

A collaboration menu with "Restaurant ZK" Western cuisine for a limited time.

期間 | 2023年10月2日(月) - 10月8日(日)
場所 | 57階 レストラン「ZK」
料金 | ランチ お一人様 ¥10,000
ディナー お一人様 ¥20,000

2020

2021

2022

2023

2024 03.07
10th Anniversary

Restaurant Plan — レストランプラン —

 プランをチェック!

レストラン

57階レストラン「ZK」 | 開業10周年特別プラン

期間 | 2023年10月1日(日)ー2024年3月31日(日) ※除外日あり

料金 | Prestige ¥1,000,000 / Renown ¥500,000 / Celebration ¥100,000

お食事やお飲物はもちろん装花や生演奏など特別な時間をシェフズルームにて演出するスペシャルプランです。
This is a special plan that includes food and beverages, as well as flowers and live music to create a special time in the Chef's Room.

※プランによってご提供内容は異なります。

19階ライブキッチン「COOKA」 | 開業10周年ランチbuffet スペシャルプラン

期間 | 2023年10月1日(日)ー11月30日(木)

料金 | ランチ 平日 ¥6,500 / ランチ 土日祝 ¥7,000

ランチbuffetにハルカス300(展望台)チケットとお好きな1ドリンク(アルコールメニュー含む)がセットになったプランです。
This plan includes a lunch buffet, a ticket to Harukas 300 (observation deck) and one drink of your choice (including alcohol menu).

19階「BAR PLUS」 | ウイスキーボトルフェア ~Vol.1~

期間 | 2023年10月1日(日)ー11月30日(木)

料金 | 各 ¥26,000 ・THE NIKKA ・竹鶴 ・余市 ・宮城峡 協賛:アサヒビール株式会社

バーテンダーおすすめのウイスキーを2か月毎にセレクトします。
Bartender recommended whiskey selections every two months.

宴会

Premium Marriott Plan

ご利用期間 | 2023年10月1日(日)ー2024年9月30日(月)

料金 | ¥19,000 / ¥16,000

特典 | ①乾杯用スパークリングワイン お一人様1杯プレゼント ②10名様以上のお申し込みで幹事様へCOOKAヘアランチ券をプレゼント

6名様からご利用いただけるフリーフロー付のプランです。
This plan includes free-flow for a minimum of 6 persons and a delightful special offer.

Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

10周年記念プラン — 1日2室限定 —

10th Anniversary Plan — Limited to 2 rooms per day —

 プランをチェック!

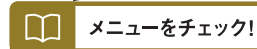
開業10周年を記念した1日2室限定の特別プランです。リビングルームとベッドルームがセパレートになったジュニアスイートルーム。西側に配した大開口の窓からは、大阪湾や天気の良い日には淡路島も望めます。クラブラウンジのアクセス付なので、リラックスしたホテルライフをお過ごしいただけます。

This is a special plan of 2 rooms for one day only to commemorate the 10th anniversary of the opening. A junior suite with a separate living room and bedroom. From the large windows on the west side, you can see Osaka Bay and Awaji Island on a clear day. With access to the club lounge, you can spend a relaxing hotel life.



宿泊期間 | 2023年10月1日(土)ー2024年3月31日(日)
部屋タイプ | ジュニアスイートルーム (39Fー49F)

料金 | 1室2名様 ¥100,000 ※税金・サービス料込・宿泊税別
特典 | クラブラウンジアクセス付・館内レストラン10%OFF
ハルカス300(展望台)チケット



海老

SHRIMP

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

オマール海老と舌平目のロートロ
 茄子のピュレ添え カクテルソース
 Rolled Lobster and Sole with Eggplant Puree,
 Cocktail Sauce

蒼天 ¥20,000

お造り 五種盛り合わせ(車海老)
 5 Kinds of Sashimi (Japanese Tiger Prawn)

雅 ¥25,000

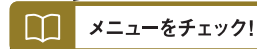
伊勢海老と帆立貝柱のブイヤベース
 Spiny Lobster and Scallop "Bouillabaisse"

期間 | 2023年9月1日(金) — 9月30日(土)

Period | September 1st [Fri.] – September 30th [Sat.]

輝く海の至宝、海老がメイン食材に登場。欧風料理・日本料理・
 鉄板焼のシェフが紡ぐ、贅を極めた美味しさはもちろん、心まで
 魅了する至福のメニューの妙舞をご堪能ください。

Shrimp, the shining treasure of the sea, appears as the main
 ingredient. Please enjoy the blissful menu that will fascinate your heart
 as well as the exquisite taste of Western cuisine, Japanese cuisine,
 and teppanyaki chefs.



秋

AUTUMN

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

河内鴨のコンフィ 柿のマルメラータ添え
 "KAWACHI Kamo" Duck Confit
 with Persimmon Marmelata

蒼天 ¥20,000

焼き物 太刀魚松茸包み焼き
 Grilled Cutlassfish Rolled
 with "Matsutake" Mushroom

雅 ¥25,000

松茸の神戸牛ロース巻き ソースペリゲー
 "Matsutake" Mushroom Wrapped
 with "KOBE" Premium Beef Loin
 with Sauce Périgueux

期間 | 2023年10月1日(日) — 10月31日(火)

Period | October 1st [Sun.] – October 31st [Tue.]

松茸、太刀魚、秋鮭をはじめ、豊穡が奏でる美食の調べ。旬の
 調和が織りなす、この時期だけにしか味わえない料理の数々
 は、秋に感謝したくなる彩りと華やぎに満たされています。

"Matsutake" mushrooms, cutlass fish, and autumn salmon, the sound
 of gourmet food played by fertility. A variety of dishes that can only be
 enjoyed at this time of year, woven with the harmony of the seasons,
 are filled with colors and gaiety that make you appreciate autumn.

オータムブッフエ

AUTUMN BUFFET

期間 | 2023年9月1日(金) - 10月31日(火) | Period | September 1st [Fri.] - October 31st [Tue.]

MOVIE をチェック!

美味しさ舞い踊る! 秋色に輝くブッフエ。

秋の食材が舞い踊る、美味しさのシンフォニーをブッフエスタイルでどうぞ。秋の到来を感じる「鮭ときのこのア・ラ・クレーム」のほか、アツアツできたてをご提供する「白身魚のブランドードとかぼちゃのグラタン仕立て」もおすすめ。ローストビーフなど、定番のメニューも幅広くご用意しております。

Deliciousness dances!
A buffet that shines in autumn colors.

Enjoy the delicious symphony of autumn ingredients dancing in a buffet style. In addition to the "Salmon and Mushroom a la Crème" that lets you feel the arrival of autumn, we also recommend the "White Fish Brandade and Pumpkin Gratin", which is freshly made. We also have a wide range of standard menu items such as roast beef.



LUNCH DINNER

鮭ときのこのア・ラ・クレーム
Salmon and Mushroom a la Crème



LUNCH DINNER

白身魚のブランドードとかぼちゃのグラタン仕立て
White Fish Brandade and Pumpkin Gratin



LUNCH DINNER

オールスパイス香るローストビーフ
Roast Beef with Allspice



DINNER

ミートパテのパイ包み焼き
Pie Wrapped Baked Meat Patties

メニューをチェック!

119F



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90分制)	ディナー/Dinner (平日)	ディナー/Dinner (土日祝120分制)
大人 Adult	¥5,200	¥5,800	¥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

※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.

HALLOWEEN FESTIVAL

ハロウィン
フェスティバル

MOVIE をチェック!

詳細をチェック!

| 期間 | 2023年10月1日(日) - 10月31日(火)
| Period | October 1st [Sun.] - 31st [Tue.]

[写真左から]
ランタンシスター Lantern Sister
ブラッディパンプキン Bloody Pumpkin
各¥2,600

※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.

119F **BAR PLUS** BAR PLUS
[バー プラス]



| 期間 | 2023年10月16日(月) - 10月31日(火) | Period | October 16th [Mon.] - 31st [Tue.]



お子様には
うれしい
プレゼントも!

期間中、「オータムブッフェ」に加え、
ハロウィーン限定メニューが登場します。
During the period, enjoy the "Autumn Buffet"
as well as the Halloween limited menu.

※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.

119F **Live Kitchen COOKA**
[ライブキッチン クーカ]



ハロウィーンアフタヌーンティー
Halloween AfternoonTea ¥6,500

※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.

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



メニューをチェック!

オータム アフタヌーンティー ~ハーニー&サンズ セレクション~ Autumn AfternoonTea ~HARNEY & SONS Selection~ ¥6,500

期間 | 2023年9月1日(金) - 10月15日(日)、2023年11月1日(水) - 11月30日(木)
Period | September 1st [Fri.] - October 15th [Sun.], November 1st [Wed.] - November 30th [Thu.]

NY発のティー・ブランド 「HARNEY & SONS」とコラボ。 絞りたてモンブランの季節も到来。

Tea brand from NY
Collaboration with "HARNEY & SONS".
The season for freshly squeezed Mont Blanc has arrived.

高品質な茶葉を生み出すニューヨーク発のティー・ブランド
「HARNEY & SONS」。今秋のアフタヌーンティーは、紅茶とのマリ
アージュが楽しめるセイボリーと同ブランドの各種フレーバーを用いた
気品あふれるデザートがラインナップいたします。また、オーダーが
入る度にパティシエが仕上げる、絞りたての「モンブラン ~シュルプ
リーズ~」は、ドライアイス演出も必見です。この季節だけのプレミ
アムなスイーツをお届けいたします。

HARNEY & SONS is a tea brand from New York that produces high-quality tea
leaves. This autumn's afternoon tea will have a lineup of savory desserts that
can be enjoyed with black tea and various flavors of the same brand. In
addition, the freshly squeezed "Mont Blanc ~Surprise~", which is finished by
the pastry chef every time an order is place. Enjoy even more with a dry ice
presentation. We will deliver premium sweets only for this season.



モンブラン ~シュルプリーズ~ Mont Blanc ~Surprise~ ¥3,000

期間 | 2023年9月1日(金) - 11月22日(水)
Period | September 1st [Fri.] - November 22nd [Wed.]

メニューをチェック!

MOVIE 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.



ショコラ フィグ Chocolat Figues
¥750

ヴァニエ ヴァニエ Vanille
¥750

メニューをチェック!

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.

スイーツとともに心躍る一刻を。

An exciting moment with sweets.

希少価値の高いバニラを用い、香りの余韻まで楽しめる「ヴァニエユ」、とろけるようなショコラにイチジクを合わせた「ショコラ フィグ」が登場。フランスのポルドー地方発祥の焼き菓子「カヌレ」とともに、おもたせに最適な逸品です。

"Vanille", which uses vanilla with a high rarity value and allows you to enjoy the aftertaste of the scent, and "Chocolat Figues," which combines figs with chocolate that melts in your mouth. Together with the baked confectionery "Canelé", which originated in the Bordeaux region of France, it is a gem that is perfect for entertaining.



カヌレ Canelé
¥350

MARRIOTT PERSON

53

BAR PLUS
HBAシニアバーテンダー
稲本 愛菜 ENA INAMOTO

MOVIE をチェック!



バーテンダー業務から季節のフルーツカクテルの考案まで、オペレーションの責任者としてバー全体の営業を管理しております。仕事で心掛けていることは「一杯入魂」。使用するレモンジュースは優しく絞って、苦味が出ないように工夫するなど、心を込めて完成度の高いカクテルの美味しさを追求しています。「BAR PLUS」という店名に込められたコンセプトと同様に、お客様の気分を「盛り上げる」ための、プラスなトピックスとともに、これからもおもてなしの時間を演出していきたいです。

From bartending to creating seasonal fruit cocktails, I am in charge of operations and manage the entire bar business. What I keep in mind at work is "All mind into a cup". The lemon juice used is gently squeezed to prevent the bitterness from appearing. As with the concept of the store name "BAR PLUS", we would like to continue to create a time of hospitality with positive topics to "enliven" the mood of our customers.

2014年大阪マリオット都ホテルに入社。料飲部LOUNGE PLUSに配属。2016年12月BAR PLUSに異動。2017年にHBAバーテンダー、2019年にHBAシニアバーテンダーの資格を取得。現在に至る。

[大阪弁のはなし]

今年8月、海外でも人気の高いアーティスト「ヒブノシスマイク -Division Rap Battle-」に歌詞提供をした作品がリリースされました。歌詞はすべて大阪弁。ユニークな試みでしたが、私にとって子供の頃から使っている方言ですから、歌詞は大阪弁のほうがすらすら書くことができ楽しかったです。ちなみに、好んでよく使う大阪弁は「まいど」です。標準語のニュアンスでは「元氣かー」という感じでしょうか。私としては、それよりももっと親しみがこもっていると思っています。逆に苦手なのは「儲かりまっか」「ぼちぼちでんな」。私が商売人じゃないからかもしれませんが、耳にすると、ちょっと下品な感じがするのであまりいい気はしません。今、東京に住んでいるので大阪弁の使い方は難しいと感じる時もあります。例えば「おっさん」という言葉。大阪人にとって「おっさん」というのは、「まいど」と同じで、親しみをこめて、「すごい素敵・おもしろくて魅力がある男性」のことを総称するのですが、先日、犬の散歩中に出会った方に「おっさん」と声をかけたところムツとされてしまいました。これにはただただ反省。大阪弁独特のニュアンスを理解しておらず、人間関係ができていない間柄の方には、絶対に使てはいけない言葉もあることを知れた出来事でした。



そういう意味で、大阪弁は「人と人との親しみのバロメーター」になるかもしれません。

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活動を行っている。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

5



巨峰モヒート
Kyoho Grape Mojito
¥2,700

マスカットモヒート
Muscat Mojito
¥2,900

メニューをチェック!

期間 | 2023年9月1日(金) - 10月31日(火)
Period | September 1st [Fri.] - October 31st [Tue.]

※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.

弾ける旬果のフレッシュ感。

The bursting freshness of seasonal fruit.

ラムベースのカクテル・モヒートをアレンジ。秋に旬を迎える、シャインマスカット&巨峰のフレッシュ感と気品漂う甘酸っぱいテイストを引き出した一杯に仕上げました。ノンアルコールでもご提供しております。

Arranged rum-based cocktail mojito. A cup that brings out the freshness and elegant sweet and sour taste of Shine Muscat and Kyoho grapes, which are in season in autumn. It is also available non-alcoholic.

119F BAR PLUS
[バー プラス]

TOPICS & NEWS

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries

06-6628-6224
(平日10:00-18:00)

受付中!



シェフセミナー&ランチコース

竹内 淳也

テーマ [バリエーションソース ~アグロピカンテソース/松の実ソース~]

57階「ZK」欧風料理 料理長 竹内 淳也が、シーンに合わせて、変化が可能な「アグロピカンテソース」と「松の実ソース」の2種類をレクチャーします。セミナー終了後には、実演メニューを含んだ特別ランチコースをお楽しみください。

Junya Takeuchi, head chef of Western cuisine at 57F Restaurant "ZK", will give a lecture on variation sauce that can be changed according to the scene while demonstrating two types of sauce "Agropicante Sauce" and "Pine Nut Sauce". After the seminar, enjoy a special lunch course that includes a demonstration menu.

開催日 | 2023年10月11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!

ZK 欧風料理
料理長
竹内 淳也

