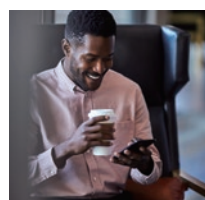
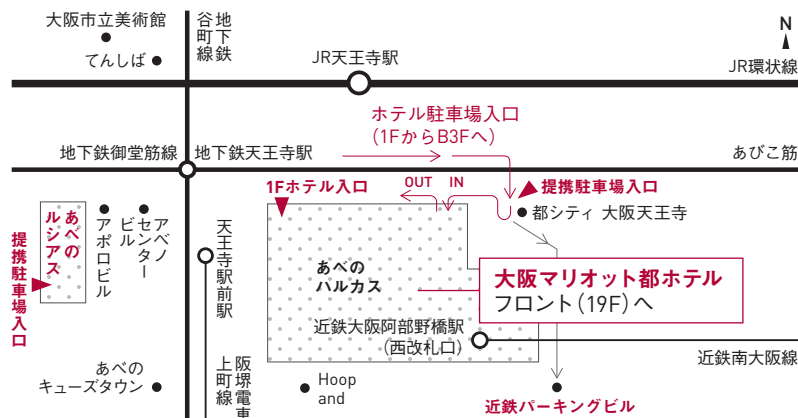


大阪 Marriott 都ホテル

〒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. SH23-0214

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。 Prices include tax and service charge. All photos are for illustrative purposes only. Menus are subject to change without prior notice.
 ・メニューは予告なく変更になる場合がございます。 If you have any form of food allergy, please notify our associate.
 ・食品アレルギーのある方はお申し出ください。

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.



サンヌイ Saint Nuit
¥5,000 (4号) / ¥7,000 (6号)

クリスマスの夜の街並みをデコレーションした聖夜を意味する「サンヌイ」。ストロベリーショートケーキ「ノエル」。プレゼントの箱をイメージしたチョコレートのBOXでお届けする「カドー」。各種各様、個性際立つ3種類をご用意いたします。

"Saint Nuit", which means "Holy Night", decorated with Christmas night streets. Strawberry shortcake "Noël". "Cadeau" is delivered in a chocolate box shaped like a gift box. We offer 3 different types with each individuality.

 [詳細をチェック!](#)



ノエル Noël
¥5,000 (4号) / ¥8,000 (6号)



カドー Cadeau
¥8,000



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。



MARRIOTT CHRISTMAS 2023



ZK

年に一度だけの幸せの瞬間を大切なパートナー、ご家族とともにごゆっくりお過ごしください。レストランZKから心に残る“美食”のクリスマスギフトをお届けいたします。

Please enjoy this moment of happiness that only comes once a year with your precious partner and family. Restaurant ZK will deliver a memorable "gourmet" Christmas gift.

| 期間 | 2023年12月23日(土) - 12月25日(月) | Period | December 23rd [Sat.] - 25th [Mon.]

| 欧風料理 | LUNCH リュミエール Lumière ¥15,000 DINNER プリエール Prière ¥35,000~

| 鉄板焼 | DINNER せいこう 聖空 ¥40,000~



※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.

MOVIE をチェック!

詳細をチェック!

COOKA



通常ラインナップしているブッフェメニューに加えて、クリスマス期間はローストチキンやビーフシチュー、心躍るデコレーションのブッシュドノエルが登場します。In addition to the regular buffet menu, during the Christmas period, Roast Chicken and Beef Stew, and Buche de Noel with exciting decorations will be available.

期間 | 2023年12月23日(土) - 12月25日(月)
クリスマスディナー(120分制)大人¥11,000



※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.

M-BOUTIQUE



洋酒が香る自家製コンフィとドライフルーツ、香ばしいナッツをふんだんに用いた贅沢なテイストに仕上げたシュトーレン。プレーンとショコラの2種類を数量限定でご用意します。

A luxurious stollen made with homemade confit with the scent of liquor, dried fruits, and plenty of fragrant nuts. Available in limited quantities in two types: plain and chocolate.

期間 | 2023年12月1日(金) - 12月25日(月)

シュトーレン ¥3,300

シュトーレン ショコラ ¥3,300

(限定各100個)



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

詳細をチェック!

BAR PLUS



ソムリエがセレクトした赤白ワインとチーズに合わせたポートワイン、乾杯用のシャンパンがセットになったディナープラン。前菜、アソートッドチーズ、メインと多彩な料理が並びます。

A dinner plan that includes a glass of Champagne for toasting, red and white wine and port wine selected by a sommelier. We offer appetizers, cheese platters, and a main dish, that go well with drinks.

期間 | 2023年12月23日(土) - 12月25日(月)
BAR PLUS クリスマスプラン ¥18,000

119F **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.

LOUNGE PLUS



アフタヌーンティーがクリスマスだけの特別仕様に生まれ変わる3日間。華やかなきらめきで魅了するセイボリーとデザート、ロゼスパークリングワインとともにどうぞ。

Afternoon tea captivates with a special sparkle that only offered in the three days of Christmas. Enjoy gorgeous savouries and desserts with rosé sparkling wine.

期間 | 2023年12月23日(土) - 12月25日(月)
時間 | 11:30~17:00(120分制)

X'mas Afternoon Tea
ロゼスパークリンググラスワイン、ノエルデザート付き ¥8,000

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.



CHRISTMAS STAY PLAN

目の前に広がる高層階からの煌めく夜景を独占できるステイプランです。ディナーは、シェフが手掛けるクリスマスメニューをインルームでご用意。2人だけの特別な時間をお過ごしください。

The stay plan which you can enjoy the glittering night view from the upper floors. For dinner, the chef's special Christmas menu will be served in your room. Enjoy a special time just for the two of you.

インルームダイニング付き宿泊プラン

宿泊期間 | 2023年12月23日(土) - 12月25日(月)
部屋タイプ | プレミアムコーナーキング
料金 | 1泊1室2名様 ¥139,730~

※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)
※Prices include consumption tax and 15% service charge.(Accommodation tax excluded)



詳細をチェック!

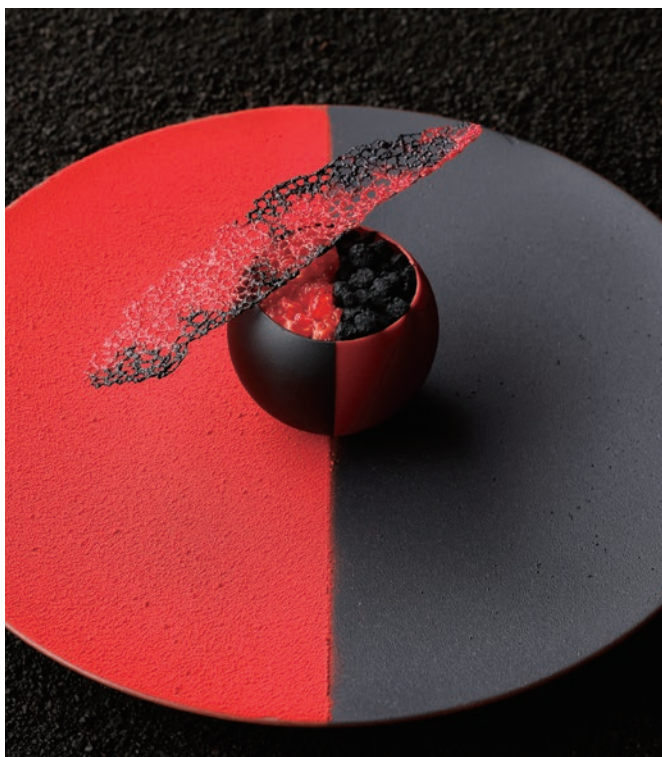
JUNKO KOSHINO コラボメニュー

| 期間 | 2023年11月23日(木・祝)–2024年1月21日(日) | Period | November 23rd [Thu.] – January 21st [Sun.]

あべのハルカス美術館で開催される「コシノジュンコ 原点から現点」とのコラボレーションメニューが登場。作品とリンクする赤と黒の「対極」の世界に迫ります。

A collaboration menu with "Junko Koshino: From Origin to Present" to be held at Abeno Harukas Art Museum has been released. We will explore the world of "contrast" of red and black that are linked to the work.

LOUNGE PLUS



ファーストコンタクトで、赤と黒の「対極」の世界観が目飛び込むアーティスティックなデザートです。赤はベリー、黒はチョコレートの組み合わせ、また、球体の中には、ナッツやサブレ、アイスなど、味覚や食感でも「対極」を感じていただけます。

This is an artistic dessert which you can see the "contrast" world of red and black at first impression. Red is a combination of berries and black is chocolate, and inside the sphere there are nuts, sables, and ice cream, so you can also feel "contrast" in taste and texture.

à la mode
¥3,000

※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.

I 19F

LOUNGE PLUS LOUNGE PLUS
[ラウンジ プラス]

BAR PLUS



真紅 ¥2,200



琳 ¥2,000

赤のカクテル「真紅」は、丸みを帯びた赤のドレスとグラスの脚の部分には波紋を表現しました。黒のカクテル「琳」は、スタイリッシュなカットをあしらったグラスに、黒とゴールドのドレスをシンプルに投影しました。

The red cocktail "Shinku" has a rounded red dress and ripples on the stem of the glass. The black cocktail "Rin" is a simple projection of a black and gold dress on a stylishly cut glass.

※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.

I 19F

BAR PLUS BAR PLUS
[バー プラス]

10th Anniversary Topics

詳細をチェック!

大阪芸術大学グループ×大阪マリオット都ホテル産学連携プロジェクト 開業10周年記念ロゴマーク決定

Osaka University of Arts Group x Osaka Marriott Miyako Hotel Industry-Academia Collaboration Project.
The logo for our 10th Anniversary has been selected.



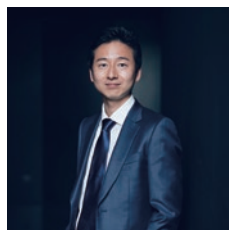
大阪芸術大学、大阪芸術大学短期大学部、大阪美術専門学校の3校の学生の方に参加いただき、「開業10周年ロゴマークコンペティション」を開催しました。最終選考で選ばれた45作品の中から、厳正なる選考の結果、大阪芸術大学短期大学部 関本 彩世さんのデザインに決定しました。ロゴは、開業10周年のさまざまなプロモーションにて使用します。

We held the "10th Anniversary Logo Competition" with the participation of students from three schools: Osaka University of Arts, Osaka University of Arts Junior College, and Osaka College of Art. After a rigorous selection process, the design by Sayo Sekimoto of Osaka University of Arts Junior College was chosen from among the 45 works selected in the final selection. The logo will be used in various promotions to celebrate our 10th anniversary.

Wine Events "LAFITE"

高いところを意味する「La Hite(ラ イット)」からその名がついた「シャトー ラフィット」。歴史は古く、13世紀からブドウの栽培を続けており、1855年のパリ万博博覧会で行われたメドック公式格付けでは、第1級格付けの筆頭として最高評価をうけました。ゲストにDBRラフィットのブランド・アンバサダーであるワインスペシャリスト、竹村栄司氏をお迎えします。ボルドー、メドック格付け第一級格付け筆頭のラフィットの世界を存分にお楽しみください。

"Château Lafite" got its name from "La Hite", which means high place. With a long history, grapes have been cultivated since the 13th century, and in the official Médoc classification held at the 1855 Paris World's Fair, it received the highest rating as first class. As a guest speaker, Mr. Eiji Takemura, Lafite's brand ambassador. Please fully enjoy "LAFITE", the highest peak of French wine.



竹村栄司氏



開催日 | 2023年12月15日(金)
場 所 | 57階 レストラン「ZK」
料 金 | お一人様 ¥100,000
定 員 | 12名様

※料金には、ワインのペアリングとディナーが含まれます。
※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.

-Super Buffet Series- Super Seafood



開業10周年を記念して、お届けするライブキッチン「COOKA」の「SUPER BUFFET」シリーズ。テーマに沿った特別メニューをご用意いたします。今回のテーマは「シーフード」です。「本ずわい蟹のボイル」やいくら盛り放題の「丼」、「有頭海老のグリル」、ディナーでは、「握り寿司」も登場します。

At the live kitchen "COOKA", as one of our 10th anniversary events, will offer "SUPER BUFFET" series. The theme for this time "seafood". "Boiled Snow Crab", "Rice Bowl" with as much as you want to add salmon roe, "Grilled Shrimp", and also "Nigiri Sushi" for a dinner time.

期 間 | 2023年11月1日(水) - 11月7日(火)
場 所 | 19階 ライブキッチン「COOKA」
料 金 | ランチ 大人 ¥7,500 / ディナー 大人 ¥9,500

※ランチは90分制、ディナーは120分制です。※アルコールのフリーフローは別途¥1,500です。
※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.

Whiskey Bottle Fair ~Vol.2~

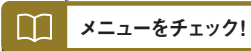


国内外問わず、バーテンダーがおすすめするウイスキーを2か月毎にセレクト。1-2月は、85種類のアロマを含む複雑で芳醇なウイスキー「シーバスリーガル ミズナラ18年」と数々の国際的な品評会で表彰され続けている「グレンリベット18年」をご用意いたします。

Every two months, we select whiskeys recommended by bartenders from both Japan and abroad. From January to February, we will be offering "Chivas Regal Mizunara 18 Year Old", a complex and mellow whiskey containing 85 types of aromas, and "Glenlivet 18 Year Old", which has been awarded at numerous international competitions.

期 間 | 2023年12月1日(金) - 2024年1月31日(水)
場 所 | 19階 「BAR PLUS」
料 金 | 各¥40,000
ウイスキー | シーバスリーガル18年 ミズナラ カスク フィニッシュ
ザ・グレンリベット18年

※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.



北海道 *Hokkaido*

| 欧風料理 | | 日本料理 | | 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

北海道産本日のお魚
昆布とスルメイカのバターソース
"HOKKAIDO" Seasonal Fish with Kelp and
Squid Butter Sauce

蒼天 ¥20,000

焼き物 北海道産殻付帆立貝 味噌焼き
Grilled "HOKKAIDO" Scallop with Miso

雅 ¥25,000

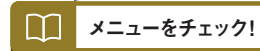
秋鮭ルイベ キタアカリガレット 焼カチョカベロ
Autumn Salmon Ruibe with Potato
"Kitaakari" Galette and Grilled Cacho Caballo

期間 | 2023年 11月1日(水) — 11月30日(木)

Period | November 1st [Wed.] - November 30th [Thu.]

北海道の山海の幸が11月のプレミアム食材。瑞々しさと甘さが調和する帆立貝柱をはじめ、肉厚の蝦夷鮑や鮮度際立つ鮭など、北の豊かな大地が綴る至福の味わいをお召し上がりください。

Hokkaido's mountains and sea delicacies are the premium ingredients for November. Enjoy the blissful flavors of the rich northern land, including scallops with a harmonious balance of freshness and sweetness, meaty Ezo abalone, and extremely fresh salmon.



蟹 *Crab*

| 欧風料理 | | 日本料理 | | 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

ずわい蟹と帆立の包み焼き トリュフ風味
Wrapped Grilled Crab and Scallop
with Truffle Flavor

蒼天 ¥20,000

椀 清汁仕立て 蟹真丈
Clear Soup with Crab

雅 ¥25,000

たらば蟹とあわび茸の鉄板焼
ブルギニオンバターソース
King Crab and Jumbo "Awabi" Mushroom
"Teppanyaki" Style, Bourguignon Butter Sauce

期間 | 2023年 12月1日(金) — 12月22日(金)

Period | December 1st [Fri.] - December 22nd [Fri.]

冬の味覚の王様、蟹の季節がいよいよ到来。優しくほどけるような身質と上品さ際立つ味わいを引き出し、余韻すら美味しい一皿へと導きます。

The season for crab, the king of winter delicacies, is finally here. It brings out the gentle texture of the meat and the outstanding elegance of the flavor, leading to a delicious dish with a lingering aftertaste.

※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.

北海道buffet Hokkaido Buffet

MOVIE をチェック!

期間 | 2023年11月8日(水) - 2024年1月5日(金) Period | November 8th [Wed.] - January 5th [Fri.]



北海道で愛されるご当地グルメが集結!

絶品グルメの宝庫ともいえる、北海道で誕生したご当地の美味しさが目白押し。シーフードたっぷりの「石狩鍋」、丸ごとのイカに米と具材を詰め込んだ「いかめし」のほか、海の宝石箱のようなビジュアルが目を引く「鮭といくらの親子丼」、道民がこよなく愛する「ザンギ」や「ラム肉のジンギスカン」もご用意しております。さらに土日祝ディナーには「北海道産花咲蟹のボイル」もご提供します。

Local gourmet food loved in Hokkaido gathers together!

Hokkaido, which can be called a treasure trove of gourmet food, is full of local delicacies. "Ishikari Nabe," which is filled with seafood, "Ikameshi," which is a whole squid stuffed with rice and toppings, and "Rice bowl" with Salmon 'SASHIMI' and Salmon Roe is like a treasure box of the sea. We also offer local favorites "Zangi" and "Grilled Mutton Dish". Furthermore, we also offer "Boiled Hokkaido Hanasaki Crab" for dinner on Saturdays, Sundays, and holidays.



鶏肉とカスベのザンギ
Deep-Fried Chicken and Ray



石狩鍋
Ishikari Stew



ラム肉のジンギスカン
Grilled Mutton Dish



いくらとサーモンの親子丼
Rice Bowl with Salmon 'SASHIMI' and Salmon Roe



北海道産ポークとビーツのロースト
Roasted Hokkaido Pork and Beets



北海道産花咲蟹のボイル ※お一人様一皿
Hokkaido Boiled Hanasaki Crab

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	ディナー/Dinner	2023年12月23日-25日	2024年1月1日-3日	
			クリスマスディナー Christmas Dinner	お正月ランチ New Year Lunch	お正月ディナー New Year Dinner
大人 Adult	¥5,200 (土日祝¥5,800)	¥8,200 (土日祝¥8,800)	¥11,000		¥11,000
中高生 Middle and High School		¥5,800 (土日祝¥6,400)	¥7,800	¥6,500	¥7,800
小学生 Elementary School	¥2,100 (土日祝¥2,400)	¥2,900 (土日祝¥3,200)	¥3,700	¥3,500	¥3,700
幼児(3歳以上) Child (3years +)	¥1,000	¥1,000	¥1,300	¥1,200	¥1,300

※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.
※土日祝ランチ、お正月ランチはすべて90分制。※土日祝ディナー、クリスマスディナー、お正月ディナーはすべて120分制。



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.

華やかさ極まり、冬だけの贈り物

The most gorgeous winter gift

冬の味覚が詰まったセイボリーと、「贈り物」をイメージし、クリスマスにプレゼントしたくなるようなアイテムを散りばめたデザート。この時期ならではのアフタヌーンティーをぜひ。

The dessert is filled with savory items filled with the flavors of winter and items inspired by "gifts" that would make you want to present them at Christmas. Enjoy afternoon tea, which is unique to this season.

アフタヌーンティー ~小さなお菓子の贈り物~
Afternoon Tea Cadeaux des Petit Desserts ¥6,500

期間 | 2023年12月1日(金) - 2024年1月5日(金)
Period | December 1st [Fri.] - January 5th [Fri.]



MARRIOTT PERSON

54

客室部 ハウスキーピング
夜久 里奈 RINA YAKU

MOVIE をチェック!

アメニティなどのオーダー対応をはじめ、各部署と連携を図り、お客様がチェックインからチェックアウトのお時間まで快適にお過ごしただけのようなお部屋作りを目指しております。記念日やサプライズのご相談があれば、お手伝いいたします。後日、「素敵な記念日になりました」とお礼をいただいた時にはやりがいを感じます。お客様と直接お会いする機会は少ないですが、快適にお過ごしいただけるようこれからも全力でサポートしていきます。

In addition to responding to orders for amenities, we collaborate with each department to create rooms that allow our customers to spend a comfortable time from check-in to check-out. If customers have any questions about anniversaries or surprises, we can help. I feel very fulfilled when I receive a thank you note later on saying, "It was a wonderful anniversary". Although we have few opportunities to meet our customers directly, we will continue to do our best to support them to spend comfortably.

2019年4月入社。客室部ベルアテンダントに配属、経験を積む。2023年3月ハウスキーピングに異動。現在に至る。



「思い出に残っている味のはなし」

若い時は、「音楽」と「ファッション」にすべてを捧げていました。好きなアーティストのライブに行って、レコードを買って、四六時中「音楽」に夢中になり、「ファッション」はトレンドのアイテムをシーズンごとに買い漁っていました。

だからいつもお金はすっからかん。自ずと外食はほとんど行かなくなり、自炊して、「音楽」と「ファッション」のためにお金を節約してという日々でした。今も変わらずですが、自炊の時のメニューはお惣菜が中心です。よく作る煮物は、醤油と砂糖を入れて甘辛く炊いた、お母ちゃんから受け継いだ味。お母ちゃんは分量とかあまり考えず、調味料をどばどば入れるから(笑)、めっちゃ濃い味なんでとにかくご飯が進みます。

私が病気をしてから多少、味付けの加減をするようになりましたが、やっぱり懐かしい味なんで、濃い味が好きなはずと変わらないですね。厚揚げの炊いたん、味がしゅんだ大根、サツと塩だけふった焼魚。なんの飾り気もないですが、お母ちゃんの手料理がやっぱり一番思い出に残っている味です。阿倍野での外食の思い出としてメニューを挙げるのであれば、チーズトーストですね。ショップ店員をしていた頃、休憩時間にゆっくりタバコを吸いたくて、いつも利用していた喫茶店。そこで、一番安くて、お腹にたまりそうなメニューがチーズトーストでした。

今でもチーズトーストを食べると、貧乏な生活なのに夢や希望でいっぱいだった、あの頃を思い出します。



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

6



ホットモヒート
Hot Mojito
¥2,100

アイリッシュコーヒー
Irish Coffee
¥2,500

ヴァンショ
Vin Chaud
¥2,000

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.

ほっと一息、ホットカクテル

Take a break and enjoy a hot cocktail

温かく優しい味わいのホットカクテルが3種類揃い踏み。寒い季節に冷え切った体に染み渡る一杯とともに、癒されるリラックスな時間をお過ごしください。

Three types of hot cocktails with a warm and gentle taste. Enjoy a soothing and relaxing time with a drink that will warm your chilled body during the cold season.

期間 | 2023年11月1日(水) - 12月31日(日)
Period | November 1st [Wed.] - December 31st [Sun.]



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

谷詰 和隆
テーマ[魚介のブイヤベース]

総料理長 谷詰 和隆が、魚介の旨味をたっぷり味わえる“魚介のブイヤベース”の作り方をレクチャーします。ご家庭でも簡単に本格的に楽しんでいただけます。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。

Executive Chef Kazutaka Tanizume will give a lecture on how to make a "seafood bouillabaisse" that lets you enjoy the rich flavor of seafood. You can easily enjoy it in earnest at home. Enjoy a special lunch course after the seminar.

開催日 | 2023年12月6日(水)
時間 | 11:30-14:00 場所 | 20F 茜 料金 | ¥8,000

詳細をチェック!

※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.

総料理長
谷詰 和隆

