

MADO



| NOVEMBER - DECEMBER

11-12





LUNCH 選べる楽しさが満載

Filled with the fun of picking and choosing

野菜中心の前菜は旬の味をブッフェ形式で。メインディッシュは、数種類のお肉やお魚料理からセレクトする「ZK Lunch」。食後にはお好きなだけデザートが味わえるグランデセールをお楽しみください。

With the ZK Lunch, start your meal with appetizers offered in a buffet style, laid out with the delightful tastes of the season with a focus on vegetables. And for your main dish, choose from a variety of meat or fish dishes. Follow up with a Grand Dessert that lets you enjoy your preferred sweets to your heart's content.

ZK Lunch
平日 ¥4,700 土日祝 ¥5,300

DINNER

お魚とお肉料理、パスタも 楽しめるのが嬉しい!

Enjoy fish and meat, and pasta, too!

いろいろ楽しみたい!という方にぴったりな欲張りなコースメニュー。季節の移ろいを感じるお魚メニューやパスタで旬を味わって。またデザートは人気のグランデセールをご用意。最後の一口までご堪能ください。

This course is the perfect choice for those who wish to enjoy everything! Savor the tastes of the moment with seasonal fish and pasta dishes, and complete your meal with the popular Grand Dessert for a delightful meal that will satisfy you to your very last bite.

Sunset ¥9,000



LUNCH 女性のための 野菜たっぷりランチ。

A lunch for ladies, featuring plenty of vegetables

彩り豊かな和食の前菜やスープ、たっぷりのお野菜はお好きな食べ方をセレクト。メインの鉄板焼は、国産牛ロースのステーキまたは鮮度抜群のシーフードをお選びください。

Enjoy colorful Japanese-style appetizers and soup, as well as an ample amount of vegetables which can be prepared in your favorite cooking style. For the main dish, select from a choice of Japanese beef sirloin steak or fresh seafood.

幸 -Sachi- (レディースランチ)
¥7,000(国産牛もしくはお魚)



DINNER

ハイレベルな鉄板焼の醍醐味 ここに極まれり。

Offering the best of the best with high-quality teppanyaki dining

小鮑と黒毛和牛を両方を堪能出来る鉄板焼の醍醐味を味わいたい方におすすめのコース。選りすぐりの食材をシェフが目の前で焼き上げます。

This course is recommended for those who wish to enjoy all the best that teppanyaki has to offer, including baby abalone and Japanese Premium Beef. These and other choice ingredients will be prepared in front of you by the chef.

菱 -Aoi- ¥18,000~





LUNCH
季節感あふれる逸品を
お弁当スタイルで。

Selective seasonal delicacies enjoyed in bento-style

先付け、お造り、蒸し物、焼き物など、丁寧に仕上げた逸品をお弁当スタイルでご提供。旬の味覚に舌鼓を打ちながら、季節を感じられる内容です。

Carefully prepared dishes, including appetizer, sashimi, steamed item, and grilled item, are offered in the style of a bento (box lunch). You'll be delighted by the different seasonal delights that this lunch has to offer.

紅葉弁当 -Koyo Bento Box-
¥4,700 ※11月30日までご提供

DINNER

漁港直送の旬魚は
鮮度の良さが段違い。

Outstandingly fresh seafood, delivered direct from the fishing port

高知県宿毛の漁港から直送される魚介類を、お造り、焼き物でご堪能ください。和食の真髄に触れていただける品々をご用意しております。

Seafood sent directly from the fishing port of Sukumo, Kochi prefecture are offered as sashimi and grilled dishes. These dishes are the perfect way to enjoy the tastes of authentic Japanese cuisine.

星雲 -Seiun- ¥9,000



洋

鶏とフォアグラ・レバー・キノコのデュクセルを包んだ
パロチーヌ
(スペシャルティ ¥15,000コースより)
Foie-Gras, Liver and Mushroom Rolled Steamed Chicken

カナダ産オマール海老・北海道産帆立貝柱

活カナダ産オマール海老のセイロ蒸し
スイートチリソースとライムを添えて
(暦 ¥30,000コースより)
Steamed Canadian Lobster with Sweet Chili Sauce and Lime

鴨

鴨つれみと茸の小鍋仕立て
(霜月の献立 ¥15,000コースより)
Minced Duck Meat Ball and Mushroom Hot Pot

茸



洋

蟹

タラバ蟹と緑豆のセルクル仕立て
エストラゴンとコリアンダーのアメリカーナソース
(スペシャルティ ¥15,000コースより)
Steamed Red King Crab and Beans American Sauce Flavored
with Estragon and Coriander

鉄

タラバ蟹

タラバ蟹のセイロ蒸し
(暦 ¥30,000コースより)
Steamed King Crab

和

蟹・燕

殻付蟹 湯葉包み揚げ
(師走の献立 ¥15,000コースより)
Fried Unshelled Crab Covered with Tofu Skin

157F



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



Winter Fair

ウィンターフェア

冬の味覚がぎっしり詰まったこの時期だけのお楽しみ!
 ディナーには冬の王様 蟹が登場!
 Savor the many delights that winter has to offer, only available during this season!
 The dinner course offers crabs—the king of winter delicacies!

期間 | 2016年11月1日(火) - 2017年1月6日(金)
 Period | November 1st [Tue] - January 6th [Fri]
 ※クリスマス期間 | 12/23(祝金) - 12/25(日)
 ※お正月期間 | 1/1(祝日) - 1/3(火)

蟹、ワカサギ、鱒をはじめとする冬の味覚を用いたメニューが勢ぞろい。たっぷりの冬野菜と一緒に楽しみいただけます。ディナーでは、蟹本来の美味しさを味わえる「冷製ボイル蟹」、「蒸し蟹」、「蟹の天ぷら」が登場します。また、目の前で調理がうれしいライブキッチンからは「ローストビーフ」や「豚、牛肉のグリル」などアツアツの美味しさをお届けいたします。土日祝限定の「キッズメニュー」、食後のお楽しみのデザートコーナーも更に充実。大人からお子様までご堪能いただけます。

The menu offers a lineup of winter delicacies, including crab, lake smelt, and yellowtail fish, to be enjoyed with an ample amount of winter vegetables. At dinnertime, guests can enjoy different dishes that bring out the great flavors of crab, such as boiled crab served chilled, steamed crab, and crab tempura. The live kitchen, where dishes are prepared in front of the guests, offers hot items such as roast beef as well as grilled pork and beef. Kids Menu is offered during the weekends, and the desert corner has been enhanced, for the enjoyment of everyone from children to grownups alike.

Live Kitchen ライブキッチン



ディナー
蟹の天ぷら Crab Tempura



ディナー
蒸し蟹 Steamed Crab

Standard 定番メニュー



HOT
鴨肉と下仁田ねぎの軽い煮込み
Simmered Duck Meat and Shimonita Leek



HOT
白菜とトマトの中華オムレツ
Chinese Omelet with Pak-Choi and Tomato



COLD
ワカサギのエスカベッシュ
Wakasagi Japanese Smelt Fish Escabeche



デザート
dessert
ミニコーン/ジェラートなど
Mini Cone / Gelato etc



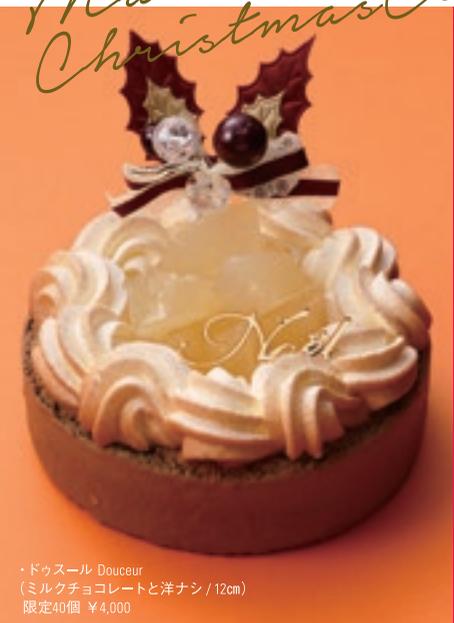
Live Kitchen COOKA (ライブキッチン クーカ)

営業時間
 ・ブレイクファースト Breakfast / 6:30~11:00
 ・buffet / 6:30~10:00
 ・アラカルト Alacart / 6:30~11:00
 ・ランチ Lunch / 11:30~15:00
 (土日祝 11:30~13:00 / 13:30~15:00)
 ・ディナー Dinner / 17:00~22:00
 (12月の土曜日・クリスマス期間 17:00~19:00 / 19:30~22:00)

	ランチ	ディナー	クリスマスディナー	お正月ランチ	お正月ディナー
大人	¥3,300(土日祝¥3,800)	¥5,800(土日祝¥6,300)	¥7,000	¥4,500	¥7,500
中高生	¥3,300(土日祝¥3,800)	¥4,600(土日祝¥5,100)	¥5,800	¥4,500	¥6,300
小学生	¥1,600(土日祝¥1,900)	¥2,800(土日祝¥3,100)	¥3,500	¥2,200	¥3,700
幼児(4歳以上)	¥800	¥1,200	¥1,400	¥1,000	¥1,700

Marriott Christmas Cake

11月1日より
ご予約
スタート



・ドゥースール Douceur
(ミルクチョコレートと洋ナシ / 12cm)
限定40個 ¥4,000



・アンジュ Ange
(フロマージュブランと苺 / 15cm)
限定40個 ¥5,000



・クロンヌ ドゥ ノエル Couronne de Noel
(ピスタチオと赤い果実 / 18cm)
限定20個 ¥6,000



限定Book型
ボックス

※シュトレン(小)と
ケーキ ショコラ フィグのセット

販売期間:12月1日(木)~12月25日(日)

- ・シュトレン Stollen ¥2,160
- ・カドー・ド・ノエル Cadeau de Noel 限定Book型ボックス入り ¥3,780



テリーヌマロン Marron Terrine ¥3,000

心躍るクリスマスケーキは3種類。 ご予約限定スイーツも販売スタート

Delightful Christmas cakes offered in three varieties
A special dessert only available with advance reservation.

シェフのこだわりが詰まったクリスマスケーキ。洋ナシの貴婦人とよばれる最高品種「ル・レクチュ」の瑞々しいコンポートとミルクチョコレートの調和が絶妙なドゥースール、苺の赤とフロマージュブランの白のコントラストが目を引くアンジュ、軽やかなシュー生地とピスタチオのクリームと赤果実のコンポートの3つの食感が楽しいクロンヌ ドゥ ノエル。個性溢れる3種類をご用意しております。またご予約のみで販売中の「テリーヌマロン」もぜひお試しください。

The Christmas cakes are made with care by our pastry chefs with attention given to every detail, offered in three uniquely different varieties. The Douceur features a juicy compote of Le Lectier pear, known to be of the highest quality of Western pear available in Japan, which creates a perfect harmony with the milk chocolate. The Ange displays a lovely contrast between the red of the strawberries and the white of the fromage blanc. The Couronne de Noel is an enchanting mix of three different textures, with its light choux pastry, the pistachio cream, and the compote of red berries. And don't miss the Marron Terrine, only available with advance reservation.

| 19F

M-Boutique M-Boutique [エム プティック]
営業時間 | 10:00~20:00



ショコラショー Chocolat Chaud ¥2,000



“BENTO” ¥5,000 [17:00~21:30限定]
※20食限定 ※シャンパンを除くワンドリンク付

ほっこり温まるショコラショーと味わう パティシエ特製のスイーツセット。 夜のお食事には御重スタイルのお弁当が登場

A dessert set, made with care by the pastry chef, enjoyed with a heartwarming cup of hot chocolate.
And at dinner time, enjoy a tiered bento box meal

ほんのリビターなショコラショーに、エクレアやパンデピス(香辛料を加えた焼き菓子)などを合わせたセットが登場。また、蓋を開けると1段目に華やかな和食メニュー、2段目にはサンドイッチとオードブル、そして3段目には季節のデザートが楽しめる。三段御重のお弁当は17時からのプレミアムです。

The lounge now offers a set that comes with hot chocolate that has a hint of bitterness, combined with different sweets such as éclair and pain d'epices (baked sweets made with spices). And after 5 p.m., enjoy a three-tiered boxed dinner, a premium meal that is only available during the dinner hours. When you open the lid, the first tier reveals elegant Japanese dishes, the second tier has sandwiches and appetizers, and the third tier includes seasonal desserts.

| 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



ラ・フランス マティーニ
La France Martini ¥1,780

莓天女
Strawberry Tennyo ¥1,900

柚子ダイキリ
Yuzu Daiquiri ¥1,780

柚子モヒート
Yuzu Mojito ¥2,150

【季節のカクテル】11月1日(火) - 12月31日(土)

気品ある香りと華やかな彩り 莓、ラ・フランス、柚子のカクテルとともに 素敵な夜のひとときを

Elegant aroma and gorgeous colors
Spend an unforgettable night with a cocktail of strawberries,
pear, and yuzu citrus



スコッチフェア 12月1日(木) スタート

クラシックモルト・テイस्टینگセット
Classic Malts Tasting Set ¥2,600

- 下記4種類セット、各15ml
- ・グレンキンチー 12y (GLEN KINCHIE 12y)
 - ・オーバン 14y (OBAN 14y)
 - ・ラガブーリン 16y (LAGAVULIN 16y)
 - ・クラガンモア 12y (CRAGGANMORE 12y)



鯛のマリネとピーツの生春巻き仕立て
ゆずマスタードソース
Marinated Japanese Amberjack and Beet in Salad Roll Style,
Yuzu Citrus Mustard Sauce
¥1,800



牛フィレ肉とフォアグラ
下仁田ねぎのスープ仕立て 山葵風味
Beef Fillet and Foie-Gras, Shimonita Leek Soup Style,
Flavored with Wasabi
¥2,300

19F

BAR PLUS

BAR PLUS
【バー プラス】
営業時間 | 12:00 ~ 24:00

MARRIOTT CHRISTMAS

RESTAURANT

ZK

..... 洋食 | ¥23,000

鯛のマリネとフランボワーズ風味
ピーツのミルフィーユ仕立て
Marinated Japanese Amberjack and Beets Mille-Feuille Style
Flavored Framboise

本鮭のタルタル
マスカルポーネとサワークリーム キャンピア添え
Bluefin Tuna TarTar with Mascarpone, Sour Cream and Caviar

オマール海老のパートブリック包み焼き
トリュフ風味のチーズフォンデュ添え
Wrapped Lobster in Pate Brick with Cheese Fondue Flavored Truffle

トラフグと下仁田ねぎのスパゲッティ カラスミ添え
Spaghetti with Tiger Puffer, "Shimonita" Leek and Bottarga

石垣きたうちプレミアムビーフ ロースのバスターネ
蕪のアンサンブルと山葵添え
"ISHIGAKI" Kitauchi Premium Beef Steak Stick Style
with Turnip Ensemble and "Wasabi"

希少種リレクチェのズップ
フロマージュブランのセミフレッドと
ヴェルガモットエスプーマをアクセントに
Rare Species "Le Lectier" Zuppa
Semifreddo Fromage Blanc and Bergamott Espuma

スメラルド種ピスタチオのヴァシュラン仕立て
莓とバジルのアグロドルチェと共に
Pistachio Ice Cream "Vacherin" Style with Strawberry
and Basil Sauce

..... 鉄板焼 | ¥28,000

本日の付出し
Today's Amuse

大和地鶏のフルーツロール焼 フォアグラ添え
トリュフの塩 ラズベリーソース
Fruits Rolled "Yamato" Brand Chicken
With Foie-Gras, Truffle Salt and Raspberry Sauce

伊勢海老の鉄板焼 檸檬バターソース
Spiny Lobster Steak with Lemon Butter Sauce

ブーケサラダ
Green Salad Bouquet Style

近江牛フィレ100g又は近江牛ロース肉100g
山葵 オニオンソース ローズマリー塩
"OMI" Premium Beef Fillet (100g) or Sirloin Steak (100g)
with Wasabi, Onion Sauce and Rosemary Salt

お野菜の鉄板焼4品
Assorted 4 Kinds of Vegetable Steak

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles

ベイクドアラスカ
Baked Alaska

洋食、鉄板焼 | クリスマスマニュー

クリスマスの夜を盛り上げるプレミアムメニューが3日
間のみ登場。レストランZKの洋食、鉄板焼のシェフが
腕によりをかけた逸品にご期待ください。

Premium menus to heighten the excitement of Christmas will be
offered for three days only. Enjoy choice delicacies prepared by
Restaurant ZK's chefs specializing in Western cuisine and
teppanyaki with all the finest skills that they have to offer.

【期間】12月23日(祝金)~25日(日)
【Period】December 23rd (fri) - 25th (sun)

Live Kitchen

COOKA

X'mas Special Menu

丸鶏のロースト、ラクレットほか、クリスマスだけのメニュー
に注目。和洋それぞれ、人気の美味しさが大集合。

Enjoy dishes only available during the Christmas period, such as
whole roasted chicken, raclette, and more. Feast on a gathering of all
the popular dishes from both Japanese and Western cuisine.

【期間】12月23日(祝金)~25日(日)
【Period】December 23rd (fri) - 25th (sun)

クリスマススペシャルメニュー：握り寿司、サーモントラウト
のパイ包み、丸鶏のロースト、ラクレット、
スイーツジオラマ(ディナーのみ)

Christmas Special Menu: Nigiri sushi, pie crusted salmon trout, whole
roasted chicken and a georama made from Christmas desserts.



第12回 | シェフセミナー 中村 匡秀

Twelfth Round | Chef Seminar by Kiyohide Nakamura

協力:株式会社むらびと本舗

第12回目となるシェフセミナーは、ご家庭でのクリスマスなどのパーティに人気のチキンを使ったメニューをメインに「COOKA」料理長 中村 匡秀がレクチャーいたします。セミナー後には、土佐 はちぎん地鶏を使用した特別ランチコースをお召し上がりください。

The 12th Chef Seminar offers a lecture by Masahide Nakamura, the head chef of COOKA, with a focus on dishes using chicken, a popular ingredient often enjoyed during Christmas parties held at home. After the lecture, participants will enjoy a special lunch course featuring Tosa-Hachikin free-range chicken.



2016年 12月7日 (水) December 7th (wed)

時間 | 12:00~15:00 (受付11:30)

場所 | 20F 茜 Akane Room

料金 | お一人様 Per Person ¥7,000

※セミナー材料費、お食事代含む

ご予約
受付中中村 匡秀 *Kiyohide Nakamura*

大阪全日空ホテル カフェインザパーク調理長、ANAクラウンプラザホテル大阪宴会調理シェフを経て、2014年大阪マリオット都ホテル「COOKA」料理長に就任。

After serving as the chief chef at Cafe in The Park at ANA Hotel Osaka, and the banquet chef at ANA Crowne Plaza Osaka, in 2014, he joined the Osaka Marriott Miyako Hotel as the chief chef of COOKA.

テタンジェ ブリュット レゼルブ N.V | シャンパンフリーフロー
Taittinger Brut Réserve N.V | Free Flow Champagne



心ゆくまでシャンパンを楽しめるフリーフロープランが登場。口に含むといきいきとしたフレッシュでクリスピーな味わい、果実や蜂蜜のデリケートな風味が印象的な「テタンジェ ブリュット レゼルブ N.V」をご用意しております。生ハムとや季節の食材を使った前菜とのセットもおおすすめです。

The free flow of Champagne package is available for the Champagne lovers. We will be offering Taittinger Brut Réserve N.V., a delicate Champagne with crisp palate and vivacity, impressive flavors of fresh fruits and honey. We recommend to enjoy your glass with an appetizer plate assorted with raw ham and seasonal ingredients.

| 期間 | 12月1日 (木) ~ 2017年2月28日 (火)

| Period | December 1st (thu) - February 28th (tue)

2016/12/23 ~ 25, 31 ~ 2017/1/ ~ 3は除きます。

BAR PLUS

時間 | 12:00 ~ 19:00までの入店 90分制

内容 | シャンパン、シャンパンを使ったカクテル、その他対象カクテル70種類以上

料金 | ¥6,500

・生ハムとのセット ¥7,700 ・前菜盛り合わせとのセット ¥8,000

MARRIOTT PERSON

Naomi Kakigashiki

Director of
Administrative
Office

運営管理部長

小林 直美

15

「従業員を大事にすれば、従業員はお客様を大切に」- マリオット創設者の哲学を受け継ぎ、従業員がゲストに100%向き合えるような環境づくりに尽力しています。例えばゲストによりよいサービスを提供できるようにコミュニケーションスキルを磨くためのトレーニングなどを実施。最高のおもてなしでゲストをお迎えできる一流のホテルパーソンへの成長をサポートしております。

"Take care of associates and they will take care of the guests"- having inherited this philosophy from the founder of Marriott, we strive to create an environment that allow our associates to give 100% of their efforts toward our customers. We conduct trainings to improve communication skills in order to enhance our service. It is my duty to guide our associates to become a first-class hotel person who can welcome the guests brilliantly.

メーカー、IT業界にて人事全般の経験を積む。2010年 ラマダホテル大阪へ入社。人事部配属。2014年2月、大阪マリオット都ホテル入社。運営管理部に配属、現在に至る。

ええと、いろいろ大阪

山下達郎は「雨は夜更け過ぎに雪へと変わる」というが、ここ大阪ではそれほど雪は降らない。「口縄坂は寒々と木が枯れて、白い風が走つてゐた」というのが大阪の年の暮れだ。これは天王寺出身の作家、オダサクこと織田作之助の作品「木の都」の一節である。「何かに恋しくなる」年の暮れに口縄坂の知人を訪ねていくが、会えずに帰って行く際のオダサク気持ちを表現している。まさに現代の「一人きりのクリスマス」って感じかな？

オダサクの代表作と言えば「夫婦善哉」だ。こちらは「一人より女夫の方がええいうことでしゃる」という話。小説のラストに登場する夫婦善哉というぜんざい屋は今も現存し、変わらず一人前で二碗のぜんざいが供される。

どうせならみなさまにも年の暮れは夫婦や恋人と仲良く過ごしていただきたい。そして仲良くぜんざいを食べて欲しい。決してケチって1人前を一碗ずつ食べるようなことのないように。。。。



口縄坂

ホテルより北へ

約1.5km

夫婦善哉

ホテルより地下鉄御堂筋線

で難波駅へ。

難波駅徒歩5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。株式会社インプリージョン代表取締役。

宿泊プラン | STAY PLAN

宿泊プランに関する
ご予約・お問い合わせ | 0120-333-001 (都ホテルズ&リゾーツ予約センター)
またはWEBにて承っております。

53階~55階確約! きらめく夜景を一望するお部屋で上質なひとときを。クラブラウンジ付

Rooms on the 53rd to the 55th floors, guaranteed! Enjoy a luxurious stay with gorgeous nighttime views of the city lights. Comes with access to the Club Lounge.



部屋タイプ | 53階~55階 クラブツイン/ダブル(クラブラウンジ付)

宿泊期間 | 2016年11月1日(火)~12月29日(木)

料金 | お1人様あたり / ¥19,155 ~ (2名1室利用時)

※料金は空室状況によって変動します。詳しくはご予約時にお問い合わせください。
※ご宿泊日の6日前より100%のお取消料が発生いたします。あらかじめご了承ください。

ホテル高層部約250m以上の高さからの景色を満喫できるプランです。クラブルームにご宿泊いただいたお客様のみご利用いただけるクラブラウンジへのアクセス付です。チェックイン・チェックアウトサービスをはじめ、ご朝食、フリードリンクサービスなどワンランク上のホテルステイをお楽しみください。

This accommodation plan offers rooms in which you can enjoy panoramic views on the highest floors of the hotel, from more than 250 meters above ground. A stay in these rooms come with the use of the Club Lounge, which is only accessible to those staying in the Club Rooms. Enjoy a stay of luxury that is a rank above the rest—from check-in and checkout services, to breakfast, and complimentary drinks.

MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

大阪マリオット都ホテル

〒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

大阪マリオット都ホテル 検索 facebook



メールマガジン

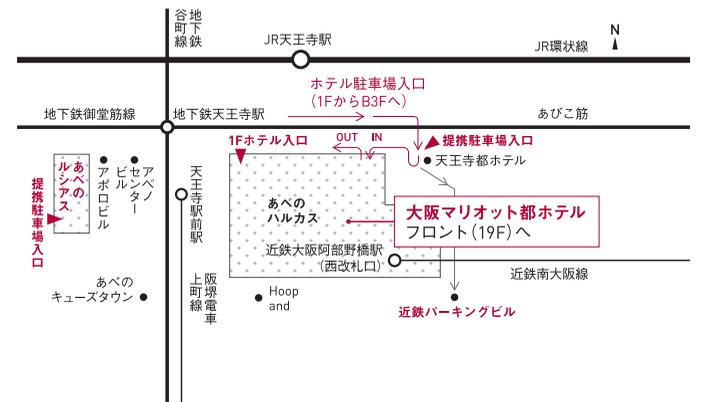
季節ごとのメニューやおすすめのイベントなど様々な情報をメールマガジン「M-Letter」にてお届けしております。会員様限定情報もご案内してまいります。ホームページより無料でご登録いただけます。



大阪マリオット都ホテルは、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン®のライアンスホテルです。

© & © Universal Studios. All rights reserved. CR16-2814

Cover item created by Tetsuro Akasaki



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・サービス料が含まれております。
・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 from food allergy, please notify our associate.