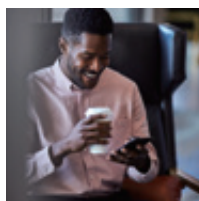
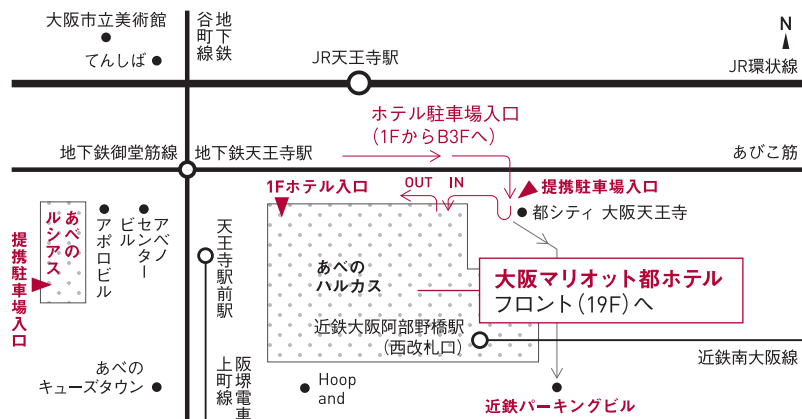
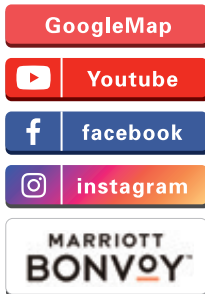


大阪 Marriott 都ホテル

〒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



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ご登録いただけます。

 [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 & © 2021 Universal Studios. All rights reserved. CR21-0817

レストランに関する
ご予約・お問い合わせ

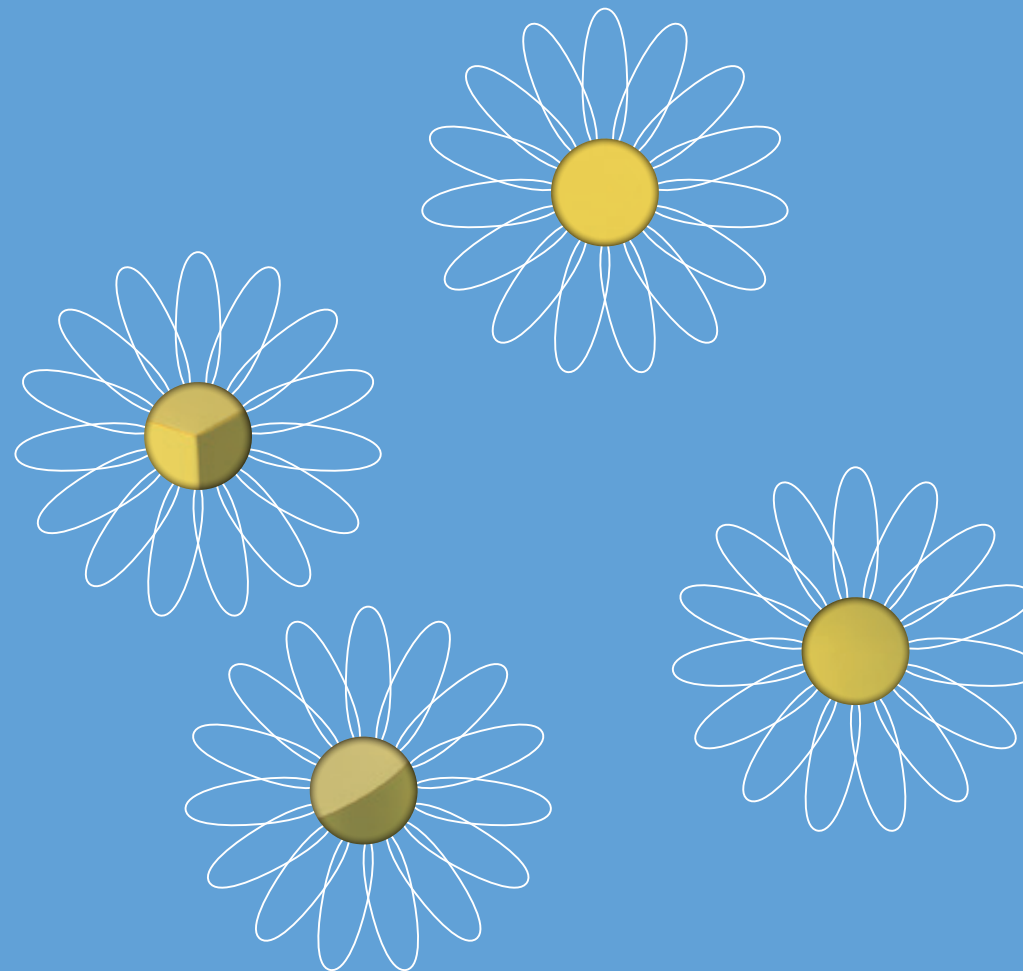
 **0120-611-147** 携帯電話 **06-6628-6187** (受付時間 10:00~18:00)

・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



| MAY - JUNE

2021
5-6

NEW LINEUP



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。

黒毛和牛と魚介を贅沢に ランチ限定の欲張りコース

Sumptuous Feast of Japanese Kuroge Premium Beef and Seafood
All-Encompassing Course Meal – Lunch-Exclusive Offer

フィレかロースが選べる黒毛和牛ステーキに、5・6月は、“フォアグラと穴子”か“小鮑”の鉄板焼がセットに。お肉も魚介も楽しみたい方にオススメの欲張りなランチコースです。目の前の鉄板で調理される肉・魚介の妙味をごゆっくりお楽しみください。

This lunch-exclusive course meal is the perfect choice for epicures who want to enjoy both beef and seafood. You can choose tenderloin or loin for your Japanese Kuroge Premium Beef steak, and conger eel or fresh abalone (small) teppanyaki to go with foie gras in May/June. Enjoy the exquisite harmony of beef and seafood cooked right in front of you on the iron griddle.



5・6月のランチコース「^{せきれい}鶴鶴」より
“フォアグラと穴子の鉄板焼”


“Foie Gras and Conger Eel Teppanyaki” from the
May/June Lunch Course Meal “Sekirei”



肉はもちろん、魚介・野菜も用いる素材は
すべてシェフのお墨付き。

All ingredients -seafood, vegetables, and, of course,
beef – are proud choice of our chef.

鉄板焼 ランチコース 鶴鶴
¥10,800～

 [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.

5

三重県

期間 | 2021年5月10日(月) — 6月9日(水)
 Period | May 10th [Mon.] - June 9th [Wed.]

▶ MOVIE をチェック!

📖 メニューをチェック!

遡ること2016年、伊勢志摩サミットの開催で世界的にも注目を集めた三重県の食材。肉の芸術品とも称される「松阪牛」を筆頭に、三重県原産のシャモと銘柄鶏を掛け合わせた「熊野地鶏」、竹炭配合の餌を与えて養殖し、透明感のある身が印象的な「お炭付き鯛」など、豊かな山海の幸をご賞味ください。

Back in 2016, the G7 Ise-Shima Summit attracted the global spotlight for local specialty of Mie. "Matsusaka Beef" known as the artistic meat, "Kumano Jidori Chicken" - the crossbreed of gamecock from Mie and brand-name chicken, bamboo char food-fed "Osomituki Red Sea Bream" of gorgeously translucent flesh, and more. Enjoy the wide variety of blessings of mountain and ocean.



| 欧風料理 |



Seasonal ¥16,500

※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.

| 日本料理 |



蒼天 ¥20,200

四天 ¥32,800

| 鉄板焼 |



4

6

ホワイトアスパラガス

期間 | 2021年6月10日(木) — 6月30日(水)
 Period | June 10th [Thu.] - 30th [Wed.]

▶ MOVIE をチェック!

📖 メニューをチェック!

日差しが強くなる前の限られた期間に旬を迎えるホワイトアスパラガス。大地から栄養分をたっぷりと吸収し、丸々と生育した初夏の恵みはグリーンアスパラガスより糖度が高く、まろやかな甘みが特徴です。日本料理・欧風料理・鉄板焼と、それぞれ個性が異なるジャンルで食べ頃の美味しさをご堪能ください。

White asparagus is in season for a very short period before the sun turns harsh. Nurtured generously by the rich soil, the fully-grown delicacy of the early summer is known for the smoothly sweet flavor due to the higher sugar content than green asparagus. Japanese or Western cuisine, or teppanyaki - Savor the unique flavor of the season highlighted by different culinary techniques.



| 日本料理 |



蒼天 ¥20,200

| 欧風料理 |



Seasonal ¥16,500

四天 ¥30,300

| 鉄板焼 |



5

157F

RESTAURANT

ZK

Restaurant ZK
 [ジーケー]



多彩なタパスとともに乾杯! グループでも、ソロでもどうぞ

アルコールを片手に味わいたいタパスが豊富にラインナップ。炭火焼、アヒージョ、カルパッチョなど様々なメニューをオーダーして、グループでシェアするのはもちろん、1人で軽くつまんでワインを楽しむ「ソロタパス」でのご利用もお待ちしております。タパスは1皿600円～。お得なフリーフローのプランも好評です。

Toast over the Colorful Tapas!
Groups or Solo

A wide array of tapas menu, the perfect pals of alcoholic beverages, are waiting for you. Order a colorful variety like char-grilled foods, ajillo, and carpaccio to share with your friends, or enjoy the "Solo Tapas" for a light snack over wine in solitude. Our tapas start from ¥600. Don't miss the free-flow package – a great value for money and everybody's favorite.



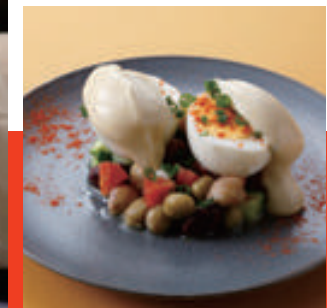
海老と野菜のアヒージョ
Shrimps and Vegetables Ajillo
¥1,200



鴨肉の自家製パストラミ仕上げ
Duck with Homemade Pastrami
¥600

📖 デイナーメニューをチェック!

▶ MOVIE をチェック!



ウフ マヨネーズ
Boiled Egg with
Anchovy Mayonnaise Sauce
¥600



サーモンと甘夏のタルタル
Salmon and
Amanatsu Oranges Tartar
¥1,200



農園野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda with Vegetables
¥600

| 19F



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

気分に合わせて、お好きな料理を自由に組み合わせていただき、リラックスしてお食事をお楽しみいただけるスタイルのレストランです。 This is a restaurant you can pick and choose any combination of foods to enjoy the relaxing dining experience.

料金	ランチ Lunch	ディナー Dinner
	ア・ラ・カルト ¥900～	ア・ラ・カルト ¥600～
	セットメニュー ¥3,500～	セットメニュー ¥5,500～

4月19日(月)～5月5日(水)の間、ランチおよびディナーの営業を休止いたします。

※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.

三重県フェア *Mie Fair*

📖 [メニューをチェック!](#)

期間 | 2021年5月10日(月)～6月9日(水)

場所 | 57階レストラン「ZK」、19階ライブキッチン「COOKA」、「BAR PLUS」、「LOUNGE PLUS」

三重県の食材を使用したフェアを開催いたします。We have the fair to show the beauty of specialty foods from Mie. 恵まれた自然が織りなす、豊富な山海の幸の魅力 Treat yourself to the delicious array of blessings of mountains and ocean nurtured by the rich nature of the prefecture. が詰まったメニューをお楽しみください。



19階ライブキッチン「COOKA」のメニューより

松阪牛のマリオットバーガー ¥3,500



19階「BAR PLUS」のメニューより

左 | 南張メロンサワー ¥2,500
右 | フローズン カラマンダリン ブリーズ ¥2,000



ハルカス ベジフェス *HarukasVegeFes.*



期間 | 2021年5月19日(水)～5月25日(火)

場所 | 19階ライブキッチン「COOKA」、「BAR PLUS」

「カゴメ×あべのハルカス近鉄本店」のイベント「ベジフェス」とコラボレーションして、野菜を美味しくたくさん食べていただけるメニューをご用意いたします。

In collaboration with the "Vege Fes" event held at the "Kagome x Kintetsu Department Store Main Store Abeno Harukas" we have prepared a menu that allows you to eat lots of vegetables in a delicious way.

19階ライブキッチン「COOKA」のメニューより
「トマトのパンナコッタと6種野菜のポターージュ」 ¥1,800

新作も登場! さらに魅力的に 生まれ変わったケーキ

Meet the New Creation! Our Cakes Are More Mouthwatering than Ever

新作&リニューアルしたケーキを10種類をご用意いたしました。ジャージー牛乳で炊き上げたカスタードクリームが濃厚な風味を演出する「シューアラクレーム」や、新作では、ショコラの甘味とコーヒーの苦みが絶妙な大人の「イデアール」など、ご満足いただける美味しさが詰まっています。

10 new & refreshed cakes are waiting for you. "Choux à la Crème" proudly shows off the rich flavor of custard cream made of Jersey cow milk, and our new creation of "Idéal" fascinates you with the exquisite ensemble of sweet chocolate and bitter coffee. All are deliciously delightful.

📖 [メニューをチェック!](#)



ジャージープリン ¥400



シューアラクレーム ¥350

| 19F

M-Boutique 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.

パッションティーマルガリータ
Passion Fruits Tea Margarita
¥2,100



チェリーニ Cherrini
¥2,600



| 季節のカクテル | 2021年5月6日(木)～6月30日(水)

グラスの中に広がる フルーティーなテイスト

Fruity Taste
Captured in the Glass

パッションフルーツにテキーラと紅茶を合わせた「パッションティーマルガリータ」、さくらんぼに日本酒&スパークリングワインがマッチする「チェリーニ」。5・6月限定の果実味豊かなカクテルです。

Passionfruit meets tequila and tea in "Passion Tea Margarita", and the perfect blend of cherry, sake and sparkling wine in "Cherrini" is simply charming. Fruity elixirs only available in May/June.

| 19F



CLICK!
MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

マンゴーパフェ Mango Parfait ¥2,800

“Naturalité(ナチュラルリテ)”
¥5,700



左 | フルーツミックス
Fruit Mix ¥2,000
右 | ヴァージンモヒート
Virgin Mojito ¥1,700



期間 2021年5月1日(土)～6月30日(水)

初夏にふさわしいメニューを 高層階からの景色と

Enjoy the Sweet Delights for Early Summer
with the Vista from the Upper Floor

オレンジとキウイをオリジナルレシピで仕上げた“フルーツミックス”や、食べ頃のマンゴーを盛り付けた“マンゴーパフェ”など涼やかなメニューをご提供。大好評のアフタヌーンティーは、抹茶や初夏のフルーツをふんだんに盛り込み装いも新たに。

Discover our refreshing array of sweets – “Mixed Fruits” of orange and kiwifruit accentuated by our original recipe, “Mango Parfait” of fully ripe mango and more. Our beloved afternoon tea set now wears the brand-new attire of maccha and plenty of early summer fruits.

| 19F



※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.

客室部 ゲストサービス
ベルアテンダント

ノロ・ランドリア

CLICK!

MOVIE をチェック!

お客様のお荷物の管理から、タクシーのご手配まで様々な業務を担当。ご希望にお応えする際は、各部署での協力が必要な機会も多いので、きちんとスタッフ同士の連携ができるような体制を常に整えています。そして、一人一人にご納得いただき、特別な滞在だと感じていただく。これが私の考える大阪 Marriott Miyako Hotel ならではのおもてなしです。

I handle a wide range of tasks from safekeeping our guests' luggage to scheduling a taxi. As the cooperation of different sections is often essential to cater to the requests of the guests, I make sure that I am ready to cooperate with other staffs anytime to make every single guest happy and find his/her time with us very special. I believe this is what the unique hospitality of Osaka Marriott Miyako Hotel is all about.

2015年9月にフランスの大学を卒業後、2016年8月からJETプログラムを通じて兵庫県豊岡市役所で国際交流員として勤務。2018年5月から日本文化を専門としたエンターテインメント関係のフランスの会社でコーディネーターとして経験を積み、2019年9月 大阪 Marriott Miyako Hotel 入社 客室部配属。現在に至る。

10 山王

ハルカスからそのまま坂を西に降っていき、大阪市立大学医学部附属病院を越えると左手に山王という地域がある。ここは時が止まったよう。車が通れないような細い路地、お地蔵さんの祠があちこちにあり、お好み焼き屋、立ち飲み屋、昔ながらの銭湯がいくつかある。街がまるごと昭和のテーマパークのようなのである。第二次大戦の空襲で周囲は焼け野原になったが、ここは被害が少なかった。街を囲む様に鎮座する龍神さんが街を守ってくれたとも言われている。

上方演芸発祥の地、てんのじ村 記念碑という大きな石が高速道路の入口にある。昭和20年から30年頃、ここには芸人さんたちがたくさん集まっていた。新世界や千日前の劇場に近く元々多くの芸人が住んでいたが、戦争で住居を失った芸人がさらにここにたくさん集まり、最盛期には400人ほどここで暮らしたという。ここから全国に旅立っていたのだ。街を歩くと確かに今にも芸人さんがひょっこりと顔を出しそうなのである。意外と知らなかった山王。みなさんも、ふとこの小道を歩いて、お地蔵さんに手合わせてみてください。そして、休日の昼下がりに、うまいものでも食べて銭湯でも入って帰るなんてどうでしょう。

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勤務する傍ら、写真家、UFOを呼ぶバンド「エンバーン」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 06-6628-6137



Private Room Plan “Brilliant”

ご結納や顔合わせ、長寿のお祝いの他、大切な知人やご家族の集いを上質なおもてなしで演出いたします。華やかな洋食コース、旬食材の贅を尽くした会席、そして和洋のアンサンブルをお楽しみいただける和洋折衷、心を込めたお料理でみなさまをお迎えいたします。

We offer heartfelt hospitality for ceremonies such as engagement ceremonies, face-to-face meetings, longevity celebrations, and other gatherings for important acquaintances and family members. We welcome you with our heartfelt cuisine, which includes a gorgeous Western course, a sumptuous Kaiseki course using seasonal ingredients, and a Japanese-Western eclectic menu that offers an ensemble of Japanese and Western cuisine.

場所 | 20階 プライベートルーム
料金 | お1人様 ¥15,000~
利用人数 | 4名様より

プランをチェック!

※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.

Explore our Guest Room — 客室紹介 —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

ジュニアスイートルーム Junior Suite Room

Virtual Room Tour



リビングルームとベッドルームが仕切られ、ゆったりとお過ごしいただけます。バスルームには外に面した窓のあるビューバスを採用。西側に位置する部屋からは、大阪湾のサンセットや天気の良い日には、明石海峡大橋、淡路島まで望めます。

Take an extra breath in this spacious room with separate living room and bedroom. The bathroom is equipped with the View Bath with the window overlooking the scenery. Rooms facing the west have the grand vista of the sun setting in the Osaka Bay as well as the Akashi Strait Bridge and Awajishima Island on sunny days.

