
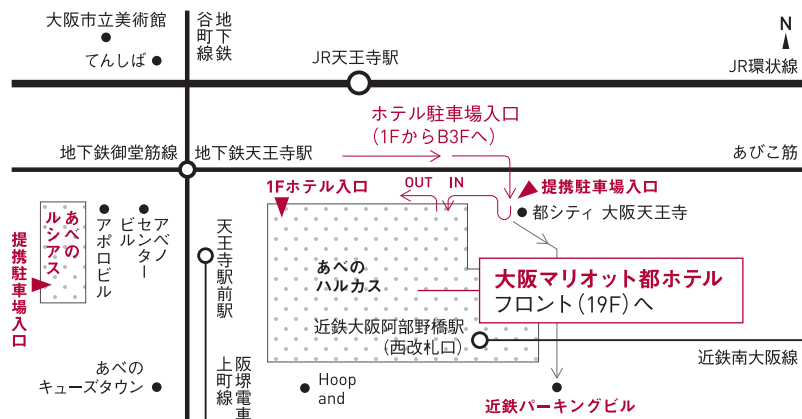


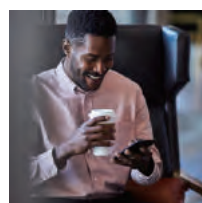
## 大阪 Marriott 都ホテル

〒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](#)
- 



| MARCH - APRIL



### 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. CR21-0227

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.

# 7

営業時間について | ホームページをご確認ください。

サービス料改定について | 2021年4月1日(木)よりサービス料を15%に改定させていただきます。

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。

7th ANNIVERSARY

 **MOVIE をチェック!**



# 山口県の自然豊かな牧場で 丁寧に肥育した最高級黒毛和牛

Finest Quality Black-haired Japanese "KUROGE" Premium Beef  
Carefully Nurtured in the Nature-rich Stock Farm in Yamaguchi

口溶けの良い脂が特徴で旨味の強い「きたうち山口牧場黒毛和牛」。八重山諸島で生まれた子牛を良質な牧草地で育て、骨格が成熟した時期に山口県美祢市の牧場へ移送し、じっくり時間をかけて肥育しました。ブランド銘柄の名に恥じない最高の品質です。

"Kitauchi Yamaguchi Farm" Japanese KUROGE Premium Beef is known for its deliciously melty fat with distinctive umami. The calves born in the Yaeyama Islands were raised in the healthy pasture and moved to Kitauchi Yamaguchi Farm in Mine City, Yamaguchi Prefecture when their bodily structures are firm enough to grow for an extended period of time. This quality meat well deserves the honor of a brand-name beef.

きたうち  
山口牧場  
黒毛和牛



最高の黒毛和牛を、最上の調理でご提供いたします。  
Serving the Finest Quality Black-haired Japanese "KUROGE"  
Premium Beef by the Best Cookery



きたうち牧場グループを率いる代表の北内毅氏。  
Mr. Tsuyoshi Kitauchi, President of Kitauchi Stock  
Farm Group

株式会社ケイ・アール・エス  
代表取締役 北内 毅 きたうち つよし

1999年に株式会社ケイアールエス設立。2001年に神戸ビーフなどの和牛卸売を開始。2008年に農業生産法人(有)石垣島きたうち牧場を設立。

「きたうち山口牧場黒毛和牛」は、石垣島きたうち牧場グループが手がけるこだわりの黒毛和牛。沖縄県八重山諸島で生まれた子牛は、和牛のルーツである但馬系の血統を引き継いでいます。きたうち山口牧場でじっくりと時間をかけながら肥育することで、口溶けの良い脂、旨味を追求しています。

"Kitauchi Yamaguchi Farm" Japanese "KUROGE" Premium Beef is produced by the KITAUCHI FARM Group on Ishigaki Island. The calves born in Yaeyama Islands, Okinawa Prefecture, inherit the Tajima lineage, which is the root of Wagyu beef. The calves are raised at the Kitauchi Yamaguchi Farm over a long period of time in order to achieve melt-in-your-mouth fat and flavor.



3

期間 | 2021年3月1日(月) — 3月31日(水)

Period | March 1st [Mon.] - 31st [Wed.]

CLICK!



MOVIE をチェック!



メニューをチェック!

## IBUKI

— 春薫る鮮やかな食の便り —

| 欧風料理 |



Seasonal

彩り鮮やか、味わい豊か。暖かい季節を迎える喜びを、欧風料理・日本料理・鉄板焼の春の美食を通じてお楽しみください。テーブルにサーブされた瞬間から心躍る「ZK」ならではのメニューの数々を、地上57階の素晴らしい絶景とともにご提供いたします。

Delightful in colors, and rich in taste. Find the joy to welcome the warm season with the gourmet Western and Japanese cuisines and teppanyaki of spring ingredients. The uniquely "ZK" dishes will fill your heart with delicious anticipation upon arriving at the table. Enjoy the delicacies over the stunning vista from the 57th floor.

| 日本料理 |

蒼天

| 鉄板焼 |



4

期間 | 2021年4月1日(木) — 4月30日(金)

Period | April 1st [Thu.] - 30th [Fri.]

CLICK!



MOVIE をチェック!



メニューをチェック!

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal



蒼天



四天

## 太刀魚

肉厚で脂の乗りも申し分のない太刀魚を厳選。独特の歯ごたえが美味しい昆布締め、ふっくらとした弾力のポワレをはじめ、欧風料理、日本料理いずれの調理・味付けにもマッチします。

*Scabbard Fish*

We carefully selected only meaty cutlassfish with superbly balanced fat. Perfect for all kinds of Western and Japanese dishes, including marinade between kelp sheets for the distinct texture and soft and juicy steam-grilled culinary delight.

## 飛騨牛

*"HIDA" Premium Beef*

霜降りが適度に入り、繊維がほどけるような口どけの良さが特徴の飛騨牛。赤身とサーロインの食べ比べをメインに、鉄板仕上げのすき焼きなど、その魅力を余す所なくご堪能いただけます。

Exquisitely marbled Hidagyu Beef is famous for its melty mouthfeel as if each and every meat fiber comes loose in the mouth. Comparing the lean meat and sirloin, or discovering sukiyaki finished on the iron griddle. Savor its delightful flavor to the fullest.

| 57F

RESTAURANT

ZK

Restaurant ZK  
[ジーケー]

CLICK!

MOVIE をチェック!

お好きな料理を組み合わせ楽しむライブキッチン「COOKA」  
"COOKA" – the Live Kitchen to Enjoy the Harmony of Your Favorite Foods

📖 ランチメニューをチェック!

📖 デイナーメニューをチェック!

## 旬の美味しさが花開く オーガニック野菜のメニュー

独自の有機農法で注目を集める池上農園。炭・魚粉・サンゴなどを活用し、微生物を活性化させた土づくりからこだわり、安心・安全かつ良質なオーガニック野菜を届けています。COOKAでは同園から旬の野菜を仕入れ、ワンランク上のヘルシーなサラダや、季節感あふれるメニューとしてご提供。春の恵みを心から実感できる美味しさが詰まっています。

Meet the Flavors of the Season in Their Full Bloom  
Culinary Delights Made of Organic Vegetables

A farm known for its proprietary organic farming – Ikegami Farm. Using charcoal, powdered fish and coral, the farm's meticulous effort starts with powering the soil by the active bacteria to grow safe and healthy organic vegetables. COOKA uses the vegetables in season from Ikegami for the healthier and finer salads as well as dishes filled with seasonal spirits. Enjoy the delicious culinary encounter with the blessings of spring to the fullest.



Recommended Menu



米沢三元豚一番育ちロース肉のグリル  
行者ニンニクのガーリックビネガー添え  
Grilled Yonezawa Sangen Pork Loin with Garlic Vinegar  
Cream Sauce



タコと菜の花、ポットルガのオイルパスタ  
Bottarga Pasta with Octopus and Rape Blossom

山菜と筍のフリチュール  
桜塩添え  
Furiture Edible Wild Plants and  
Bamboo Shoot with Cherry Salt



国産牛味噌漬けとせりのタルト  
Tart with Japanese Beef preserved  
in MISO and Java Waterdropwort



名古屋コーチンとフォアグラのロースト  
ペペラーダソース  
Roasted Nagoya Cochin and Foie Gras  
with Peperada Sauce



国産牛スペアリブのラグー  
熟成バルサミソース  
Japanese Beef Spare Ribs Ragout  
with Matured Balsamico Sauce

| 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、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.

# 7th Anniversary Plan



## —ZK— ラッキーセブンペアランチ〈1日5組限定〉

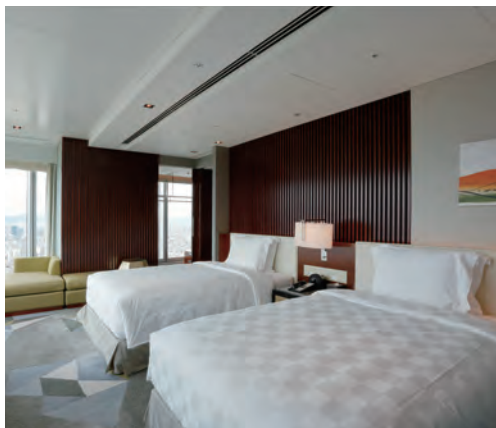
場所 | 57階レストラン「ZK」  
 期間 | 2021年3月1日(月)～3月31日(水) ※平日限定 料金 | ペア ¥7,777  
 開業7周年を記念して、「7」にちなんだ特別料金ペア¥7,777でご提供いたします。さらに、ワンドリンクもプレゼント。お料理は、欧風料理または日本料理よりお選びください。  
 Commemorating our 7th anniversary, we offer a course meal at the special price of 7,777 yen for two to celebrate the number "7". Comes with a glass of beverage for each. Choose from Western or Japanese cuisine.



## —LOUNGE PLUS— Champ de Fraises〈いちご畑〉

場所 | 19階「LOUNGE PLUS」  
 日時 | 2021年3月1日(月)～3月7日(日) 各日13:00～17:00 料金 | ¥7,000  
 ピクニック気分が味わえるアフタヌーンティー“Naturalité(ナチュラリテ)”。7日間限定で、通常メニューにプラスして、フレッシュな苺もご用意いたします。「ゆめのか」や「さぬき姫」などの4つの品種を90分間お好きなだけお楽しみいただけます。  
 Feel as if you were on a picnic with this afternoon tea set -“Naturalité”. For just seven days, fresh strawberries can be added to the regular menu. Treat yourself to the four varieties of strawberries including “Yumenoka” and “Sanukihime” as much as you like for 90 minutes.

※苺の品種は入荷状況により、告知なく変更させていただく場合がございます。※The varieties of strawberries may be changed without prior notice due to the market availability.



## —STAY— フローラルアートルーム〈1日1室限定〉

フラワーデザイナー 高木 優子氏による演出  
 宿泊期間 | 2021年3月1日(月)～3月31日(水) 宿泊料金 | 1室 ¥700,000  
 部屋タイプ | 54階 ロイヤルスイートルーム (159m<sup>2</sup>・2ベッドルーム・クラブラウンジ付)  
 プロデュースするのは、国際的なフローラルアートコンペティションでの優勝や海外にて数多くのセミナーやデモンストレーションを経験するQuelle代表 高木優子氏。目の前に広がる眺望と7周年を記念して特別に彩られた空間で至高のひとときをお過ごしください。  
 Produced by Ms. Yuko Takagi, president of Quelle and winner at the international floral art competition who has taught/demonstrated at various overseas events. Spend the ultimate moments in the room full of specially decorated to commemorate the 7th anniversary with magnificent vista right in front of you.

※表示料金には、消費税・サービス料が含まれております。※Consumption tax and service are included in prices.



タルト フレーズ ピ스타チオ Tarte Fraise Pistache

## さっくりと軽やか! ピスタチオ&イチゴの共演

Crispy and Light!  
 Ensemble of Pistachio & Strawberry

ピスタチオの風味が際立つタルト生地に、フレッシュなイチゴとピスタチオクリームを合わせました。さっくりとした口当たりとイチゴの酸味、やさしい甘さが好バランスです。

Tart crust accentuated by pistachio gently cuddles fresh strawberries and pistachio cream. Meet the delightful balance of crispy texture, mild acidity of strawberries and tenderly sweet flavor.

I 19F

M-Boutique  
 [エム ブティック]



[奥]ブイヤーベース  
 Bouillabaisse  
 [手前]クーカレー  
 Cookacurry

総料理長の吉田泰宏がレシピを監修したレトルトのブイヤーベース&カレーが新登場。ホテルの本格的な味をご家庭でも手軽に味わっていただけます。

Introducing the traditional French Provençal fish stew & curry in retort pouches made by the recipes overseen by our grand chef, Yasuhiro Yoshida. Enjoy the hotel-quality food at the comfort of your own home.

商品をチェック!

マンゴーサンセット  
Mango Sunset

キウイ リッキー  
Kiwi Rickey

CLICK!

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

## フレッシュな果実味あふれる スプリングカクテルで乾杯

Make a Toast with Spring Cocktails of  
Fresh and Fruity Flavors

フレッシュマンゴーをふんだんに使用した果実味豊かな  
フローズンカクテルと、キウイとプレミアムジンを組み合  
わせた爽やかなカクテル。

Fruity frozen cocktail made with a generous amount of fresh mango,  
and kiwifruit and premium gin cocktail of clean favor.

| 季節のカクテル |  
2021年3月1日(月)~4月30日(金)

| 19F



BAR PLUS  
[バー プラス]

※3/1~3/7の期間は「LOUNGE PLUS」にて提供いたします。



メニューをチェック!

## アフタヌーンティーが春爛漫! トレンドのドリンクもどうぞ

Afternoon Tea Full of Spirit of Spring!  
And Fascinating Non-alcoholic Cocktail

本鱈やグリーンアスパラといった食材を用い、桜塩、桜リ  
キュールをアクセントにした春爛漫なアフタヌーン  
ティー。SNSでの写真映えを意識したスタイリッシュなノ  
ンアルコールカクテル「モクテル」もご用意しております。

Using Spanish mackerel and green asparagus and accentuated by  
cherry-leaf-flavored salt and cherry liqueur, this afternoon tea set is  
filled with the spirit of spring. The stylish non-alcoholic cocktail  
"Mocktail" is social media shareable and quite friendly to  
non-wines/spirits lovers.



[左] グレープフルーツ Grapefruit

[右] カシス Cassis

| 19F



LOUNGE PLUS  
[ラウンジ プラス]

料飲部 ベストリー

山口 祐

*Yu Yamaguchi*

ホテルで提供するケーキやデザート  
の作製はもちろん、観光列車「青  
の交響曲」で販売するケーキも  
我々が提案しております。仕事の  
魅力は学びに終わりが無いところ  
です。どれだけ学んでも次から次へ  
と新しい技術や食材が生まれるの  
で、常に情報をインプットし最前線  
の『美味しい』を追求しています。  
これからもお客様の幸せなひと時  
を演出し、記憶に残るメニューをお  
届けしていきます。

 MOVIE をチェック!

We make not only cakes and desserts served at our hotel but also cakes sold on Blue Symphony, the limited express by Kintetsu Railway. The beauty of my job is that it gives the endless learning opportunity. No matter how much I learn, there always come new techniques and ingredients. So, I make sure to constantly update my knowledge and my idea of what is "delicious". I am committed to providing memorable foods to enhance the happy moments for our guests.

2014年1月 大阪 Marriott 都ホテル入社、料飲部 ベストリー 配属。  
現在に至る。

## 09 映画をつくる

年末、映画を撮らないか？君は映画をやった方がいい。ハリウッド在住の俳優の友人に誘われた。悪くない気分だ。文章は書く。写真も撮る。しかし、映画を作ったことはない。2週間で脚本を書き上げた。コロナ禍の中でもがく新世界の人々を描いたコメディドラマだ。友人でもある新世界の店主たちの悩みを元に物語を書いた。俳優の彼が大阪の実家に帰ってくる数日で撮影した。大事なカットを撮り忘れる、音声は録れていない、データを消去する、厳寒の真夜中に一人撮影する、カットが繋がらない！とうなされて起きるなど、地獄のような日々だった。しかし、映画制作は魅力的だった。自分が神になれるのだ。自分が創造した世界で、どんな人間も自分の指示通り動かすことができる。編集という作業で時間を切り刻むことができる。カットの順序を入れ替えるだけで現在と過去を変えられる。そして、仲間との体験の共有。非日常の世界をみんなで作り、その世界をみんなで生きる。それが映画という形で確認できる。それを他者にも見せられる。全世界で上映される、賞を獲得といった可能性もあるわけだ。映画制作は中毒になる。いいカットのために手段を選ばなくなる。仕事も家庭も見えなくなる。映画人に独身者が多い理由も理解できた。ぼくはまた映画を作るのか。今は吐きそうだが、きっとまた作りたくなるだろう。まずは、できあがった映画がみなさんのお目に触れられますよう。

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 (代)

 プランをチェック!

### Luxury Photo Wedding Plan

「皆さまの美しいお姿を、思い出に残していただきたい」そんな思いから生まれたホテルステイ付きのフォトプランをご紹介します。ホテル館内での撮影後には、57階「ZK」での特別ディナーと優雅なクラブアクセス付きホテルステイでおくつろぎください。おひとり様でもご友人とでも、もちろん、大切なパートナーとご一緒でもご利用いただけます。

“Wishing to help keep the portrait of our beloved guests in their best.” Our photography package with overnight accommodation was born out of such a wish. After the memorable photo session at the hotel is the special dinner at our 57th floor restaurant “ZK” and a night at an elegant guest room. Makes the perfect treat exclusively for yourself, with dear friends or with your very special someone.

料金 | ¥430,000～

※ドレス・タキシード・美容着付・エステ・生花ブーケ・写真撮影・57階「ZK」ディナー・ご宿泊が含まれます。

※表示料金には、消費税・サービス料が含まれております。\*Consumption tax and service charge are included in prices.

Explore our Guest Room — 客室紹介 —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

## 38階 コンフォートスイートルーム

Comfort Suite Room

 Virtual Room Tour



靴を脱いでリラックスしてお過ごしいただけるフローリングの床や、コーナーソファを配したリビングルームでは、まるでご自宅に居るような温かみのある雰囲気の中、ゆったりとお寛ぎいただけます。また、大開口の窓から明るい光が入るビューバス、パウダールームはダイナミックな解放感を味わっていただけます。

The living room has wooden floors where you can take off your shoes and relax, and a corner sofa in the living room, creating a warm and relaxing atmosphere as if you were at home. The view bath and powder room, with their large windows that let in bright light, offer a dynamic sense of freedom.

