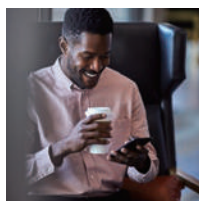
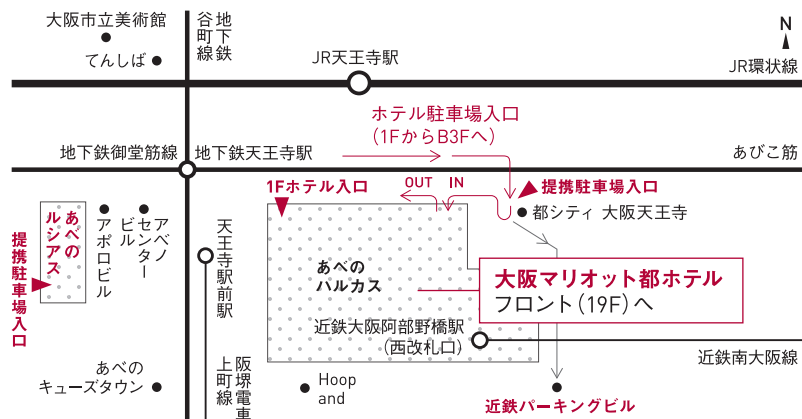
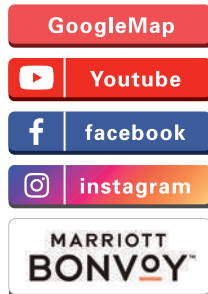


大阪 Marriott 都ホテル

〒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. CR21-2298

レストランに関する
ご予約・お問い合わせ

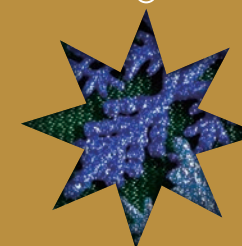
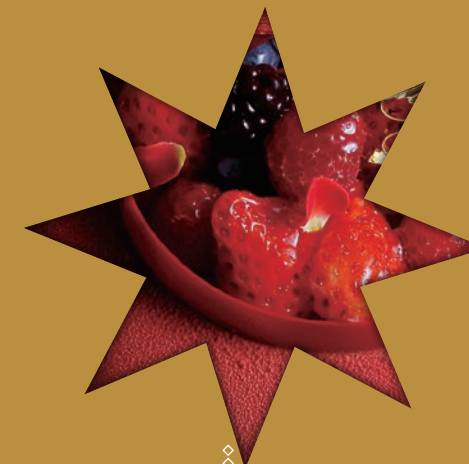
☎ 0120-611-147 携帯電話 06-6628-6187 (受付時間 10:00~19:00)

- ・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。

Christmas Cake

シェリー Chéri
5号 ¥5,500



マルキーズ Marquise 4号 ¥4,500 / 6号 ¥6,500



詳細をチェック!



MARRIOTT CHRISTMAS 2021



ZK

豪華な食材を盛り込んだとびっきりのクリスマスメニュー。
2021年の締めくりにふさわしい心躍るひとときをご満喫ください。

Rich menu and sparkling night vista – the perfect treat for Christmas. Enjoy the miraculous night when your and your beloved one's hearts become one.

| 期間 | 2021年12月23日(木)–12月25日(土) | Period | December 23rd(Thu.)– 25th(Sat.)

| 欧風料理 | LUNCH リュミエール Lumière ¥14,000 | DINNER ブリエール Prière ¥31,000~
| 鉄板焼 | DINNER 聖星 ¥38,000~

日本料理でもクリスマスディナーメニューをご用意しております。
風花 ¥18,000 / 松毬 ¥20,000 (割烹) / 聖樹 ¥25,000



Restaurant ZK [ジーケー]

※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.

COOKA



12月24・25日の2日間は、通常メニューに加え、限定メニューが登場。ロティサリーチキンやブッシュドノエルなど、聖夜の美食が勢揃いします。

On December 24 and 25, we offer a special limited menu. For the Holy Night, you can choose Rotisserie Roast Chicken, Bûche de Noël, and other gastronomic delights.

期間 | 12月24日(金)・25日(土)
クリスマスディナー 大人(120分制) ¥9,800

※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.

| 19F | Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

M-Boutique



6か月前からレーズンや清見オレンジのコンフィをブランデーに漬け込み仕上げたシュトーレン。豊かな芳香と、口の中で弾けるナッツの食感を存分に味わえる逸品です。

Soaked raisins and Kiyomi orange confit in brandy for 6 months. You can fully enjoy the rich aroma, and the texture of crunchy nuts.

期間 | 12月1日(水)~12月25日(土)
シュトーレン ¥3,300(限定100個)

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

| 19F | M-Boutique [エム ブティック]

BAR PLUS



10種類の前菜から始まり、メイン料理、チーズへと続くディナータイム。乾杯用のスパークリングやソムリエ厳選のワインとのマリアージュが楽しめる特別なディナーコースです。

The dinner time starts with 10 different appetizers, followed by main dishes and cheese. This special dinner course also includes sparkling wine and carefully selected sommelier wines.

期間 | 12月24日(金)・25日(土)
BAR PLUS Noël ¥18,000

※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.

119F **BAR PLUS**  **BAR PLUS**
[バー プラス]

LOUNGE PLUS



クリスマス限定アフタヌーンティーが登場。ツリーのオーナメントのように煌めく華やかなセイボリーとデザートが並びます。

Please join us for a Christmas version of our famous Afternoon Tea with a spectacular view. The menu features exquisite savories and desserts that sparkle like ornaments on the tree.

期間 | 12月24日(金)・25日(土)
時間 | 11:30~17:00
Afternoon Tea(120分制) ¥9,000

※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.

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



Christmas Stay Plan

シェフが腕を振るうディナーフルコースを、ゲストルームでごゆっくりお楽しみいただけるクリスマスの宿泊プラン。高層階ならではの大スケールな夜景をキャンドル代わりに、優雅な2人だけの時間を演出いたします。

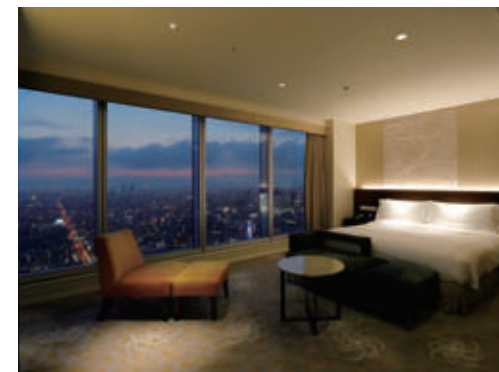
A special Christmas accommodation plan offers you a full course dinner prepared by our chef in the comfort of your guest room. The night view on the hotel's upper floors can be used as candles to create an elegant time for couples.

インルームダイニング付き宿泊プラン

宿泊期間 | 2021年12月24日(金)~12月25日(土)
部屋タイプ | 40~49F プレミアムコーナーキング
料金 | 1泊1室2名様 | ¥137,600

レストランディナー付きプランもご用意しております。

※表示料金には消費税、サービス料(15%)および宿泊税が含まれております。
※Prices include consumption tax, 15% service charge and accommodation tax.



 [詳細をチェック!](#)



カラヴァッジョ《音楽家たち》1597年 Rogers Fund, 1952/52.81
ニューヨーク、メトロポリタン美術館

メトロポリタン美術館展 大阪マリオット都ホテル

| 期間 | 2021年11月13日(土) - 2022年1月16日(日)
| Period | November 13th(Sat.) - January 16th(Sun.)



大阪市立美術館(天王寺公園内)にて開催する「メトロポリタン美術館展 西洋絵画の500年」とコラボレーションした特別メニューと観覧券付宿泊プランをご提供いたします。各ダイニングのシェフが趣向を凝らし、ニューヨークの人気メニューをアレンジしました。ニューヨーク・マンハッタンを旅するような優雅なひとときをお過ごしください。

In collaboration with "European Masterpieces from The Metropolitan Museum of Arts, New York" held at the Osaka City Museum of Fine Art (Tennoji Park), we offer a special menu and accommodation plan with the ticket for the exhibition. The chefs of each restaurant have elaborately arranged popular menus from New York. We hope you will have an elegant time as if you were traveling in Manhattan, New York.



メトロポリタン美術館展観覧券付宿泊プラン (朝食・紅茶お土産付)

Accommodation Plan with Ticket to European Masterpieces from The Metropolitan Museum of Art, New York

部屋タイプ | スーペリアツイン/ダブル

料金 | 1泊1室2名様 ¥53,150~

特典 | HARNEY&SONS 紅茶おひとりにつき1缶

※表示料金には消費税、サービス料(15%)および宿泊税が含まれております。
※Prices include consumption tax, 15% service charge and accommodation tax.



左 | ヴァージンマンハッタン バープラスツイスト
Virgin Manhattan Barplus Twist ¥1,800
右 | マンハッタンハイボール バープラスツイスト
Manhattan Soda Barplus Twist ¥1,900

| 19F BAR PLUS
[バー プラス]



ニューヨークチーズケーキ
New York Cheesecake
¥700

| 19F M-Boutique
[エム プティック]



| 欧風料理 | メトロポリタン美術館展

コラボレーションランチ・ディナー (観覧券付き)

European Masterpieces from The Metropolitan Museum of Art, New York Collaboration Lunch and Dinner

観覧券付きランチ Lunch with Admission Ticket ¥8,000

観覧券付きディナー Dinner with Admission Ticket ¥16,100

| 57F

Restaurant ZK
[ジーケー]



メトロポリタン美術館展

コラボレーションアフタヌーンティー

European Masterpieces from The Metropolitan Museum of Art, New York Collaboration Afternoon Tea

¥5,700

※観覧券付きプランもございます。

| 19F

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.



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 ¥20,200
 国産牛フィレ肉と柿のロースト
 チーズフォンデュソース
 Roasted Japanese Tenderloin and Persimmon
 with Cheese Fondue Sauce

蒼天 ¥20,200より
 海老芋旨煮湯葉餡かけ
 Braised Shrimp Taro Covered with Tofu Skin
 Starchy Sauce

青龍 ¥28,000より
 伊勢海老の鉄板焼
 Japanese Spiny Lobster "Teppanyaki-Style"

期間 | 2021年 11月1日(月) — 11月30日(火)

Period | November 1st [Mon.] - 30th [Tue.]

錦秋 *Brocade Autumn*

キノコや旬魚など、晩秋の季節に食べごろを迎える山海の幸をコース仕立てでお召上がりください。欧風・日本料理それぞれの個性が際立つ逸品揃いです。

Enjoy a course of mushrooms, seasonal fish, and other delicious foods from the mountains and sea best enjoyed in the late autumn season. The menu features a variety of dishes featuring the characteristics of both European and Japanese cuisine.

伊勢海老 *Lobster*

ぷりぷりの弾力、滋味深い甘さが際立つ伊勢海老。活けの状態に豪快に調理して、旨味を閉じ込める鉄板焼ならではの醍醐味をご堪能ください。

Plump and springy, sweet and savory lobster. Live lobsters are cooked in Teppanyaki to lock in their flavor.



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 ¥20,200より
 たらば蟹のグリル
 柚子とンドウイアの焦がしバターソース
 Grilled King Crab with "Yuzu" Japanese Citrus
 Flavor and Nduja Brown Butter Sauce

蒼天 ¥20,200より
 たらば蟹と白子豆腐美味ジュレ掛け
 King Crab and Soft Roe Tofu Covered
 with Kelp Broth Jelly

青龍 ¥28,000より
 たらば蟹の鉄板焼 柚子味噌ソース
 King Crab with Yuzu Japanese Citrus and
 Miso Sauce

期間 | 2021年 12月1日(水) — 12月22日(水)

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

期間 | 12月1日(水) — 12月31日(金)

Period | December 1st [Wed.] - 31st [Fri.]

蟹 *Crab*

冬の味覚の王様“蟹”が12月の一押し。サイズも鮮度も申し分のない選りすぐりのずわい蟹やたらば蟹は身入りが良く、火を通すと、ほどけるようなふんわりとした食感を楽しんでいただけます。いずれのコースも創作性あふれるメニューをご用意しております。

Crab, the king of winter delicacies, is our top choice in December. The size and freshness of the selected snow and king crabs are excellent, and when cooked, the crabs give you a soft and fluffy texture. We offer creative menus for both Japanese, Western, and Teppanyaki dishes.

※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.



冬のミートフェスタ *Buffet Style*

期間 | 2021年10月16日(土) — 12月31日(金)

Period | October 16th [Sat.] - December 31st [Fri.]

できたてアツアツ! 多彩な肉料理を堪能

buffetスタイルの復活とともに、ワゴンサービスが新たにスタート。アツアツの点心やパエリアなどを各テーブルまでお届けして、できたての美味しさをお召し上がりいただけます。そして、12月までは「冬のミートフェスタ」を開催。おなじみのローストビーフに加え、スペアリブの炭火焼、ソーセージの煮込みといったボリュームミーなアラカルトが勢揃い。

Fresh and Hot!
Enjoy a Variety of Meat Dishes

Wagon service started together with the return of the buffet. Hot dim sum, paella, and other delights are delivered to each table for you to enjoy freshly prepared deliciousness. And until December, the "Winter Meat Festa" is scheduled. In addition to the famous roast beef, there are various voluminous a la carte dishes like char-grilled spare ribs and braised sausage.



ランチ | クリスピーチキンとフライドポテト
Crispy Chicken with French Fries



ディナー | ローストビーフ
Roast Beef



スタッフがお席まで運ぶワゴンサービス
Freshly cooked of meals are delivered to each table by a wagon



あつあつの点心をお届け
Hot dim-sum will be served

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

119F



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

※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.

	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	¥4,300	¥4,800	¥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) Child (3years +)	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,000

期間 | 2021年11月1日(月) — 12月31日(金)

Period | November 1st [Mon.] - December 31st [Fri.]

山崎テイastingセット "YAMAZAKI" Tasting Set ¥3,000

竹鶴テイastingセット "Taketsuru" Tasting Set ¥2,500

ジャパニーズウイスキーテイastingセット Japanese Whiskey Tasting Set ¥2,000



飲み比べて魅力に迫る 至高の日本ウイスキー

Discover the Charm of Whiskey by Tasting and Comparing Japanese Whisky at its Best

希少価値の高いジャパニーズウイスキーを、熟成年数や各銘柄で飲み比べできるテイastingセットをご用意しました。また、味わいだけでなく、見た目や香りの華やかさも際立つハーブカクテルも期間限定で登場します。


We have prepared a selection of rare and high-valued Japanese whiskeys. Please enjoy the tasting set to compare the age and brands. We also offer a limited-time herbal cocktail featuring great taste, a gorgeous appearance, and the elegant aroma.

※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.



左 | アップル カンフォート Apple Comfort ¥2,200

右 | ヒーリング ペア Healing Pear ¥2,200

 [メニューをチェック!](#)

| 19F



 [MOVIE をチェック!](#)

和栗と抹茶のパフェ
Chestnuts and Matcha Parfait ¥2,800

右 | ヘーゼルナッツラテ
Hazelnut Latte ¥1,800
左 | フレッシュビネガードリンク
Fresh Vinegar Drink ¥1,600



※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.


秋季限定、栗パフェ&ドリンク

Chestnut Parfait and Drink, Only Available in Autumn

期間 | 2021年11月1日(月) — 12月31日(金)

熊本県産和栗のクリームを絞りをたてでご提供する、秋らしい鮮やかな色と味わいをご堪能いただけるパフェです。ヘーゼルナッツペーストとミルクをたっぷりとお合わせたラテと、柑橘類・ビネガー・ソーダのマリアージュを楽しめるビネガードリンクもおすすめ。

Freshly squeezed paste of Japanese chestnuts from Kumamoto Prefecture is served in this parfait, giving it a vivid autumn color and taste. Please also enjoy the latte with a rich combination of homemade hazelnut paste and milk, and the vinegar drink with a marriage of citrus, vinegar, and soda.

 [メニューをチェック!](#)

| 19F



黄金比ブレンドの最高級緑茶

Highest Quality Tea Leaves in a Golden Ratio Blend

宇治茶一筋で180年余、農林水産大臣賞も受賞した名門の製茶会社「祥玉園」の緑茶。玉露と碾茶を4種ブレンドした一杯は、おもてなしの茶にふさわしい気品漂う味わい。2016年伊勢志摩サミットで各国首相に振舞われた逸品です。

The green tea produced by Shogyokuen, a prestigious tea company that has been specializing in Uji tea for over 180 years and has won the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries Award, is now on sale. A blend of four kinds of Gyokuro and Tencha, has an elegant taste suitable for a special occasion, and was served to the prime ministers at G7 2016 Ise-Shima Summit.



ぎょくてん
玉碾 桐箱入 ¥10,800

 [オンラインショッピングをチェック!](#)

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

| 19F





Sales Manager
番場 俊光

個人・法人問わずイベントや会議、パーティ利用時の会場のご提案を行っております。全フロアからご覧いただける抜群の眺望に感動されるお客様がとても多く、ご案内をする中で喜び・嬉しい感情を共有できることがこの仕事の魅力です。これからも満足度の高いハード面とサービスの行き届いた環境の素晴らしさを広めていきたいと思っております。

I offer proposals on events, conferences, and parties for both individuals and corporations. Many of our customers are impressed by the outstanding views you can see from all floors. Sharing these feelings of joy while guiding them is the most attractive part of this job. I would like to continue supporting our customers' businesses by spreading an excellent environment with highly satisfying hardware and well-designed services.

2019年大阪 Marriott 都ホテル入社、客室部客室予約配属。2020年4月セールス & マーケティング部 セールスへ異動、現在に至る。元自動車ディーラーセールス。

12 十勝の川で

わが街の混沌を愛してはいるが時々疲れてどこか遠くへ行きたい。いつもは海外へ行ってガス抜きをするのだが、今は国内に限られる。いっそ真逆のところへとハルカスから遥か離れて北海道へ。

私の股の間をサケが通り過ぎた。サケは全くルアーに食いつかない。産卵のために川に遡ったサケは何も食わない。子孫を残すという人生最大の仕事があるのにエネルギーを摂らずにそのまま果てていく。そんなサケは釣ってはいけないし、実際に釣れば法律で罰せられる。ところどころでバチャバチャと水面が乱れて交尾が行われている。私は邪魔をせぬようそと別のポイントへと行く。私の狙いはニジマスだ。小さいものは釣れるが大きなものまだかからない。

糸が複雑に絡まってしまった。岩場に座り込んで糸をほどこうと悪戦苦闘していた。川に気配を感じた。水面からひょっこりと何かが顔を出した。その距離1mほど。カワウソだ。「うわ!」と驚いて大きな声を出した。カワウソは驚いて逃げてしまった。表情から察するに彼は友好的な気持ちで私の方にきていた。「おっす、カワウソくん」という風に親しげな挨拶ができれば彼はずっと近くにいてくれたらう。どうせ驚くなら「ウソ!」と言いたかった。私の上からゴロゴロと石が落ちてきた。岸に上がったカワウソが「お前なんかつまねえ」と言いながら足で石を蹴落としている。

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

EVENTS

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries **06-6628-6137**



シェフセミナー 山口 祐 / テーマ [メレンゲ]

受付中!

Chef Seminar by Yu Yamaguchi / Meringue

パストリーシェフ・山口祐が、「メレンゲ」をテーマにクリスマスシーズンにぴったりのデザートをご紹介します。メレンゲの違い(フレンチメレンゲ・イタリアンメレンゲ)を2種のデザートを通してお伝えいたします。特別ランチコースに加えて、オーナメントチョコレートのプレゼントも付いた充実のセミナーをどうぞお楽しみに。

Pastry Chef Yu Yamaguchi introduces the perfect dessert for the Christmas season with the theme of "Meringue". He will show you the difference between two types of meringue (French meringue and Italian meringue) with two different desserts. In addition to the special lunch course, you also get an ornament chocolate as a souvenir, so please enjoy this special seminar.

開催日 | 2021年12月8日(水)
時間 | 11:30-14:00 場所 | 20F 茜
料金 | ¥8,000
内容 | クレームダンジュ ルレクチェのはちみつマリネ・スプレシヨコラ ベリーソース (特別ランチコース、プレゼント、レシピ付)

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.



山口 祐

Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | **06-6628-6111** (代表)

エスケープ パッケージ Escape Package

Virtual Plan Tour



充実したホテルステイをお楽しみいただける特典を備えたプランを期間限定でご用意致しました。非日常のひとときを大阪 Marriott 都ホテルでお過ごしください。

We provide a limited-time plan with special offers for you to enjoy a fulfilling hotel stay. Please spend an extraordinary time at the Osaka Marriott Miyako Hotel.

- 期間 | ~2021年12月29日(水)
特典 | ・ホテルクレジット1室1泊につき5,000円分
・ご滞在中の駐車場代1台無料 (ホテル駐車場または提携駐車場)
・レイトチェックアウト午後4時まで
・展望台「ハルカス300」入場引換券付き
・朝食付

