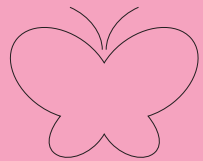


# MADO



| MARCH - APRIL



march / april  
"Choucho" : Butterfly

3-4





シラウオとブロッコリーフォンデュのスパゲッティ  
ボッタラガ添え 穂紫蘇の香り  
Spaghetti with Japanese Icefish, Broccoli Fondue and Bottarga  
Flavored with "HOSHISO", Inflorescence of Japanese Basil  
(Sunset ¥9,000コースより)

DINNER

温かい季節を歓迎したくなる  
彩り豊かな料理の数々

Colorful dishes to welcome the arrival of a warmer season

アオリイカ、シラウオ、菜の花…と春の食の恵みがいっぱいのコース。彩り豊かな料理の数々に、きっと温かい季節の訪れを歓迎したくなることでしょう。お魚は鯖か鯛を、お肉は国産牛か仔羊をお選びいただけ、グランドセールで提供するデザートも好評です。

Sunset offers set menus filled with the culinary delights of spring such as big-fin reef squid, Japanese icefish, and field mustard. The dishes are rich in color, and will make you want to welcome the arrival of a warmer season. There is a choice of Japanese Spanish mackerel or sea bream for fish and Japanese beef or lamb for meat. Our main desserts are served at your choice are also popular.



車エビ、帆立、旬魚の鉄板焼  
Prawn, Scallop and Seasonal Fish "Teppanyaki-style"  
(葵 -AOI- ¥18,000コースより)

DINNER

日本が誇るブランド和牛と  
ZK流の鉄板焼メニュー

Teppan-yaki menu in the ZK-style using leading brands of Japanese wagyu

神戸ビーフ、近江牛、石垣島きたうち牧場プレミアムビーフなど、日本が誇るブランド和牛が勢揃い。最高の火入れで焼き上げた、肉汁あふれるステーキは感動の美味しさです。ステーキ以外にも鉄板焼の特長をいかしたZKならではの個性豊かな料理が並びます。

We serve a wide range of wagyu sourced from leading Japanese brands such as Kobe beef, Omi beef, and premium beef from the Kitauchi Farm on Okinawa's Ishigaki Island. Succulent and juicy steaks cooked at optimum heat deliver an unforgettable culinary experience. In addition to steaks, we offer unique dishes that showcase the characteristics of teppan-yaki cooking style—unique treats only available at ZK.



星雲 -Seiun- ¥9,000

DINNER

旬菜の持ち味を引き出す  
粹を極めた美食

Gastronomic experience with the highest level of sophistication that brings out the wonderful flavor of seasonal vegetables

料理で四季を表現する和食。桜前線の北上とともに用いる食材を冬から春へと衣替えし、生命力あふれる旬菜の持ち味を料理人が引き出します。焼き方ひとつとっても素材ごとに合わせるこだわり、美しい盛り付け、上品な味わい。粹を極めた美食をお楽しみください。

Japanese cuisine epitomizes the four seasons. As cherry blossoms make their way to northern Japan, the ingredients we use also change so that our chefs can bring out the flavor of seasonal vegetables that are full of vigor. Our chefs choose the best cooking method for each, different ingredients, create beautifully presented dishes, and deliver elegant tastes. Please enjoy a beautiful meal with the highest level of sophistication.

アンサンブル  
和洋折衷「Ensemble」のご紹介

3月 | 洋食シェフが作る和洋折衷



コース料理より  
鱈のポワレ 玉葱のキャラメリゼ ブレンドスパイスの香り醤油

4月 | 和食シェフが作る和洋折衷



コース料理より  
海の幸のカルパッチョ 柚子胡椒風味

料金 | ¥12,000

洋食の食材を用いて作る日本料理。また、和食の食材を使って洋食のシェフが考える欧風料理。月替わりでご提供いたします。3月は、「酢味噌」、「醤油」、「酒粕」などのアクセントが効いた欧風料理を。4月には、「海の幸のカルパッチョ 柚子胡椒風味」や「牛フィレ肉のステーキ」の献立を割烹コースでお楽しみください。

We deliver Japanese cuisine using western ingredients and European cuisine using Japanese ingredients in alternate months. In March, we will offer European-style dishes featuring traditional Japanese ingredients such as vinegar-miso sauce, soy sauce and sake lees, while in April, we will deliver a Japanese-style course menu featuring carpaccio and beef-filet steak.



洋

桜鯛・山菜

桜鯛と山菜のアラビアータ スパゲッティ  
(スペシャルティ ¥15,000コースより)  
Spaghetti "Arrabiata" with "SAKURA" Sea Bream and Edible Wild Plant



鉄

桜鯛

桜鯛の鉄板焼 イクラ添え あおさ海苔ソース  
(香 ¥22,000コースより)  
"SAKURA" Sea Bream "Teppanyaki-style" and Salmon Caviar with Seaweed Sauce



和

桜鯛

桜鯛雲丹巻きと山菜天婦羅  
(旬彩 ¥15,000コースより)  
Deep Fried "SAKURA" Sea Bream Roll with Sea Urchin, Edible Wild Plant Tempura



洋

蛸烏賊・筍

ラルドで覆った富山産蛸烏賊のソテー  
グリル筍添え 木の芽の香り  
(スペシャルティ ¥15,000コースより)  
Sautéed "Toyama" Firefly Squid with "Lardo" and Bamboo Shoot, Leaf Bud of Japanese Pepper Flavor



鉄

鯖

鯖の蒸し焼き 野菜餡かけ  
(香 ¥22,000コースより)  
Steamed Spanish Mackerel with Vegetable Starchy Sauce



和

鯖

鯖焼き霜造り 縞鯨重ね造り 目板かかれい造り  
鯛重ね造り 車海老湯洗い  
(旬彩 ¥15,000コースより)  
Spanish Mackerel, Striped Jack, Ridged-eye Flounder, Sea Bream, Prawn

RESTAURANT  
157F  
**絶景**

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



ひとつひとつ手作りの繊細な飴細工  
大切なギフトにもおすすめです

Delicate handmade sugar sculptures.  
A great choice for a special gift

贈ってうれしい、頂いてもうれしい素敵なホワイトデーギフト。「M-Boutique」がお届けするのはパティシエの精巧な技でひとつずつ手作りで仕上げた飴細工のローズです。本物の花びらのような立体的な仕上がりは、食べてしまうのがもったいないと思えるほどの完成度。さまざまな花色の中から、大切な人にフィットする一輪をセレクトしてください。

Our pulled sugar roses make wonderful white day gifts: it is a joy to both give and receive them. M-Boutique delivers sugar roses, each one sculpted by hand with our pastry chefs' elaborate techniques. With their high-quality finish, they look just like authentic rose petals—a level of perfection that makes customers reluctant to eat them. Please select a special rose that perfectly matches your loved one from a wide range of flower colors.

ローズ Rose ¥1,080 販売期間: 3月1日(水)~3月14日(火)

| 19F

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



甘酸っぱい美味しさにつつまれたたい  
イチゴ尽くしのデザートプレート

A dessert plate filled with strawberries that delivers  
a sweet-and-sour taste sensation

フレッシュなイチゴをたっぷり使用したサンドイッチ。風味豊かなエスプーマを重ねて仕上げるイチゴのグラニテと、甘酸っぱい美味しさがつまったデザートのプレート。イチゴが旬を迎える3・4月だけの限定販売です。ドリンクは、コーヒー、紅茶のホット、コールドからお選びいただけます。

We offer a dessert plate filled with a sweet-and-sour taste sensation such as sandwiches with fresh strawberries and strawberry sorbet with a richly-flavored froth (espuma). We serve this plate only in March and April, the best season for strawberries. For beverage, you can choose either coffee or tea.

アシェットプランタン Assiette Printemps ¥1,800(ドリンク付)  
販売期間: 3月1日(水)~4月30日(日)

| 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

# Chef's Selection Buffet

## シェフズ セレクション buffet

期間 | 2017年  
**3月1日(水) - 4月30日(日)**  
Period | March 1st[wed] - April 30th[sun]

歴代の人気メニューと  
世界各国のマリオットメニューが！  
特別な2ヶ月間は絶対に見逃せません

Past popular menus are coming back for two months only, with Marriott menus from around the world. Don't miss this opportunity!

開業からこれまでに提供された膨大なメニューの中から、お客様に特に好評だった逸品をシェフが厳選。オーストラリアフェアの「羊肉のタップナード」をはじめ、トルコフェアで圧倒的な支持を集めた「シャージャアチキン」といった人気メニューがCOOKAへ帰ってきます。また世界各国の美味が楽しめるマリオットレシピにも注目です。ほかに定番のローストビーフ、パティシエ自慢のデザート、キッズメニュー(土日祝限定)ももちろんご用意しております。

Out of a huge range of menus offered since our opening, our chefs have chosen to deliver the most popular menus for a limited two-month period. These include: lamb tapenade, which was a dish offered during the Australian Fair; and Circassian chicken, an overwhelming customer favorite during the Turkey Fair. In addition, we are offering our all-time favorites such as roast beef, handmade desserts by our pastry chefs, and a kids' menu (only on Saturday, Sunday, and national holidays).



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  
buffet Buffet / 6:30~10:00  
アラカルト A la carte / 6:30~11:00  
ランチ Lunch / 11:30~15:00  
ディナー Dinner / 17:00~22:00



### COOKA Signature Recipes

#### クーカシグネチャーレシビ



2016年1・2月  
ミッドウィンターbuffet  
**HOT**  
鶏もも肉のペピトリアソース  
Chicken in Pepporia Sauce  
(Almond Sauce)



2016年11・12月  
ウィンターフェア  
**HOT**  
スペアリブのトマト煮込み  
Spare Ribs Stewed in Tomato Sauce



2015年9・10月  
オータムbuffet  
**COLD**  
カボチャのプリン仕立て  
Pumpkin Pudding



2016年7・8月  
ワールドフードフェア  
**COLD**  
ハワイの定番 アヒホケ  
Ahi Poke

営業時間	ランチ	ディナー (3月31日まで)	ディナー (4月以降)
平日	11:30-15:00	17:00-22:00 (L.O.21:30)	
土曜日	2部制 11:30-13:00	2時間制 17:00-22:00 (L.O.21:30)	[密側] 2部制 (L.O. 21:30) 17:00-19:00   19:30-22:00 (内側) 2時間制
日・祝日	13:30-15:00		

※3/4,5,18,19,4/29,30のディナーはすべて2部制。

### Marriott Recipes

#### マリオットレシビ

世界旅行へタイムトリップ！  
世界各国のMarriottメニューが2週替わりで  
登場いたします。

Time travel around the world! We will offer dishes from Marriott Hotels worldwide. A new menu will appear every two weeks.



期間 |  
3月16日(木) - 3月31日(金)  
カリフラワーとアーモンド、  
クランベリーのサラダ  
Charred Cauliflower, Almond &  
Cranberry Salad  
他にも多彩な  
メニューが登場！

	ランチ	ディナー
大人	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥5,800 (土日祝 ¥6,300)
中高生	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥4,600 (土日祝 ¥5,100)
小学生	¥1,600 (土日祝 ¥1,900)	¥2,800 (土日祝 ¥3,100)
幼児 (4歳以上)	¥800	¥1,200



季節のカクテル |  
3月1日(水) - 4月30日(日)  
キウイ マティーニ  
Kiwi Martini ¥1,800  
メロン サウー  
Melon Sour ¥2,000  
キウイ ジュレップ  
Kiwi Julep ¥1,900  
マンゴー サンセット  
Mango Sunset  
¥2,200

カクテルでフルーツの美味しさ再発見。  
キウイ、メロン、マンゴーの瑞々しさを  
グラスに閉じ込めました

Enjoy cocktails to rediscover the delicious taste of fruit!  
A glass packed with the freshness of kiwi, melon, and mango.

## EVENTS

### 第14回 | シェフセミナー 竹内 淳也

Fourteen Round | Chef Seminar by Junya Takeuchi

第14回目となるシェフセミナーは、ZK洋食シェフ竹内 淳也が初登場。イタリア料理に携わった経験を生かし、素材の持ち味を生かした調理方法で得意のパスタメニューをレクチャーいたします。また、パスタブランド「ディ・チェコ」を取扱う日清フーズ株式会社より講師をお招きして、パスタに関する知識をより深く学んでいただけます。



Mr. Junya Takeuchi, the western cuisine chef at ZK, will make his first appearance as the lecturer for the 14th Chef Seminar. Utilizing his experience as an Italian cuisine chef, Mr. Takeuchi will show how to cook pasta dishes using a method that will bring out the natural taste of ingredients. In addition, a guest lecturer from Nisshin Foods Inc., which sells De Cecco pasta brand products, will help participants learn more about pasta.

| 3-4月スペシャルメニュー |



骨付き羊肉と三種ソーセージの  
オープン焼き 粒マスタード添え  
¥2,300  
Oven Roasted Lamb Chops and Sausages  
with Whole Grain Mustard



鴨おね肉のオードブル仕立て  
彩り野菜とパッションフルーツのソース  
¥1,800  
Hors d'oeuvre Style Duck Breast with  
Vegetables and Passion Fruits Sauce

| 19F



BAR PLUS  
[バー プラス]  
営業時間 | 12:00~24:00

### 春の食材彩り ~ヨーロッパ・オマール~

Color of spring: European lobster (homard)

オマール海老の中でも最高級食材である「ヨーロッパ・オマール」をたっぷり楽しめる一夜限りの特別メニューをご用意いたします。青みがかった甲羅が特徴で、繊細な甘みや香りは格別です。洋食シェフ 竹内が描く春の味覚を是非、この機会にご賞味ください。

For one night only, we will offer a special dish using the European lobster (French: *homard*), the highest grade homard lobsters. The European lobster is characterized by its bluish shell and extraordinarily delicious, refined and sweet flavor. Do not miss this opportunity to enjoy the taste of spring brought to you by our western cuisine chef, Junya Takeuchi.

2017年 4月14日(金) April 14th (fri)

時間 | 18:30~21:00 (受付18:00)  
場所 | 57階レストラン ZK  
料金 | お一人様 Per Person ¥30,000



ご予約受付  
2017年  
2月25日(土)~

2017年 4月5日(水) April 5th (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

※お食事代含む  
協力:日清フーズ株式会社

竹内 淳也 *Junya Takeuchi*

大阪のイタリアンの代表格ボンテベッキオにてイタリア料理を学び、「リストランテ モード ディ ボンテベッキオ」で副料理長を務める。その後2年連続ミシュランガイドビブグルマンに選出された「マチェレリアー・ディ・タケウチ」で店長として経験を積み、2016年8月より大阪マリオット都ホテル[ZK]洋食シェフ。

Mr. Takeuchi learned Italian cooking at *Ponte Vecchia*, a leading Italian restaurant in Osaka, and worked as sous-chef at *Ristorante Mode di Ponte Vecchia*. He later became the head chef at *Macelleria di Takeuchi*, which was selected as a Michelin Guides' Bib Gourmand two years in a row, before taking up a position as a western cuisine chef at ZK at Osaka Marriott Miyako Hotel in August 2016.

## MARRIOTT PERSON

Li Li  
Kuang



客室部 客室予約  
廖 晓欣

17

宿泊に関するお問合せに関して、電話・メール・FAXで対応するのが主な業務です。業務中、常に心がけているのが「ホスピタリティ精神」。どんな状況であってもお客様の立場になり、お客様のことを第一に考え、全力を尽くすことが1番の誠意と考えています。特に海外のゲストの方は、質問や不安に感じることも多いと思いますので、「安心してステイしていただけるような」ご案内ができるよう力を尽くしております。

My main job is to answer inquiries from customers about staying at our hotel that we receive by telephone, email or fax. I always try to maintain a spirit of hospitality during my work. In whatever situation I am in, I try to put myself in the customer's position, place the customer first, and make best efforts to please them. I think this is the best way to show my sincerity. Especially, I strive to help overseas guests, who may have more questions or may feel anxious about visiting a foreign country, in order to help them come and stay at our hotel with peace of mind.

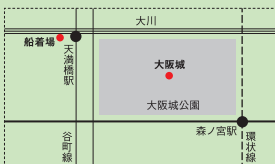
2011年 香港ルネッサンスハーバービュー・ホテル入社。2013年 沙田コートヤードバイマリオットに転職。2014年日本へ語学留学。2016年大阪マリオット都ホテルに入社、現職に至る。

## えとこ、いろいろ大阪

一般的に、お花見というと「桜」をイメージするが、大阪では「梅」も外せない。大阪城梅林には約100品種、1200本以上の梅があり、早咲きから遅咲きまで様々な品種があるため、1月から3月までの長期間の花見が楽しめる。そして何といても大阪城梅林の見どころは、梅の借景に大阪城があること。花と城の写真はSNSで好評間違いなしだ。

「梅」の見頃が終盤を迎えるといよいよ「桜」の季節だ。ホテル周辺にはお寺や公園が多いので、客室からピンクに色付く大阪の街を見ることができるかも。高層ビルから桜を眺めるという、特別な体験ができるのも高さ日本一のハルカスならではの楽しみ。

それでも「花見は下から眺めたい!」という方には、川から桜観賞のできる期間限定の桜クルーズがオススメ。造幣局の桜はもちろん、大川沿いのソメイヨシノも一緒に楽しめる。10名程度の小型船から屋根付きの大型船、水陸両用バスなど、様々な船が大川を行き交い、水都大阪を体感しながらお花見も楽しめる贅沢クルーズだ。心地よい川風を浴びながら桜を見て、全身で春を感じとって欲しい。



大阪城 ホテルより大阪環状線で5駅  
桜クルーズ ホテルより地下鉄谷町線で5駅

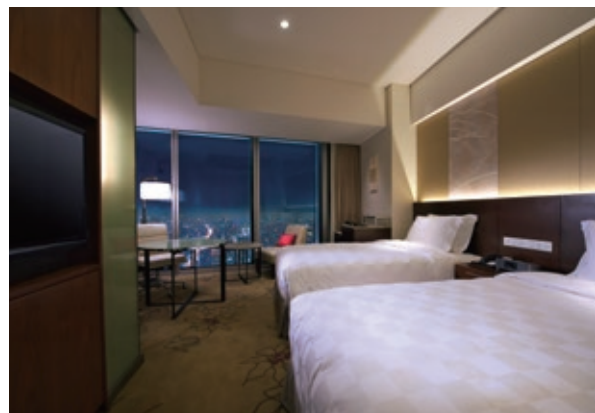
オダギリサトシ | ツーリズムプロデューサー。  
大阪の着地型旅行商品を開発するほか、関西を中心に自治体の観光集客アドバイザーや委員も務める。株式会社インプリージョン代表取締役。

宿泊プラン | STAY PLAN

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)  
ご予約は自社ホームページにて承っております。

## 開業3周年記念! 53階~55階クラブラウンジ付のお部屋が1室2名様まで¥30,000!!

[Third Anniversary Celebration] Stay in a room on the 53rd to 55th floor with access to the club lounge for just 30,000 yen a room!!



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 | ~2017年4月30日(日)  
料金 | お1名様あたり/¥15,000(2名1室利用時)

※こちらのプランは2名様でのお申込となります。  
※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。  
※特別プランのためお部屋に限りがございます。ご了承ください。

3月7日の開業3周年を記念いたしまして、ホテルステイを満喫できるクラブラウンジアクセス付の特別プランをご用意いたしました。お部屋はホテル高層部約250m以上の53階~55階をご用意。クラブラウンジでは、アフタヌーンティをはじめカクテルタイムや朝食までゆったりとしたお時間をお過ごしいただけます。

To celebrate our third anniversary on March 7, we offer a special accommodation plan with access to the Club Lounge. The rooms in the plan are all located on the 53rd to 55th floor—over 250 meters high. In the Club Lounge you can enjoy afternoon tea, cocktails, and a relaxing time including breakfast.

## TOPICS & NEWS

各種ご予約・お問い合わせ | 06-6628-6111 (代)  
Reservations & Inquiries



3周年 プレミアムプラン  
Third Anniversary Premium Plan

開業3周年を記念しまして各種パーティーに最適なプランの登場です。お料理は、洋食、会席、buffeなどシーンによってお選びいただけます。また、お飲物はフリードリンクをご用意。ゆったりとした空間で落ちついた時間をお過ごしください。

To celebrate our third anniversary, we offer fantastic plans suitable for various types of parties. For your meals, you can choose from Western, *kaiseki* (traditional Japanese multi-course cuisine), and buffet-style menus depending on your preference. All you can drink package is included in the price. Enjoy a peaceful and relaxing time in our spacious rooms.

期間: 2017年3月1日(水)~2018年2月28日(水)  
場所: 20階個室  
プラン料金: お一人様 ¥15,000(会場費・お料理)  
お飲物: Aプラン(2時間) お一人様 ¥2,500  
Bプラン(2時間半) お一人様 ¥3,500  
特典: 乾杯用スパークリングワイン

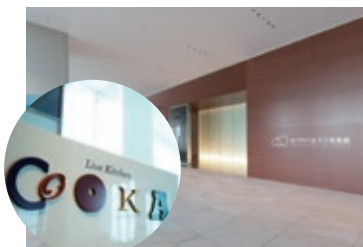


トワイライトタイムをハッピーアワーで  
Enjoy Happy Hour at twilight

19階西側に位置する「BAR PLUS」からのサンセットを眺めながら一日の終わりをゆったり過ごしてみませんか?カクテルをはじめ、ワイン、ビール、ソフトドリンクなど80種類を超えるドリンクをご用意しております。

Wouldn't you like to unwind at the end of the day watching the sun set from Bar Plus located on the western side of the 19th floor? This bar offers over 80 types of drinks including cocktails, wine, beer and soft drinks.

場所: 19階「BAR PLUS」  
時間: 17:00~19:00  
料金: お一人様 2Glasses ¥1,200



buffeランチと芸術鑑賞で午後のひとときを  
Buffet-style lunch and an afternoon of art

季節のbuffeを思う存分楽しんだ後は、16階「あべのハルカス美術館」で芸術鑑賞はいかがでしょう?両施設とも「あべのハルカス」内ですので、移動もスムーズです。優雅な時間を約束いたします。

After enjoying a seasonal buffet, how about appreciating art at the ABENO HARUKAS Art Museum on the 16th floor? Moving from the restaurant to the museum is easy since both are located in ABENO HARUKAS. We promise an afternoon of elegance.

場所: 19階ライブキッチン「COOKA」  
料金: 平日 ¥4,000~、土・日・祝 ¥4,400~  
※美術館の展覧会内容で料金が変わります。



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



メールマガジン

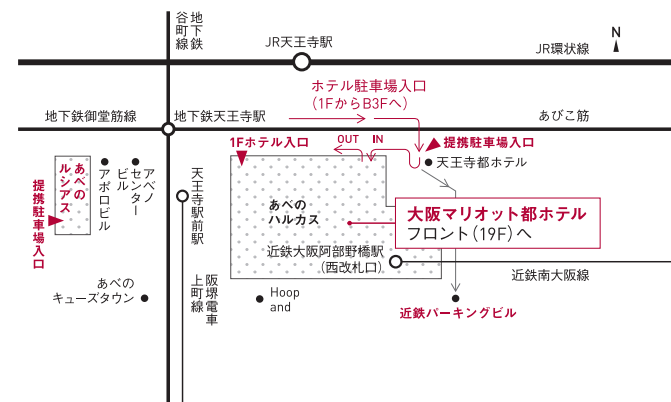
季節ごとのメニューやおすすめのイベントなど様々な情報をメールマガジン「M-Letter」にてお届けしております。会員様限定情報もご案内してまいります。ホームページより無料で登録いただけます。



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®のアライアンスホテルです。

© & ® Universal Studios. All rights reserved. CR17-0326

Cover item created by Junya Takeuchi



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・宿泊税が含まれております。 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.  
・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。