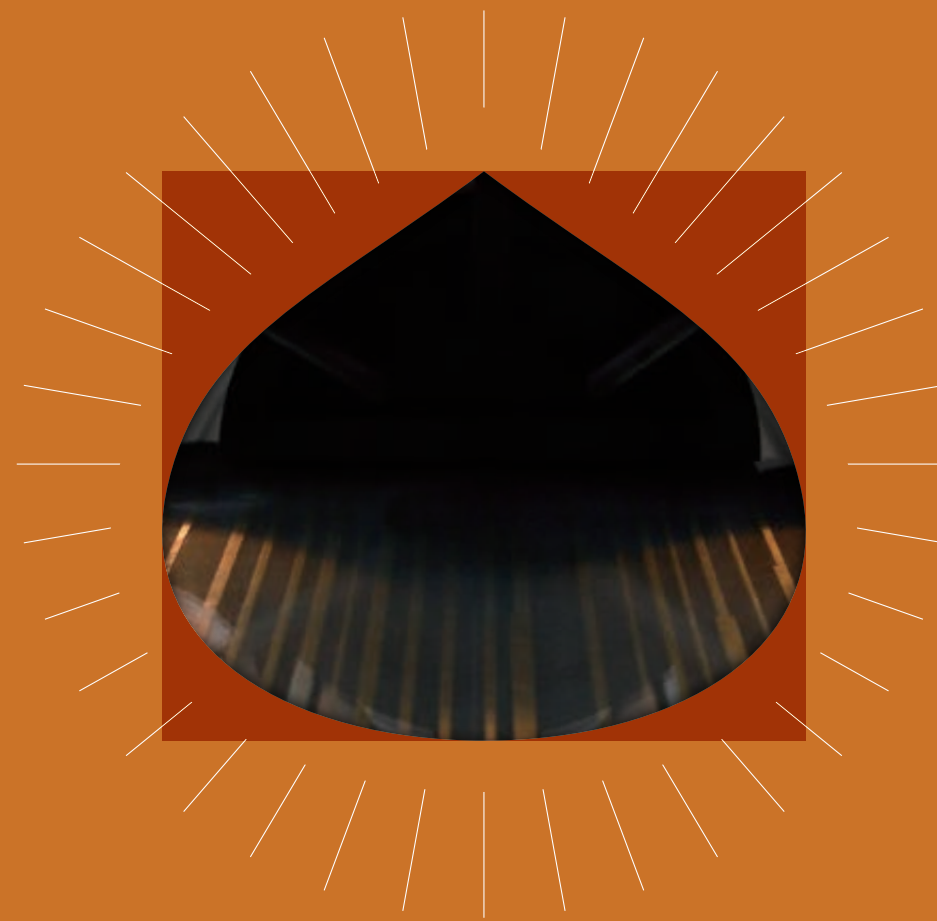


MADO



| SEPTEMBER - OCTOBER



september / october
"Kuri": Chestnut

9-10





Sunset ¥9,000
 国産牛ロースのステーキ
 無花果のマルメラータ添え マルサラソース
 Japanese Beef Loin Steak and Fig Jam with Marsala Sauce

DINNER

スペシャルな一夜を生み出す
 壮大な夜景&独創性豊かなメニュー

Enjoy a truly special night of
 fascinatingly creative menus and magnificent city views

ホテル最上階から見下ろす壮大な夜景とともに、スペシャルなひとときを演出する料理をご提供。前菜、スープ、メイン料理…と次々にテーブルを彩るポーシオンは、シェフの独創的なアイデアが散りばめられています。無花果など旬の素材を活かした、瑞々しい季節の味わいを心ゆくまで堪能いただけます。

Delight in a truly special dinner as you enjoy dynamic views of the city lights spread out beneath you. Every successive dish that brightens the table—from the appetizer to the soup, main dish and more—are prepared with the uniquely creative flairs of the chef. All of these dishes are made from highly selective ingredients, for you to savor the seasonal delicacies to your heart's content.



皇-OU- ¥30,000

DINNER

ブランド牛と山海の幸が
 鉄板焼で華麗なる共演

Brand-name beef, together with blessings from mountain and sea
 create an elegant harmony served in teppanyaki style

シェフとの会話を楽しみながら、目の前で仕上げられていく鉄板焼は格別です。きめ細かな霜降りが見事なブランド牛や選りすぐりの新鮮な山海の幸をコース仕立てでご用意。ZKならではの華麗でハイランクなメニューの数々にきっとご満足いただけるはずです。

Enjoy conversing with the chef as you watch teppanyaki style dishes being prepared for you, right in front of your eyes. Choose from a broad range of choices that include beautiful, delicately marbled brand-name beef to highly selective ingredients from both the mountains and the sea. Come and be filled with the satisfaction of dining on elegant and high quality menus offered as only ZK could offer.



割烹コース ¥12,000

DINNER

緻密な彩り、繊細な伝統技法
 和食の真髄ここにあり

Experience the quintessence of Japanese cuisine
 with sophisticated use of colors and delicate traditional techniques

割烹カウンターからお届けするのは日本料理の真髄を極めた逸品ばかり。厳選された四季折々の素材が持つ魅力を十分に引き出す味わいはどれも感動ものです。日本料理ならではの緻密な彩り、細部にまで行き届く繊細な伝統技法も実感しながら、美食とともに過ごす優雅な時間をお過ごしください。

The *kappo* counter delivers extraordinary dishes that capture the quintessence of Japanese cuisine. Each and every dish offers unforgettable delights, made from highly selective seasonal ingredients that have been carefully prepared to bring out its flavors to its full potential. Bask in an elegantly sumptuous experience as you enjoy the sophisticated use of colors and the meticulous attention to details that are the hallmarks of traditional Japanese culinary techniques.

秋薫る“トリュフ”を舌鼓

Revel in the delights of autumn truffles



“黒いダイヤモンド”とも呼ばれる香り高きトリュフをテーマとした特別な一夜をビストロカウンター席限定にてご用意。一皿ごとに素材の魅力を引き出した特別コースをお届けいたします。57階「ZK」欧風料理シェフ 竹内 淳也がこの日のためだけに仕立てる芳醇な香りのトリュフを使った、メニューの数々をお楽しみください。

We offer a special night themed to the aromatic delights of truffles, otherwise known as the “black diamond.” Each dish in this special course is prepared to bring out the flavors of the ingredients to its fullest. Enjoy our highly exclusive menu featuring the aromatic truffles, specially prepared only for this day by our chef.

- | 期 間 | 2017年10月27日(金)
- | 時 間 | 19:00~21:00(受付18:30)
- | 人 数 | 限定10名様
- | 料 金 | ¥20,000
- | 場 所 | 57階レストラン「ZK」(ジーケー) ビストロカウンター



洋 烏賊・穴子

伝助穴子のムニエル
バルサミコンソース 無花果のマルメラータ添え
(スペシャルティ ¥15,000コースより)
Conger Eel Meunière with Balsamic Sauce, Fig Jam on the Side



鉄 宮崎牛

宮崎牛の味比べ フィレ肉60gとロース肉60g
(香 ¥26,000コースより)
Japanese "Miyazaki" Beef Tenderloin (60g) and Loin (60g) Steak



和 鱧・松茸

土瓶蒸し
(旬彩 ¥18,000コースより)
"Matsutake" Mushroom in Steamed Tea Pot



洋 松茸

松茸と秋鱧 秋鱧と鶏節の旨味を加えたコンソメスープ仕立て
スタチ風味
(スペシャルティ ¥15,000コースより)
"Matsutake" Mushroom, Pike Conger and Dried Chicken Consomme Soup
with Japanese Citrus Flavor



鉄 松茸

松茸の鉄板焼 スタチ添え
(香 ¥26,000コースより)
"Matsutake" Mushroom "Teppanyaki-style" with Japanese Citrus



和 甘鯛

甘鯛昆布ゼ、鮪角造り、鱈鱈重ね造り
(旬彩 ¥15,000コースより)
Tilefish, Tuna, Yellow Jack



| 57F

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



9月1日(金)より販売スタート
タブレットショコラ 全5種類
Tablette de Chocolat

- ・アルトエルソル ¥1,300
- ・ブロンド ¥1,300
- ・タブレットショコラ ホワイト ¥1,800
- ・タブレットショコラ ミルク ¥1,800
- ・タブレットショコラ ダーク ¥1,800



心くすぐる華やかさ!
今秋、新たなショコラがデビュー

Gorgeous items to thrill the heart!
New chocolate items debuts this autumn

農園選びからこだわり抜いたカカオを用いたタブレットショコラが、9月1日より登場です。苦み・甘さのバランスをダイレクトに楽しめるプレーンタイプのほか、素材から厳選したドライフルーツやナッツをトッピングした心くすぐる華やかなアイテムもラインナップ。手帳型のオリジナルパッケージに収めて、ふわりと香る甘い幸せをお届けいたします。

We announce the debut of tablet chocolates made from Valrhona cacao, starting on September 1. The lineup includes plain tablets for a straightforward enjoyment of the harmony created by the combination of bitterness and sweetness, as well as fabulous items topped with dried fruit and nuts. Our pastry chef takes on the challenge of delivering new and delicious delights, incased in an original package shaped like a datebook.

| 19F

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

デザートの実感できる
4日間だけの華やかなコース

Gorgeous course only offered for four days
to enjoy the depth of possibilities in the world of desserts

ベストリー料理長を務める赤崎 哲朗が手がけた繊細なデザートコースを、4日間限定でお楽しみいただけます。コースは華やかなアヴァンデセールから始まり、盛り付けの美しさに魅了されること間違いなしのアシェットデザートへと続きます。そして最後の一品にはプティフルがお待ちかね。デザートに合わせたドリンクもシェフ 赤崎がご用意いたします。カウンター席でお召上がりいただくデザートと共にシェフとの会話も堪能いただけます。

Tetsuro Akasaki, our head pastry chef, serves a course of delicate desserts offered for four days only. This course begins with an elegant pre-dessert, continued by a beautifully presented plate of desserts that is guaranteed to capture your heart. The course ends with petit fours. Pastry Chef Akasaki will also prepare the beverages paired with the desserts. Please enjoy conversing with Chef Akasaki across the counter while relishing the 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



・Le Comptoir - ル・コントワール - ¥4,500
Dessert Course by Pastry Chef Akasaki

| 期 間 | 9月11日(月)、25日(月)、10月9日(月)、23日(月)
| 時 間 | 1部 14:00~ 2部 16:00~
| 人 数 | 各回4名
| コース | 9月: Septembre 'Délice de fruits rouges'
10月: Octobre 'Saveurs d'Automne'

今年も絞りたてを
お楽しみください!



13:00~17:00
限定

・アシェット マロン Assiette Marron ¥2,000
・アシェット マロン アヴェック レテヴェール Assiette Marron avec le thé vert ¥2,200
[販売期間:9月1日(金)~11月30日(木)]

シェフズセレクション オータムブッフェ

期間 | 2017年9月1日(金) - 10月31日(火)
Period | September 1st [fri] - October 31st [tue]

食欲のシーズンにぴったり! 心躍る秋ならではの彩り豊かなメニュー

Perfect for this season of hearty appetites!
Colorful autumnal menus to excite the heart

秋といえば食欲のシーズン! 9・10月のLive Kitchen COOKAにはシェフがセレクションした豊富なテイストが勢揃い。栗、さつまいも、かぼちゃ、キノコといった秋の食材を盛り込んだメニューに加え、できたてをサーブするライブキッチンではパワフルな肉のグリルや人気のローストビーフも好きなだけ堪能ください。さらに各国のマリオットホテルのシェフが考案したレシピを忠実に再現したメニューも必食! 豊富なメニューでお腹を満たした後は、お口直しのスイーツはいかがでしょうか。特製ジェラートやグラスデザートとこちらも多彩なバリエーションをご用意しております。

Autumn is the season when we develop a hearty appetite! During this season in September and October, the Live Kitchen COOKA offers a rich variety of dishes selected by our chef. These include seasonal ingredients such as chestnuts, yam, pumpkin and mushrooms. And offered from our live kitchen are dynamic grilled meat prepared and served right in front of you, as well as our popular all-you-can-eat roast beef. And don't forget to try the dishes from Marriott Hotel chefs from around the world, faithfully recreated in accordance to their recipes! Finish off your meal with sweets from our dessert buffet, where you'll find diverse choices including specially made gelatos and desserts in a glass.



ディナー限定

ベリーダンスイベント

火曜日には、ベリーダンスイベントを開催。プロダンサーのエキゾチックなショーは必見です。
A belly dance show is held on Tuesdays. This exotic performance by professional dancers is a must-see.

期間 | 9月5日(火)、12日(火)、19日(火)、26日(火)、10月3日(火)、10日(火)、17日(火)、24日(火)、31日(火)

Period | September 5th, 12th, 19th, 26th, October 3rd, 10th, 17th, 24th, 31st

時間 | 各19:30~20:00

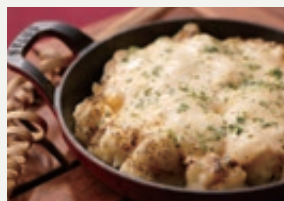
期間 | 9月1日(金) - 9月15日(金)
・タラのグリル トマトと大麦添え
Grilled Cod with Tomato and Barley

期間 | 9月16日(土) - 9月30日(土)
・カリフラワーのチーズ焼き
Cauliflower Cheese

期間 | 10月1日(日) - 10月15日(日)
・ベジタブルスローサラダ
Slaw Salad

期間 | 10月16日(月) - 10月31日(火)
・カニ ボイルエッグ ラディッシュ
クレソンのサラダ ヨーグルトドレッシング
Crab Salad Cocktail Sauce, Coriander

MARRIOTT RECIPES マリオットレシピ | 世界各国のマリオットからセレクトしたメニューが登場!



119F **COOKA** Live Kitchen COOKA
[ライブキッチン クーカ]

営業時間 | ブレックファースト Breakfast ブッフェ Buffet / 6:30~10:00 アラカルト Ala carte / 6:30~11:00
ランチ Lunch / 11:30~15:00 (2部制 11:30~13:00 / 13:30~15:00)
ディナー Dinner / 17:00~22:00 [L.O 21:30] (2部制 17:00~19:00 / 19:30~22:00)

※土日祝のランチはすべて2部制。※土曜日、9/17・10/8の日曜日のディナーは2部制。
※日祝日のディナーは内側のお席は2時間制、窓側のお席は2部制。

	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner
大人 Adult	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥5,800 (土日祝 ¥6,300)
中高生 Middle and High School	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥4,600 (土日祝 ¥5,100)
小学生 Elementary School	¥1,600 (土日祝 ¥1,900)	¥2,800 (土日祝 ¥3,100)
幼児 (4歳以上) Child (4years +)	¥800	¥1,200

ザクロ、いちじく、マスカット。 バーテンダーの個性が光る 瑞々しい一杯で今宵は乾杯

Pomegranate, Fig, Muscat grapes. Give a toast with a fruity cocktail made with the creative touch of the bartender.

季節のカクテル | 9月1日(金) - 10月31日(火)



フレッシュ ジャック ローズ
Fresh Jack Rose ¥2,200

マスカットマティーニ
Muscat Martini ¥1,900

マスカットモヒート
Muscat Mojito ¥2,200

無花果クーラー
Fig Cooler ¥1,900

EVENTS

第16回 | シェフセミナー 谷詰 和隆

| Sixteenth Round | Chef Seminar by Kazutaka Tanizume



第16回シェフセミナーは、19階ライブキッチン「COOKA」(クーカ)シェフ 谷詰 和隆が初登場。豊かに実る京野菜を使ったメニューをレクチャーいたします。また、京野菜を取り扱う創業140年の八百屋「市文字屋興三郎(いちもんじやよさぶろう)」より4代目森本 千恵美氏をお招きし、京野菜の見分け方や魅力についてお話いただきます。プロのコツをこの機会にぜひ。

The 16th Chef Seminar features for the first time Chef Kazutaka Tanizume from the Live Kitchen COOKA on the 19th floor. During this seminar, the chef will give a lecture on his recommended dishes using verdant Kyoto vegetables. Chiemi Morimoto, the fourth generation owner of the greengrocery store Ichimonjiya Yosaburo, which was founded 140 years ago and handles Kyoto vegetables, has also been invited to talk about and handles Kyoto vegetables, has been invited to talk about the value of "Kyo-Yasai", Kyoto vegetables, and how to select them. This is a great opportunity to learn useful tips from the professionals.

2017年 10月11日(水) October 11th (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

ご予約受付
2017年
8月26日(土)~



谷詰 和隆
Kazutaka Tanizume

大阪マリオット都ホテル 19階ライブキッチン「COOKA」(クーカ)シェフ。シェラトン都ホテル大阪で経験を積み、「カジュアルダイニングfue」や「トップオブミヤコ」シェフを経て、2017年より現職。自身の感性や調味料の個性を大切にしている。
Appointed as Chef of Live Kitchen COOKA (19F) at Osaka Marriott Miyako Hotel in 2017. Previously worked at Sheraton Miyako Hotel Osaka, serving as Chef at "Casual dining fue" and "Top of Miyako". He was appointed to his current position in 2017.

| 9-10月スペシャルメニュー |



オマール海老とホタテ貝柱のマリネ
マンゴーと彩り野菜と共に レモン風味のソース
Marinated Lobster and Scallop with Mango and Vegetables, Lemon Sauce
¥2,300



仔羊肉のローストとトマト煮込み
ニンニクのローストとポレンタ 茄子のフリット添え
Roasted Lamb and Tomato Stewed Lamb,
Roasted Garlic and Polenta, and Eggplant Fritter with Polenta
¥2,300

| BAR PLUS オススメワイン |



〈ウイスキー樽で熟成したワイン〉
・ジェイコブス・クリーク ダブル・バレル
カベルネ・ソーヴィニヨン
Jacob's Creek Double Barrel Cabernet Sauvignon
・ジェイコブス・クリーク ダブル・バレル
シラーズ
Jacob's Creek Double Barrel Shiraz
グラス ¥1,600 (125ml)
ボトル ¥8,000 (750ml)

| 19F



BAR PLUS [バー プラス]
営業時間 | 12:00~24:00

協力: 市文字屋興三郎

MARRIOTT PERSON

料飲部
ペストリー料理長


赤崎 哲朗

20

ホテル内の料飲施設でご提供する生菓子・焼菓子チーム一丸となって製造しております。私を含め、スタッフ全員が心がけているのが「お客様のニーズの一步先を目指す」こと。お菓子を通じて私たちの想いをお届けした結果、お菓子の向こう側にある作り手の顔を少しでも思い浮かべていただける瞬間があれば職人冥利に尽きます。これからも人の記憶に残り続ける、特別な美味しさにつながるよう日々従事していきたいと思っております。

Our team works as one to create baked and non-baked confectioneries that are served at our hotel. We all take to our heart "to be a step ahead of our guest's needs". Our greatest happiness as pastry chefs is when, as a result of striving to deliver this spirit of hospitality through the sweets that we make, the thoughts of our guests go, even for a brief moment, to the people who made them. We will continue to strive every day to create distinctive, delicious moments that will make an impression in people's memories.

国内の数ある大会で優勝を重ね、フランスで開催される製菓の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として出場し、銀メダルを獲得。2014年、大阪マリオット都ホテル ペストリー料理長に就任。



ええと、いろいろ大阪

♪大阪には美味しいもんがいっぱいあるんやでえ〜♪アメリカ民謡「ゆかいな牧場」のリズムに合わせたこの謎の替え歌は、大阪の保育園や幼稚園では当たり前のように歌われているご当地ソングである。歌詞のパターンはいろいろあるが、たこ焼きやお好み焼や、豚まんが美味いと歌っている。

もちろん、大阪に「美味しいもん」がいっぱいあることに異議はない。しかし私的にはこの歌で歌われていない「美味しいもん」があるのである。それが大阪ワインだ。(子どもの歌でワインが出てきても恐ろしいのだが。。。)

かつて大阪は葡萄の産地として有名で、全国1位の収穫があった時期もある。今もデラウエアに関しては全国3位の収穫量を誇っている。しかしながらその事を知っている大阪人も少なく、さらには大阪にワイナリーがあることも知らない人が多い。現在は6つのワイナリーが、それぞれ拘りをもって醸造しており、これがなかなか美味しいのだ。

ワイナリーは羽曳野市や柏原市に集中しており、大阪阿部野橋駅から近鉄電車で約30分で訪れることが出来る。その中の一つ河内ワインには試飲も出来るショップもある。9月中ごろから続々と新酒も出てくるので、ぜひ足を運んでいただき、こころゆくまで大阪ワインを満喫して欲しい。



河内ワイン
〒583-0841
大阪府羽曳野市駒ヶ谷1027
TEL072-956-0181

オタギリサトシ | ツーリズムプロデューサー。
大阪の善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。株式会社インブリージョン代表取締役。



宿泊プラン | STAY PLAN

ご予約・お問い合わせ | 0120-333-001 (都ホテルズ&リゾート予約センター) またはWebにて承っております。

お買い物&軽食に! お1人様2,000円分の館内利用券プレゼント [1泊朝食付]
For shopping and light meals! Receive a gift certificate worth 2,000JPY to use within the hotel (1night with breakfast buffet)



部屋タイプ | プレミアムコーナーツイン
宿泊期間 | 2017年9月1日(金)~10月31日(火)
特典 | 館内利用券お1人様1泊につき2,000円分(ラウンジ・バー・リテールショップにてご利用可能)
料金 | お1人様あたり(日~木) ¥17,000 (金~土) ¥25,000 (2名1室利用時)

※こちらのプランのチェックインは18時以降となっております。
※ご宿泊日の6日前より100%のお取消料が発生致します。
※料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。
※9/16~17、10/7~8は除外日とさせていただきます。
※ご予約は、ご宿泊日前日の15時まで承っております。

レギュラーフロア39階~49階のコーナーに位置するお部屋で、大阪の北西の景色を一望いただける癒しの空間をご提供いたします。バスルームには外に面した窓のあるビューバスを採用し、レインシャワーも配しております。また、特典の館内利用券で、季節ごとのフルーツカクテルやスイーツなどもお楽しみいただけます。ゆったりとしたホテルライフをお過ごしいただけるプランです。

This plan offers a chance to relax in rooms situated on the corners of the regular floors located on the 39th to 49th floor, with expansive views overlooking the northwestern side of the city of Osaka. The bathroom is equipped with a window overlooking the city, and a rain shower head. The plan also includes hotel gift certificates that can be used to enjoy seasonal fruit cocktails or desserts. This is a great plan to enjoy a relaxing stay at the hotel.

TOPICS&NEWS



笑顔あふれる忘新年会プラン
Year-end and New Year's dining plan that will make everyone smile

暮れゆく年の締めくくりと新しい年の始まりを親しい方々と笑顔で迎えませんか。毎年好評のフリードリンクが付いた特別プランが登場しました。洋食コース、ブッフェ、会席など、シーンに合わせてお料理をお選びいただけます。

Finish the year or begin the new year with full of smiles with the people you care about. This is a special dining plan with all-you-can-drink beverages that is popular every year among our guests. We offer a selection of dining menus that you can choose from in accordance to your needs—whether for an official banquet, buffet, *kaiseki* course, Japanese dishes, or a mixture of Japanese and Western dishes.

期 間: 2017年12月1日(金)~2018年1月31日(水)
人 数: 10名様より ※ブッフェは20名様より
料 金: ¥10,000、¥12,000、¥15,000
時 間: 2時間
その他: お日にちにより特典あり



BARで味わうローストビーフ
Enjoy roast beef with cocktails

凝縮された旨みや牛肉本来の味をお楽しみいただけるシェフ自慢の「ローストビーフ」を存分に味わえるメニュー“BAR PLUS Special Dish”。バーテンダーこだわりのカクテルと共に、移ろいゆく景色を眺めながらぜひご賞味ください。

Enjoy the chef's proudly prepared roast beef, filled with the wonderful flavors and distinctive tastes of beef, to your heart's content. Pair the roast beef with cocktails specially created by the bartender, and bask in a leisurely moment as you take in the great views.

場 所: 19階[BAR PLUS]
時 間: 17:00~21:00(L.O)
料 金: ¥3,800
内 容: ローストビーフ(180g)、ドフィンワポテト、サラダ

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

究極の潤いを届ける“est”とのコラボレーション!
Collaboration with the ultimate moisturizing capabilities of the beauty product, “est”!
Afternoon tea available for a limited time only



デパト化粧品ブランド“est”の新化粧品とのコラボレートによるアフタヌーンティーが登場です。砂漠のような過酷な乾燥環境で過ごす、すべての女性の肌を潤った状態で保てるようにと生まれた新“est”の化粧品。発売を記念して、「砂漠と潤い」を表現したセイポリーやパッケージのカラーをイメージしたデザート、また体の内側からもキレイになってほしいと“est”からインスパイアされたシェフたちが食材選びからこだわったメニューをお届けいたします。

This is a collaborative afternoon tea menu, created to commemorate the release of the “est” lotion produced with cutting-edge technologies of the cosmetics manufacturer Sofina. The new “est” enables all women to keep their skin deeply hydrated, even in this highly drying season when the environment feels as dry as a harsh desert. Enjoy savory items that express the theme of “desert and moisture,” as well as a dessert created in the image of the “est” package colors. The dishes are also created from highly selective ingredients, inspired from “est” and produced with the desire to have everyone become beautiful, from both inside and out.

期 間: 2017年9月6日(水)~2017年9月30日(土)
場 所: 19階[LOUNGE PLUS]
時 間: 13:00~17:00 料 金: ¥3,500
内 容: 先着500名様に“est”の新化粧品ミニボトル(約2週間分)をプレゼント



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)

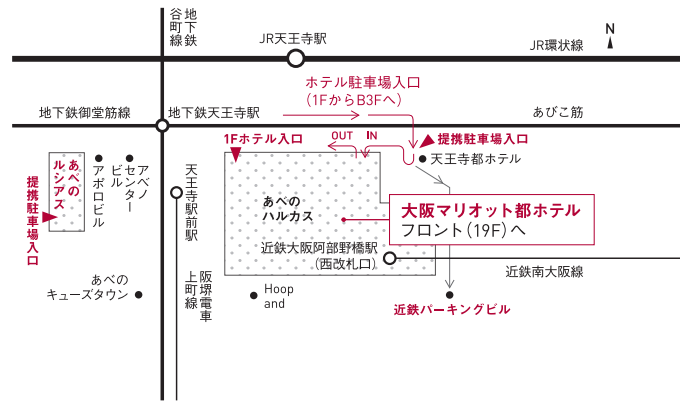
1-1-43, Abeno-suji, Abeno-ku, Osaka 545-0052 Japan



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. CR17-2390



レストランに関する | 0120-611-147 携帯電話・PHS 06-6628-6187
ご予約・お問い合わせ | (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.