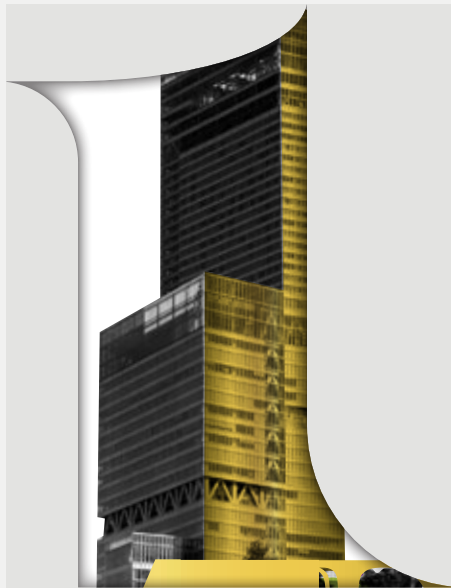


MADO




MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

2015 3-4
MARCH - APRIL

We are pleased to announce that we have celebrated our first anniversary, together with Abeno Harukas. This is totally thanks to your generous patronage. We would like to express our sincere appreciation to you for having helped us "raise" this newly-opened hotel like a newborn baby. All associates at the Osaka Marriott Miyako Hotel understand that the true value of the hotel will be put to the test from now on. We hope that through this quarterly MADDO, we can show you the wide variety of our efforts we are making to achieve further success.

General Manager
Osaka Marriott Miyako Hotel



皆様のおかげをもちまして、
大阪マリriott都ホテル、
そして、あべのハルカスはオープンして
無事一周年を迎えることができました。
オープンして間もない「赤ちゃん」のような
ホテルを皆様が育ててくださったことに、
心より御礼申し上げます。
私もスタッフは、一年経ったこれからは、
大阪マリriott都ホテルの真価が
問われる時であると認識しております。
これからも、この季刊誌「MADDO」を通して
私どもの新たなチャレンジを
感じていただければ幸いです。

大阪マリriott都ホテル
総支配人

鳥居正孝



桜鯛 “SAKURA” SEA BREAM

洋



桜鯛のカルパッチョ 菜の花のマスタード風味添え
シラスのサラダと共に (¥23,760コースより)
"SAKURA" Sea Bream Carpaccio with Mustard-Flavored Rape and whitebait salad

鉄



桜鯛のソテー 春キャベツのソース (¥20,000コースより)
Sautéed "SAKURA" Sea Bream with Spring Cabbage Sauce

March 3

和



桜鯛と唐墨挟み揚げ ¥3,230
Deep-Fried "SAKURA" Sea Bream and Dried Mullet Roe

鱈・ホワイトアスパラ SAWARA AND WHITE ASPARAGUS

洋



茹でたてホワイトアスパラガスとフォアグラのソテー
ほのかに香るポルト酒のソース アンディーブのサラダ添え
(¥23,760コースより)
Boiled white Asparagus and Sautéed Foie Gras with Port Sauce and Belgian Endive Salad

鉄



ホワイトアスパラガスとアーリーレッドの鉄板焼
(¥20,000コースより)
Grilled white Asparagus and Red Onion in "TEPPANYAKI" style

April 4

和



鱈唐揚げと春大根香味味噌掛け ¥1,900
Deep-Fried Spanish Mackerel and "DAIKON" Radish with "MISO" Sauce

桜鯛 "SAKURA" SEA BREAM

期間 | 2015年 3月1日(日) — 3月31日(火) Period | March 1st[sun] - March 31st[tue]

脂ののった上品な味わいに感動。多彩な料理でどうぞ

Sensation produced by the fish's rich fattiness and sophisticated taste try The fish prepared in diverse ways

初春の季節に旬を迎える真鯛「桜鯛」。脂ののった上品な身の味わいは格別です。

お造りやカルパッチョでいただくのはもちろん、火を通しても絶品の美味しさです。

"SAKURA" sea bream, is a delicacy of early spring. The fish's rich fattiness and sophisticated taste are totally extraordinary. Whether prepared as *sashimi* or *carpaccio*, or cooked, it will surely please your palate.

鱈・ホワイトアスパラ SAWARA AND WHITE ASPARAGUS

期間 | 2015年 4月1日(水) — 4月30日(木) Period | April 1st[wed] - April 30th[thu]

おだやかな春の訪れを感じさせてくれる魚と野菜が登場

Feel the coming of a beautiful spring with *Sawara* and white asparagus

関西の春の魚の代名詞「鱈」。ヨーロッパでは春を告げる野菜でおなじみの「ホワイトアスパラ」。

おだやかな陽だまりを感じさせる食材を、洋食・和食・鉄板焼でお楽しみください。

Sawara (Japanese Spanish mackerel) is a synonym for spring fish in the Osaka vicinity, while white asparagus is known in Europe as a vegetable that heralds the arrival of spring. Making you feel the warmth of a beautiful spring, these ingredients can be served as Japanese and Western dishes, and also Teppanyaki.



157F

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
タバス Tapas / 20:00~23:00

6人のシェフたちが紡ぎ出す早春の饗宴

1st Anniversary Special Dinner

期間 | 3月6日(金)、7日(土)、8日(日)

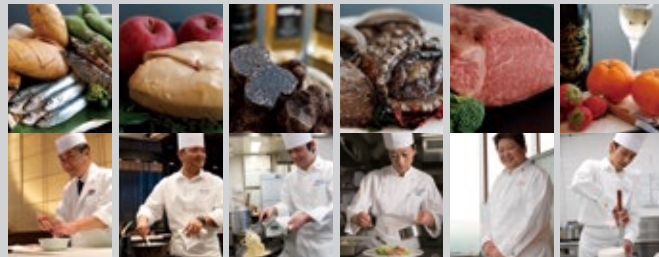
場所 | 57F レストラン「ZK」

料金 | ディナーコース お一人様 ¥20,000

お料理と合わせたマリアージュ(4グラス) お一人様 ¥4,000

3月7日の開業1周年を記念しまして、各部門の料理長の渾身の一品を味わっていただけるスペシャルコースをご用意。ゲストシェフとして、志摩観光ホテルより総料理長樋口 宏江をお迎えします。

To celebrate our first anniversary on March 7, we will offer a special course menu. Demonstrating their excellent skills to the fullest extent, the chief chef of each cooking category will prepare a dish for the menu. We will invite Hiroe Higuchi, the executive chef, from Shima Kanko Hotel as a guest chef.



|前菜|

松田料理長
(菊・海老など)

|前菜|

桂料理長
(フォアグラ・リンゴ)

|スープ|

中村料理長
(トリュフ)

|魚|

樋口総料理長
(鮪)

|メイン|

吉田総料理長
(近江牛)

|デザート|

赤崎料理長
(清見オレンジ・いちご)

Berry Fair

ベリーフェア

期間 | 2015年 3月1日(日) — 5月31日(日)

Period | March 1st[sun] - May 31st[sun]

フードもドリンクもベリーがたくさん!

プレミアムで心躍らすフェアが3月1日から

Many berry dishes and drinks available!

An exciting premium quality berry fair to be launched on March 1

パンケーキ、デザート、アラカルト料理、ドリンク...etc. ストロベリーやブルーベリーを食材に用いた多彩なメニューが登場。デザートには、なんといっても甘さが特徴の奈良県生まれのイチゴ「古都華」を使用。ワインも「ベリー」にまつわるレパートリーをご用意しております。フードやデザートに合わせたセットメニューも。甘酸っぱい春の恵みを存分に堪能ください。

Pancakes, desserts, a la carte, drinks, etc. A wide variety of dishes using strawberries and blueberries will be featured at the fair. For dessert, sweet strawberries "KOTOKA" from Nara prefecture will be used. Added to these is an extensive selection of wine in connection with a berry. We will also offer set items containing berry dishes and desserts. Please enjoy the sweet but slightly sour delicacy of spring.



アシエット KOTOKA
(古都華) Assiette KOTOKA
・ソフトドリンクとセット ¥1,800
KOTOKA set with one Soft drink
・マスカット・ベリーA ロゼとセット ¥2,000
KOTOKA set with one glass of Muscat Bailey A ROSE



ベリーのパンケーキ ¥1,430
Berry Pancake with Fresh Berries and Confiture of Berry



鴨のローストベリーソース ¥1,200
Roasted Duck with Source of Berry sauce
・塩尻マスカット ベリーA ミズナラ樽熟成とセット ¥2,800
with one glass of Shiojiri Muscat Bailey A Mizunara Barrel

119F LOUNGE PLUS

LOUNGE PLUS [ラウンジ プラス]
営業時間 | 10:00~22:00

ITALIAN BUFFET

イタリアンbuffet

期間 | 2015年 3月1日(日) — 4月30日(木)

Period | March 1st[sun]-April 30th[thu]

骨付生ハム、パスタ、ラザニア、マリネ
イタリアの嬉しいごちそうが幅広く勢ぞろい

Raw ham on the bone, pasta, lasagna, marinade A full-line up of Italian gourmet food

ワインのお供にぴったりのマリネやテリーヌをはじめ、季節感あふれる春野菜がたっぷりのメニューやトマト煮込み、パスタ、ラザニアなどイタリア料理の定番が勢ぞろい。シェフが切りたてをサーブする骨付き生ハム、開業1周年を記念して土日祝に限定登場の有頭海老のオープン焼きなどディナー限定ライブキッチンメニューも注目です。ランチではソフトドリンク、ディナーではアルコールまでフリードリンクでご用意。フェアにあわせてイタリアのワインやビールもお楽しみいただけます。

We will offer a full-line up of popular Italian dishes, including marinade and terrine, which go with wine perfectly, dishes using spring vegetables that will make you feel the coming of the season, and other typical Italian dishes, such as tomato stew, pasta and lasagna. At the Live Kitchen, you will be able to enjoy the gorgeous menu options of raw ham on the bone, which will be sliced by a chef in front of you—though this service is available only during dinner—and grilled whole prawns (served exclusively during dinner time on weekends & holidays). All-you-can-drink: lunch - only non-alcoholic drinks; and dinner - both non-alcoholic and alcoholic drinks

協力:  Embassy of Italy—Tourism Promotion Office
イタリア大使館 観光促進部 



ディナー限定/
今回のライブキッチン
イチオシ!
骨付き生ハム



土・日・祝日

ディナー限定/
ライブキッチン
開業1周年特別メニュー
・国産牛肉のグリル
・有頭海老の
オープン焼き



骨付き生ハムは目の前で一皿ずつシェフがカット。切りたての美味しさを各種ソースと彩り野菜とともに召し上げ。Raw ham on the bone will be sliced by a chef in front of you. Savor the taste of such freshly sliced ham topped with various types of sauce, together with vegetables.

土・日・祝日のディナーには開業1周年を記念して、ライブキッチンにて特別メニューをご提供。牛・海老・生ハムが揃い踏み！ To celebrate our first anniversary, we will offer special dishes at the Live Kitchen for dinner on Saturdays, Sundays, and national holidays. A full line up of beef, prawns, and raw ham will await you!

SHOW TIME EVENT

開業1周年
特別イベント



1st Anniversary Special Event
梅棒プロデュース
“COOKA スペシャルユニット”
ダンスパフォーマンス

期間 | 3月6日(金)、7日(土)、8日(日)
時間 | 各日 ランチ2回、ディナー2回 公演

バルーンショー!

期間 | 3月28日(土)、29日(日)、
4月4日(土)、5日(日)、
時間 | 各日 ランチ2回、ディナー2回 公演

春休み
特別イベント



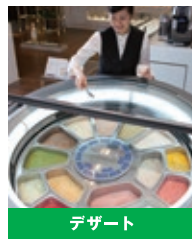
昨年オープンイベントとして実施した「梅棒」のフラッシュモブパフォーマンスショーが再び登場！ 圧巻のダンスと歌をお楽しみください。

※3/7、8のディナーは2部制

Umebou returns! The revolutionary dance entertainment group Umebou returns to COOKA!

ピエロの格好が人気のクラウンパフォーマー ヒロパーによるバルーンアートショーを開催。お子様には、その場でバルーンアートをプレゼント!

Hiropa the clown will entertain you with balloon modeling show. The balloons will be a present for kids at COOKA!



デザート

ジェラートやイタリアにちなんだグラスデザートもお楽しみいただけます。 You can enjoy gelato in various types of flavors and glasses of dolce.



ITALIAN BEER

期間中は
イタリアビール、
ワインなど
登場!!

ディナー限定アルコールフリードリンク

バーテンダーが作るカクテルのほか、生ビール・ワイン・焼酎・梅酒などもすべて飲み放題。また期間中はイタリアビール・イタリアワイン・スパマンなども限定登場します。 Please enjoy a free flow of cocktails prepared by our professional bartenders. Draft beer, wine, shochu and prum wine is also available. Italian beer, wine and spumante will be offered exclusively during dinner time at italian buffet.

I 19f

Live Kitchen 

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/6:30~10:00
ランチ Lunch/11:30~15:00 (土日祝 11:30~13:00/13:30~15:00)
ディナー Dinner/17:30~21:30 (土日祝 17:00~21:30)

※営業時間・料金は季節により変更になる場合がございます。

	ブレックファースト	ランチ	ディナー
大人	¥3,200	¥3,300 (土日祝¥3,800)	¥5,800 (土日祝¥6,300)
小学生	¥1,600	¥1,600 (土日祝¥1,900)	¥2,800 (土日祝¥3,100)
幼児(4歳以上)	無料	¥800	¥1,200

※土日祝のランチは2部制、ディナーは2時間制
*Please choose from 1of 2 seating times for lunch time on weekends and holidays. For dinner time on weekends and holidays, seating time will be limited up to 2 hours.



パープル ジントニック
Purple Gin&Tonic ¥1,330
ライム、レモン、オレンジ、グレープフルーツより
お選びいただけます。



左) キウイ マティーニ Kiwi Martini ¥1,780
中) フレッシュ サニー ガーデン Fresh Sunny Garden ¥1,900
右) フレッシュ メロン ボウル Fresh Melon Bowl ¥3,000

フレッシュフルーツの魅力をカクテルで!

ここでしか味わえないジントニック、フードメニューも是非

Enjoy the pleasant taste of fresh fruits in cocktails!
Try our special gin & tonic and various dishes

フレッシュなキウイ、マンゴー、メロンの魅力をぎゅっと閉じ込めたカクテルをお届け。話題の食材・紫茶を用いたパープルジントニック、食べごたえ十分のビーフカツサンドも人気です。

You can appreciate cocktails in which the pleasant tastes of fresh kiwi fruit, mangoes, and melons are packed. Purple gin tonic, which contains the much-talked-about purple tea, as well as sandwiches of deep-fried breaded beef cutlets, which will surely make you feel full.

ビーフカツサンド
Beef-Cutlet Sandwich
¥2,800



| 19f

BAR PLUS

BAR PLUS (バー プラス)

営業時間 | 12:00~24:00



ローズ Rose
¥1,080 (3月1日~3月14日)



ハードロール Kumquat Martini ¥139~
※パンの種類は季節によってかわります。

きらびやかなバラの飴細工は1つ1つ手作り

生地と焼き方にこだわった自家製パンも大好評

Resplendent rose-shaped candies are created by our patissier.
Our popular home-made bread, Taken great care in the dough-making and baking methods

ホワイトデーのプレゼントには、パティシエが1つずつ丁寧に仕上げたバラの飴細工はいかがでしょうか。朝食で人気のクロワッサンを含む風味豊かな自家製パンの販売も行っています。

If you are looking for a nice present for White Day, what about a rose-shaped candy carefully made by hand piece by piece? We also sell home-made bread with a rich flavor including our popular breakfast croissant.

| 19f

M-Boutique

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

EVENTS

第4回 | シェフセミナー 中村 匡秀

Fourth round | Chef seminar Kiyohide Nakamura

協力:協同食品株式会社



シェフセミナーの第4回は、ライブキッチン「COOKA」料理長 中村 匡秀が家庭でも簡単にできる中南米&アジアエスニック料理をレクチャーいたします。今回は、輸入食品店などで目にしたことはあるけれども、調理の方法がわからないという身近な材料や人気の「ココナッツオイル」を使用したメニューなどを実演いたします。また、エスニックの商品を扱う協同食品株式会社のご担当者をお招きし、エスニック調味料の使用法や調理別の選び方などをお話しいたします。セミナー後は、中南米&アジアエスニックメニューの特別ランチコースをお召し上がりください。



In the 4th Chef Seminar, Kiyohide Nakamura, the chief chef of the Live Kitchen "COOKA," will share with you how to cook Latin American & Asian ethnic dishes that you could easily try at home. He will demonstrate how to make dishes using ingredients that you might have seen at imported-food stores but are not sure how to use, as well as the popular coconut oil. In addition, we will invite a lecturer from Kyodo Food Products Co., Ltd., which specializes in ethnic food. The lecturer will speak about how to use ethnic seasonings and how to select seasonings depending on the dish. After the seminar, you will be able to enjoy a special lunch menu consisting of Latin American & Asian ethnic dishes.

2015年 4月15日 (水) February 5th (thu)

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

中村 匡秀 Kiyohide Nakamura

大阪全日空ホテル カフェインザパーク調理長、ANAクラウンプラザホテル大阪宴会調理シェフを経て、2014年大阪マリオット都ホテル「COOKA」料理長に就任。

After serving as the chief chef at Café in The Park at ANA Hotel Osaka, and the banquet chef at ANA Crowne Plaza Osaka, in 2014, he joined the Osaka Marriott Miyako Hotel as the chief chef of COOKA.

あべの Sampo

An Abeno stroll



大阪が大空襲に見舞われ焼け野原になった時、両親は慌ててボクを尾道の方向に疎開に連れて行った。6歳の時である。

終戦となり大阪に帰った。ハルカスがある近鉄百貨店辺りは鬧市で賑わっていた。近鉄百貨店にエスカレーター(動く階段)が出来た時は驚いた。地下鉄は阿倍野(天王寺)から梅田(大阪)の御堂筋線のみであった。近所のお好み焼き屋さんに毎日のように通っていた。しかも「ツケ」で食べていた。戦中は畑になっていた動物園もボツボツ動物たちが帰ってきた。象の春子さんがやってきたのもこの頃だ。

野球は三角ベースだ。男女共学で女の子と手を繋いだ記憶がある。中学校、高校……天王寺駅から東京に向かった。……デザイナーになって50年を迎える。75歳になった昨年の3月にハルカスが建った。76歳になる今年、ハルカスが一周年となる。60階から360度見渡しているとこんな記憶が走馬灯のように思い出された。光陰矢の如しとはよく言ったものだ。

長友啓典 Keisuke Nagatomo

イラストレーター。大阪市阿倍野区生まれ。府立天王寺高校卒。1969年に黒田征太郎と共にK2設立。多くの雑誌、書籍のアートディレクションや装丁を行う。自身の描くイラストも好評で、ANA「翼の王国」での連載「おいしい手みやげ」ほか連載多数。現在は東京在住。

Diego
MARRIOTT PERSON



Doorman

04

客室部 ドアマン

カランザ ブステイリヨ ディエゴ

お客様を最初にお出迎えして、チェックアウト後にお見送りするのが私たちの仕事。つまりホテルの顔でもあるので、笑顔で欠かさず常に好印象を持っていただけるよう心がけています。「大切なお客様がホテルでのご滞在を心から楽しんでいただくにはどうすれば良いのか?」そのことを常に考えながらドアマンとしての役割をこれからも果たしていきます。

We are the first to welcome guests, and the last associate they interact with, after they check-out. In a way, we are the face of the hotel, so we always put a smile and try to be friendly to make our guests feel comfortable all the time. "What should we do so that our valued guests can enjoy their stay at the hotel? Always provide a Brilliant Service and it will leave a warm feeling in their hearts." By always keeping this in mind, I will be able to fulfill my vital role as a doorman.

フィリピン共和国出身。来日後は私立学校での英語講師、ホテルでの業務経験を経て2014年に大阪 Marriott 都ホテルへ。英語・フィリピン語・日本語のトリリンガル。

TOPICS & NEWS



鉄板焼 レディースランチ
Teppanyaki: Ladies' Lunch

57階レストラン「ZK」の鉄板焼カウンターで、シェフが新鮮な魚介類や蒸し野菜を目の前で調理いたします。また、追加で近江牛と神戸牛も30gをベースに10g単位でオーダー可能。少しづついろいろな楽しみたいという女性の願いが詰まったレディースランチ(¥6,500)を景色と共にゆっくりとお楽しみください。

At the teppanyaki counter in ZK on the 57th floor, a chef will cook fresh seafood and steamed vegetables in front of you. If you wish, you can add a 30 g beef steak to the course menu, and also increase the weight of the steak in units of 10 g. This menu (6,500 yen) fulfills the hope of ladies to partake of a wide variety of dishes in small quantities. Please enjoy your meal in a relaxing ambiance, and view the elegant vistas from the hotel.



ワンランク上のホテルギフト
Top-notch gifts available at the hotel

シェフオリジナルレシピの焼き菓子やホテル内のレストランでも使用しているオリジナルオリーブオイルなどを詰め合わせたギフトをご用意しております。ご家族や大切な方への贈り物、またホテルでお過ごしいただいた際のお土産などにご利用ください。19階「M-Boutique」にて販売しております。

We sell sets of assorted items, such as pastries baked from our chef's original recipe as well as our original olive oil, which is used at our restaurants. These are perfect as gifts for your family and other precious people, or as souvenirs commemorating your stay at the hotel. They are sold at M-Boutique on the 19th floor.

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



オリジナル オリーブオイルドレッシング
Original Olive Oil Dressings

19階「M-Boutique」にて、オリジナルのオリーブオイル「インテンソ」、「デリカータ」を使用したドレッシングの販売をスタートしました。フルーティな香りが広がりがさっぱりした「パッション フルーツ」(¥1,450)。オリーブオイルとの相性抜群の「バルサミコ」(¥1,900)。まるで食べているかのような濃厚な酸味が広がる「トマト」(¥1,450)。黄・黒・赤と見た目も鮮やかな3種類をご用意しております。

We began to sell dressings made of our original olive oil, "Intenso" and "Delicata," at M-Boutique on the 19th floor. The dressings will come in three varieties: Passion Fruits, featuring a fruity flavor and light taste; Balsamic Acid, which perfectly goes with olive oil; and Tomato, whose rich but sour flavor tastes just like a tomato. They come in a range of eye-pleasing colors: yellow, black, and red.

開業1周年記念! 53階~55階クラブデラックスルームへアップグレード
 <クラブラウンジ付き>プラン

アッパーフロア デラックスルーム 朝食付の料金でクラブフロア クラブデラックスルーム クラブラウンジ付へ無料アップグレード!
 Free upgrade from an Upper Floor Deluxe Room including breakfast, to a Club Deluxe Room on the Club Floor. (Including Club Lounge access)



部屋タイプ | クラブデラックスツイン/ダブル/キング



受付期間 | 2015年3月1日(日) - 4月30日(木)
 宿泊期間 | 2015年3月1日(日) - 6月30日(火)
 除外日: 5月2日(土) - 5月5日(火)

料金 | ¥36,200~/室(¥18,100/人[2名1室利用時])

1周年を記念しまして、38階の専用クラブラウンジへのアクセス付プランへ無料でアップグレード! ブッフェスタイルの朝食からアルコールを楽しめるカクテルタイムまで、ゆっくりとお過ごしいただけます。この機会に是非、ワンランク上のホテルステイをお楽しみください。

To celebrate our first anniversary, we will offer a free upgrade to an accommodation plan including the use of the Club Lounge on the 38th floor! You can spend a relaxing time in this special lounge, from buffet-style breakfast, until cocktail time. Take advantage of this opportunity to enjoy a premium hotel stay!

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

・料金には税金・サービス料が含まれております。・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.



MARRIOTT
 OSAKA MIYAKO

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

大阪 Marriott 都ホテル 検索 facebook



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 Studios. All rights reserved. CR15-0286

