

MADO


MARRIOTT
OSAKA MIYAKO



JULY - AUGUST



july / august
"Furin": Wind bell

2019
7-8



| 和食 |

料理人との掛け合いも楽しみ 珠玉の和食割烹に魅了

Chat with the Chefs Accentuates Your Dining Experience
Fascinating Gem of Japanese Kappo-style Restaurant

目の前で調理されるシーンを眺めながら、できたての料理を心ゆくまで堪能する...これこそが割烹の一興です。遡ること明治期、大阪で誕生したこの飲食スタイルは、瞬く間に全国へと広まりました。

57階に位置するZKは見事な景色がことさら話題になりますが、割烹カウンターで和食を楽しめるのも特筆すべき点。凛とした雰囲気心地いい空間で、料理人との掛け合いを織り交ぜながら過ごす時間はまさに珠玉!

酒宴の始まりはまず旬魚のプレゼンテーションから。その後は見事な包丁さばきに魅了されましょう。随所に涼やかさを感じながら洗練の逸品をお召し上がりください。

Treat your eyes with the art of cooking showcased right in front of you, and savor the dishes the chef freshly made for you... This is what the dining experience at a kappo-style restaurant is all about. This style was born in Osaka in the Meiji era. It has spread quickly to all corners of the nation. Located on the 57th floor, ZK is especially famous for its breathtaking vista, yet another beauty of this renowned restaurant is the Japanese cuisine served at the kappo-style counter. The time with the pleasant chat with the chef in the charmingly dignified ambience is nothing but exquisite! The dinner starts with the presentation of fresh seafood of the season. Let the chefs' technique fascinate you from there on. Savor the sophisticated culinary masterpieces presented with the touch of cool sensation.

※割烹発祥地については諸説あり ※There are various opinions on the origin of kappo-style restaurants.



定期的の高知県宿毛漁港で水揚げされた見事な色ツヤの旬魚が直送で入荷。マグロ、鯛、穴子などの魚種は各地から最高級のを常時仕入れる。

Shiny-fresh seasonal seafood is sent directly from Sukumo Fishery Port of Kochi on a regular basis. And the highest quality tuna, red seabream, sea eel and others from all over Japan are constantly arriving at our kitchen.



カウンター席に座ると料理人との距離の近さを感じる。目に飛び込むクリアな調理シーンを眺めることが可。整然な包丁さばきに思わず見入ってしまう。

Place yourself at the counter to feel the proximity to the chefs. Enjoy how they create their pieces of culinary art right in front of you. You will be taken in by their impressive cooking technique.



四季折々のネタが並ぶお刺身。黒ムツは煮付けがおすすめ。料理法は、料理人におすすめを聞くのもよし、直接好みをおオーダーしてもよし。

Assortment of seasonal sashimi, Gnomefish is best simmered You can either ask our chefs for their recommendation, or simply order your favorite cookery.

DINNER

銘柄牛あり、旬魚・菜あり 鉄板焼の極上“ライブ感”

Brand-name Beef, and Seasonal Seafood and Vegetable Are All Here
Ultimate “Live” Sensation of Teppanyaki

葵 -Aoi- ¥18,000～
雅 -Miyabi- ¥22,000～

ジュウジュウと音を奏でながら仕上げしていく、ライブ感こそが鉄板焼の真の醍醐味。各地を代表するブランド銘柄の牛肉をはじめ、旬魚・菜を盛り込んだディナーコースをご用意しております。

The real beauty of Teppanyaki is the lively sensation with the sizzling sound. Our dinner courses featuring brand-name beefs from all over Japan as well as seasonal seafood and vegetables are waiting for you.



DINNER

最高のサービスを紡ぐ 天晴れなディナーのひとつとき

Orchestrating the Ultimate Service
Impressive Moment over Dinner

料理を出すタイミング、ワインの提案、居心地のいい雰囲気づくり。さらにハイランクな食材を生かしたメニューも絶品です。ディテールまで徹底的に配慮して、お客様一人ひとりに最高のディナータイムを演出します。

When to serve each dish, which wine to suggest and how to create the relaxing ambience. And the menu using the quality ingredients perfect the total experience. Paying meticulous attention to every detail, we orchestrate the ultimate dinner especially for you.

Sunset ¥9,000～
Horizon ¥12,000～



| 57F

RESTAURANT



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

Summer Buffet

— 真夏のアジアンフード —

期間 | 2019年7月1日(月) — 8月31日(土)

Period | July 1st [mon] - August 31st [sat]



暑さ吹き飛ばす本場テイスト! アジア各国の美食でおもてなし

Authentic Taste to Chase Away the Summer Heat!
Treat Yourself with the Delicacies
from Asian Countries.

真夏の暑さをスッキリと吹き飛ばす本場テイストなアジアンフードが大集合。タイ料理を代表する“パッタイ”や“トムヤムクン”をはじめ、インドネシアからは“ミーゴレン”、ベトナムから“生春巻き”や“バインミー”など各国の人気メニューが揃います。ライブキッチンでは韓国のソウルフードともいえる“チヂミ”をはじめ、肉厚でジューシーな“焼き豚風グリルポーク”や“ローストビーフ”などが登場。キンキンに冷えた個性が際立つアジアンビールとともに、心ゆくまでご満喫ください。

Authentic Asian foods to chill down the summer heat get together here. Meet the popular local foods such as “pad thai” and “tom yum goong” from Thailand, “mee goreng” from Indonesia, and “fresh spring rolls” and “banh mi” from Vietnam. At our Live Kitchen, “jjjimi” - Korea’s soul food - and thick and juicy “char siu-style grilled pork” are waiting for you. Enjoy our hearty buffet as much as your heart and stomach desires over ice-cold bottles of unique beer from the region.



ディナー

モヒート
パクチーサワー
サングリア
アジアのビールが
限定登場!

Chef's Recommend Menu



COOKAスーシェフ
平地 領太郎

シェフのおすすめメニュー

ランチ・ディナー

マレー風エビチリ“サンバル・ウダン”
“Sambal Udang” (Prawn Sambal, Malaysian Style)



マレーシア風海老チリスタイル。お祝いの席などには欠かせないメインディッシュです。チリソースをしっかりと利かせたピリ辛海老の食感とフレッシュな野菜が食欲をそそります。

Malay-style hot and spicy shrimps. This is the must-have main dish for celebrations. The texture of spicy shrimps with full flavor of chili sauce and fresh vegetables are simply mouthwatering.

ソムタムコームヤーン

“Som Tam” Green Papaya and Tomato in Thai Salad

ディナー



低温調理で加熱させ、しっとりとした食感の豚トロ肉をピーナッツバターとココナッツの風味を加えた甘辛いソースで仕上げたタイ料理です。

The marbled pork cooked at low temperature into the juicy perfection meets the sweet and salty sauce with peanut butter and coconut flavors to make this tasty Thai food.

ランチ・ディナー

油淋鶏 白ネギとパクチーのサラダ添え
“Yu Lin Chi” (Fried Chicken-Chinese Style) with White Green Onion and Coriander Salad



鶏もも肉は、衣をカリっとした食感の唐揚げにして、甘酸っぱい中華風ソースで和えました。たっぷりの白ネギとパクチーのサラダと一緒に召上がりください。

Chicken thigh meat is deep-fried into “karaage” with crisp batter and dressed with sweet and sour Chinese sauce. Enjoy with the salad of the generous amount of white leek and fresh coriander.

ディナー

トムヤムクン
Tom Yam Kung



海老やフクロタケなどの具材と共にライム、唐辛子、ココナッツミルクなどで酸味・辛味・甘味を融合させた世界三大スープでもあるタイの代表料理です。

One of the most popular Thai foods and three best soups of the world, this delicious soup of shrimp, straw mushroom, and other ingredients are flavored with lime, hot pepper and coconut milk to make the perfect integration of sour, spicy and sweet tastes.

I 19F

COOKA Live Kitchen
K A 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 プッフェ 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。※7/14、土曜日、8月の日曜日のディナーはすべて2部制。
※7月の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。
※お盆期間(8/10-8/15)は、ランチ、ディナーともにすべて2部制。

	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner
大人 Adult	¥3,800 (土日祝 ¥4,200)	¥6,300 (土日祝 ¥6,700)
中高生 Middle and High School	¥3,800 (土日祝 ¥4,200)	¥4,800 (土日祝 ¥5,300)
小学生 Elementary School	¥1,800 (土日祝 ¥2,100)	¥3,000 (土日祝 ¥3,300)
幼児(4歳以上) Child (4years +)	¥900	¥1,300

お盆期間(8/10-8/15)は土日祝の料金です。



スイカドック Watermelon Dog
¥2,000

フレッシュガルフストリーム
Fresh Gulfstream
¥2,300

マスカットサングリア Muscat Sangria
¥2,200
※シャインマスカットが入荷次第販売いたします。

| 季節のカクテル | 7月1日(月)~8月31日(土)

スイカ、パイナップル、マスカット
色彩豊かな夏のカクテル

Pineapple, Watermelon, and Muscat Grapes
Colorful Range of Summer Cocktails

| 7-8月スペシャルメニュー |



ブッチャーズ・ミートプレート 赤ワイン香るラタトゥイユ添え
Butcher's Meat Plate with Red Wine-Flavored Ratatouille
¥3,500



アトランティックサーモンのマリネ
和風タタキ仕立て 燻製塩胡椒
Marinated Atlantic Salmon, in Japanese Seared Style
with Smoked Salt and Pepper
¥2,800



BAR PLUS [バー プラス]
営業時間 | 平日 15:00~24:00
土日祝 12:00~24:00



ル メニュー ドゥ ペッシュ Le Menu de Peche ¥3,500 提供期間:7月1日(月)~8月31日(土)

驚きに満ちた桃のクールデザート!
涼やかな装いのアフタヌーンティーも注目

Chilled Peach Dessert That Never Fails to Surprise You!
Don't Miss the Afternoon Tea with the Cool Arrangement

上品な甘さの桃を丸ごと1個コンポートし、種をくり抜いてバニラアイスを開き込んだクールな美味しさは夏だけのお楽しみ!好評のアフタヌーンティーには、トウモロコシやカボチャを用いたメニューとともに新たな装いで旬をお届けいたします。

A whole fruit of elegantly sweet peach is made into a compote and hollowed out to embrace vanilla ice cream. This cool delicacy is the joy only available in summer! Our guests' favorite Afternoon Tea has been renewed, accompanied by corn and pumpkin dishes to deliver the season's essence.



アフタヌーンティー Afternoon Tea ¥3,800 提供期間:7月1日(月)~8月31日(土)



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



レヴィーニュ Les Vigne ¥700

エクレール アナナ Eclair Ananas ¥550

夏の訪れを告げるマスカット&パイナップル 心躍る2色のきらめくスイーツ

Muscat Grapes & Pineapple to Announce the Arrival of Summer
Fascinating Duo of Sparkling Sweets

クリームチーズとマスカットのハーモニーがたまらないレヴィーニュ。パイナップルのクリーム&コンポートがシュー生地と絶妙にマッチするエクレールアナナ。爽やかなカラーリングにも心躍る2つのスイーツは夏だけの贅沢です。

Les Vigne, a tart of addictively delicious harmony of muscat grape cream and fruits. Eclair Ananas with the exquisite rendezvous of pineapple cream & compote with the crispy puff. This pair of sweets with charmingly fresh colors is the luxury you can find only during the summer.

EVENTS

サマーイベント

Summer Event

お子様向け料理イベントと大人が楽しめる
ワインイベントを開催いたします。
We host the cooking event for small children and
the wine event exclusively for adult.

場 所 | 20F 茜
Akane Room

予約受付中 | レストラン予約 | 10:00~20:00

フリーコール ☎ 0120-611-147
携帯電話・PHS 06-6628-6187



お子様すし教室 Sushi Cooking Class

日 程 | 2019年8月1日(木)
時 間 | 受付 11:00 体験教室 11:30~ 昼食 12:30~
定 員 | 20組40名
料 金 | ¥10,000(1名様追加につき ¥5,000)

※セミナー材料費、大人1名様、お子様1名様のお食事、税金、サービス料を含みます。
※お子様の対象年齢は6歳~12歳とさせていただきます。

57階レストラン「ZK」の日本料理を担当するプロの料理人が、お寿司の握り方を楽しくレクチャーいたします。実際にお子様にお寿司を握っていただく体験型イベントです。セミナー終了後は、お寿司のランチをお楽しみください。

Our professional Japanese chef at the 57th floor restaurant "ZK" will show you how to make sushi. You can actually make your own sushi in this experiential event. After the lesson, enjoy the sushi lunch.



吉田麻子先生に学ぶ

大阪もんを使った親子料理教室

Cooking Lesson for Parent/Child by Asako Yoshida

日 程 | 2019年8月9日(金)
時 間 | 受付 11:00 セミナー 11:30~ 昼食 12:30~
定 員 | 20組40名
料 金 | ¥12,000(1名様追加につき ¥6,000)

※セミナー受講費、大人1名様、お子様1名様のお食事、税金、サービス料を含みます。
※お子様の対象年齢は6歳~12歳とさせていただきます。

予約が取れない料理教室として評判の料理家吉田 麻子先生を講師にお招きして、大阪もんの野菜などを使った日本料理をレクチャーいたします。実演を通して、正しい「食」の知識を楽しく学んでいただけます。セミナー終了後は、実演メニューを含む特別ランチコースをお召し上がりいただけます。

We will invite Ms. Asako Yoshida, the cooking specialist whose cooking classes are always quite hard to book a place. Ms. Yoshida will give a lecture on Japanese cuisine using vegetables from Osaka. Through the demonstration, you can enjoy learning the correct "food" knowledge. After the seminar, you can enjoy a special lunch course including the demonstration menu.



大人のワインセミナー Wine Seminar

日 程 | 2019年8月9日(金)
時 間 | 受付 18:00 セミナー 18:30~
定 員 | 40名
料 金 | ¥8,000

※セミナー受講費、セミナー後にご利用いただける金券¥2,000分、ワインとプチアパタイザーのペアリング3種類、税金、サービス料を含みます。
※20歳以上の方に限らせていただきます。
※お車でのご来場はお控えください。
※スマートカジュアル(男性のお客様のハーフパンツ、サンダルなどの軽装はお控えください)
※当日は、別途料金で、おすすめワイン、軽食を追加でご注文いただけます。

57階レストラン「ZK」のシニアソムリエ 毛馬 克紀によるセミナーでは、実際に3種類のワインとプチアパタイザーを味わっていただきながら、ワインの知識を深めていただけます。セミナーの後には、この日の為にセレクトしたワインとシェフたちが用意したワインに合う料理を存分にお楽しみいただけます。

At the seminar by senior sommelier Katsunori Kema of the 57th floor restaurant "ZK", you can deepen your knowledge of wine while having actually taste three kinds of wine and food. After the seminar, you can enjoy the wines selected for this day and the dishes that the chefs have prepared.

| 19F

M Boutique

M-Boutique [エム ブティック]

営業時間 | 10:00~20:00

客室部
フロントオフィス課長
大鋸 昌生

これまでサービス担当一筋でキャリアを重ねてきました。数多くのお客様との出会いがあり、過去には「あなたの笑顔が素敵だからまた利用しました」と嬉しいお言葉をかけてくださる方もいらっしゃいました。滞在の目的は観光、ビジネスなど千差万別。よって接客時にはそれらを踏まえ、適度な距離感を保ったおもてなしを心がけています。大阪生まれ・育ちで培った、大阪人ならではの“人懐っこい”気質も生かしてマリOTT流のハイランクなサービスをこれからも追求します。

I have built my entire career as a service expert. I have served many guests over the course of my career, and some have mentioned "I come back for your delightful smile," which made me extremely happy. Each guest has his/her own purpose of stay - holiday, business and others. I always make sure to keep their purposes in mind to keep the appropriate distance to offer the service. Taking advantage of the Osaka-kind of "friendly" nature my origin in Osaka has given me, I will continue to pursue the quality service that is truly Marriott.

大阪市内のホテルにて15年間、客室部に関するベル・クラブラウンジ・フロント・チューティーマネージャーを経験。2016年 大阪マリOTT都ホテル入社。客室部フロントへ配属。現職に至る。

ええと、いろいろ大阪

おかし。。。大阪の夏ってこんなに暑かったっけ？子どもの頃、夏休みになればプールに、セミ獲りに、公園でボール遊びにと、一日中外を走り回っていた記憶があるのだが、こんな暑い中に外を歩き続けるとあつという間に熱中症で倒れてしまう。これは日本の気候が変わったのか？それともオッサンになったからなのか？

いずれにしろ昼間の外出は控えるのがベターだろう。しかしクーラーの効いた部屋にずっといると身体も鈍る。ならば日が暮れて涼しくなってから出かけよう。それもアスファルトの街中よりも体感気温がぐっと下がる道頓堀川の観光遊覧船「とんぼりリバークルーズ」へ。

ドン・キホーテ前から出発するクルーズはまずは東にすすみ日本橋でUターン。グリコの看板前を過ぎて御堂筋を抜けると街の雰囲気変わり川風が気持ちいい。さらに四ツ橋筋を抜けると美しい夜景が楽しめる。船が2度目のUターンをするあたりから湊町リバープレスの写真を撮るのがインスタ映え間違いなし。船内に飲み物の持ち込みはOKなの嬉しい限り。

なお、21時過ぎまでクルーズはあるが、夕方以降は人気で売り切れる日も多いので少し早めに船着場に行くべし。



とんぼりリバークルーズ
大人 ¥900 小人 ¥400

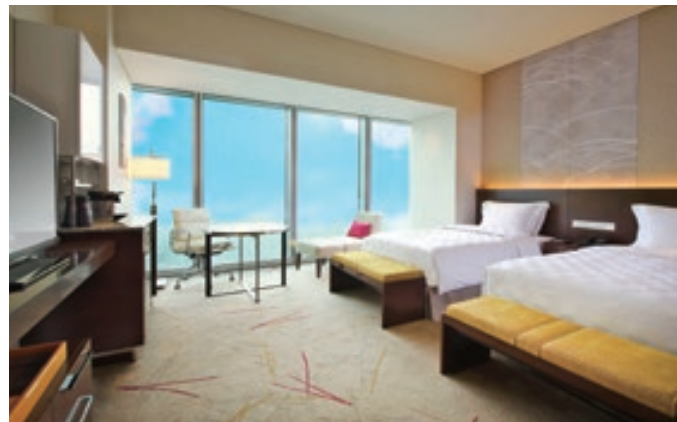
オダギリサツ
ツーリズムプロデューサー。
大阪の着地型旅行商品を開発するほか、関西を中心に自治体の観光集客アドバイザーや委員を務める。株式会社インブリージョン代表取締役。

宿泊プラン | STAY PLAN

ご予約・お問い合わせ | 0120-333-001 (代表)
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。

地上240m以上! オープンバスが人気のデラックスルーム —ライブキッチン「COOKA」の朝食付き—

More than 240m High above the Ground! Our Deluxe Room Is Popular for Its Open Bathroom
Coming with the Breakfast at the Live Kitchen "COOKA"



お部屋タイプ | 50~52階 アッパーフロア デラックスツイン/ダブル 禁煙
宿泊期間 | 2019年7月1日(月)~8月31日(土)
除外日: 8月10日(土)~8月17日(土)

料金 | 1室2名様1泊朝食付き 平日 ¥40,000 土・休前日 ¥52,000

※ご宿泊日の6日前より100%のお取消料が発生いたします。
※上記ご料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。

Our Deluxe Room is popular for its open bathroom on the upper floors of 50th - 52nd floors is guaranteed for this package. You can enjoy the panoramic vista during the daytime as well as nighttime. Start your day with the breakfast at our spacious 19th floor restaurant "COOKA" with the abundant sunshine.

ご用意するお部屋は、オープンバスが人気のデラックスルームで、50階~52階のアッパーフロアを確約。日中を問わず、パノラマビューをご堪能いただけます。朝食は、明るい日差しがふりそそぐ解放感あふれる19階「COOKA」にて一日の始まりをお過ごしください。

TOPICS & NEWS

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



サマーパーティープラン
Summer Party Plan

暑気払いや夏休みのお集まりに最適な限定プランが登場です。夏野菜やお肉をいれたお食事は、カジュアルに楽しめる“buffスタイル”とテーブル上で取り分ける“オンテールbuff”をお選びいただけます。

The perfect package for the get-together to beat the summer heat as well as reunion during the summer vacation is available now. You can have your meals of seasonal ingredients either by the regular "buffet" you can casually enjoy or "on-table buffet" with which you can share the food from the plates on your table.

期間 | 2019年7月1日(月)~9月30日(月)
場所 | 20階 個室
プラン料金: お一人様 ¥7,500・¥9,000
※会場費、お料理、フリードリンク込



レストランお食事券
Meal Tickets For Hotel Restaurants

57階「ZK」、19階「COOKA」の各ランチ、ディナーでご利用いただけるお食事券をご用意しております。記念日や人生の節目を迎える方への贈り物、イベントでの賞品などにぜひ、ご利用ください。

Lunch or dinner vouchers are available for our 57th floor restaurant "ZK" and 19th floor restaurant "COOKA". Makes the perfect gift for your beloved ones celebrating anniversaries and milestones in lives as well as event prizes.

期間 | 通年
販売場所 | 57階 レストラン「ZK」店頭
19階 ライブキッチン「COOKA」店頭
都ホテルオンラインショップ



ハーブドリンクフェア
Herb Drink Fair

夏の暑さを快適に乗り切るハーブを使ったドリンクをご用意いたします。ミントの清々しい香りやライムのすっきりとした酸味は、爽快感を演出いたします。紫外線をたくさん浴びてしまったり、疲れを感じるときのクールダウンにオススメです。

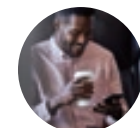
Herbal beverages to help you comfortably get through the summer heat are waiting for you. Refreshing aroma of mint and clean acidity of lime will give you the fresh sensation. Best to cool yourself down after over-exposed to the sun or when feeling tired.

期間 | 2019年7月1日(月)~8月31日(土)
場所 | 19階 LOUNGE PLUS
料金 | (写真左より) フレッシュハーブティー ¥1,700
ノンアルコールモヒート ¥1,700
ミントジンジャースカッシュ ¥1,600



大阪マリOTT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OTT都ホテル | 検索 | f | Instagram



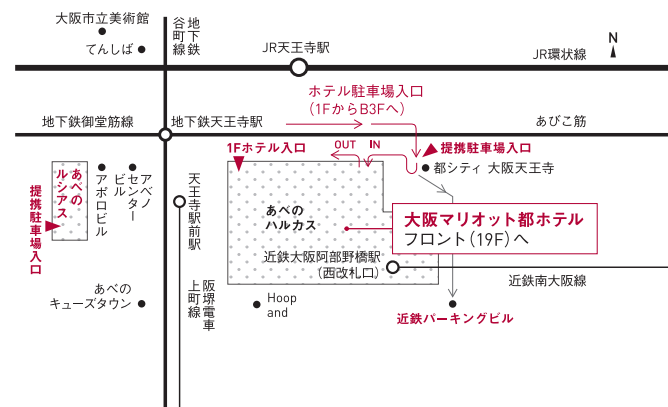
メールマガジン

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ご登録いただけます。



大阪マリOTT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。

TM & © 2019 Universal Studios. All rights reserved. CR19-1781



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.