


MADO




MARRIOTT
OSAKA
MIYAKO

2015 1-2
JANUARY - FEBRUARY

A photograph of a modern bar interior. A large, vertical curtain hangs from the ceiling, illuminated from below with a warm, reddish-orange glow. Below the curtain is a dark bar counter with several black bar stools. Behind the counter, there are shelves filled with various bottles of alcohol, and a refrigerated display case is visible. The lighting is dim and atmospheric, with the primary light source being the illuminated curtain.

Our hotel can provide many opportunities for you to meet people, spend a wonderful time, enjoy delicious cuisines and panoramic views, and feel moved. Why don't you have a fantastic time at our hotel, which shows various faces, such as ever-changing illumination?

人、時間、グルメ、景色、そして感動。
たくさんの「出会い」があります。
光の変化のように様々な表情をみせる、
素敵な瞬間に出会ってみませんか。

洋



鰻のカルパッチョ たたきオクラとヒカ 加減酢ゼリー 小さなサラダ添え
(¥21,380コースより)
Lightly Seared Yellowtail "SASHIMI" with Okura and Squid Jelly and Small Portion Salad

鉄



寒鰻焼き霜みぞれ造り
(¥23,780コースより)
"SASHIMI" with Yellowtail

January 1



和

鰻香味噌掛け ¥1,900
Grilled Yellowtail with "MISO" Sauce

和牛 JAPANESE BEEF

洋



和牛ロース肉のグリル 金平牛蒡のキャラメリゼと野菜のピューレ添え
(¥21,380コースより)
Grilled Japanese Sirloin Beef with Stir-Fried Burdock and Vegetables Puree

鉄



神戸牛フィレ肉 (60g)と神戸牛ロース肉 (60g) 味くらべ
(¥32,000コースより)
Japanese "KOBE" Prime Beef Tenderloin(60g) and Sirloin (60g)

February 2

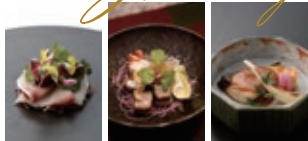


和

和牛炙り焼き胡麻ソース掛け ¥4,630
Grilled Japanese Beef with Sesame Seed Sauce

1

January



鰯 YELLOWTAILS

期間 | 2015年 1月5日(月) — 1月31日(土)

Period | January 5th [mon] - January 31st [sat]

※1月1日～4日はお正月特別メニューをご用意しております。

※A New Year's special menu is offered from January 1st to January 4th

鰯の魅力を引き出した逸品揃い。旬の味を召し上がれ

Enjoy various dishes full of the rich flavor of seasonal yellowtail.

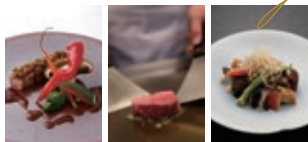
冬の海で育った鰯は脂のりが十分で、口に入れるととろけるような味わいです。

鮮度抜群の天然ものほかに、鹿児島県のブランド食材「鰯王」(ぶりおう)も登場します。

Yellowtail grown in winter season has plenty of fat and melts in the mouth. We offer delicious dishes featuring not only fresh natural yellowtail but also Buri-oh meaning the king of yellowtails from Kagoshima Prefecture.

2

February



和牛 JAPANESE BEEF

期間 | 2015年 2月1日(日) — 2月28日(土)

Period | February 1st [sun] - February 28th [sat]

きめ細かい肉質と芳醇な旨味があふれ出す和牛の魅力を実感

Experience the great taste of Japanese beef, featuring fine texture and rich flavor.

和牛ならではの甘みと、芳醇な美味しさを実感できるメニューが並びます。

しゃぶしゃぶ、炙り焼き、ココット煮など持ち味を生かした多彩なレパートリーでおもてないたします。

We offer various menu options. Enjoy the slightly sweet taste unique to Japanese beef and its rich flavor with our various menu offerings. Our expansive repertoire of menu items includes shabu-shabu, grilled beef, and beef casserole, in which the flavor of Japanese beef is brought out.

| 57F

RESTAURANT
ZK

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



Premium Valentine

・バレンタインチョコレート
3個入り ¥1,080 / 8個入り ¥2,500 / 12個入り ¥3,500
・オレンジット 100g / ・アマンドショコラ 100g 各 ¥1,800

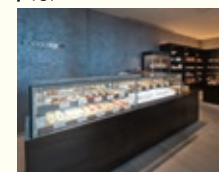
1年に1回だけの特別な日にふさわしい
プレミアムなチョコレートをお届けします

Premium chocolate for the once-yearly special day

愛するパートナーへのプレゼントはもちろん、日頃お世話になって
いる方にもお届けしたいバレンタインチョコレート。一粒ずつこだわ
り抜いたヴァローナ社のショコラをご用意いたします。また、ピール
(柑橘類の皮の砂糖漬け)をチョコレートで包んだオレンジット、
やさしい口どけのアマンドショコラもラインナップ。

Our chocolate products for Valentine's Day make a perfect gift for your
partner as well as people close to you. Our chocolate products are made of
chocolate from Valrhona SA, Valrhona SA, where every piece is given the
greatest consideration, the greatest consideration given to every piece.
Our product lineup includes Orangetts, which are candied orange peels
coated with chocolate, and Amandes au Chocolat, which really melts in the
mouth.

| 19F



M-Boutique

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



Turkish Food Buffet

東西の融合 トルコフードbuffet

期間 | 2015年 1月16日(金) — 2月28日(土)
 Period | January 16th [fri] - February 28th [sat]

ライブキッチンにはケバブをご用意!
 世界三大料理の一つ、トルコの味をどうぞ

Turkish kebab, one of the three grand cuisines in the world, offered at the Live Kitchen!

西洋と東洋のレシピを融合させたトルコ料理を、心ゆくまでbuffeスタイルでご堪能ください。メニューはミントを使ったソースがアクセントの“トルコ風ピカタ”をはじめ、野菜や肉、魚がバランスよく味わたる料理が勢揃い。さらにディナータイムには、回転式コースターで仕上げるできたてのケバブや身がざっしり詰まった蟹のグリル&ボイルが登場! また、生ビールをはじめとするアルコールもフリードリンクでお楽しみいただけます。

Fully enjoy Turkish cuisine, in which Western and Eastern recipes are merged, in a buffet style. Enjoy a tantalizing array of the well balanced Turkish food. "Mint Flavor Turkish style Chicken Picata" is one of the many mouth watering dishes. For dinner, kebab will be offered hot from the rotating roaster and grilled & boiled crab full of meat will also be featured. You can enjoy soft drinks during lunch and alcoholic beverages including draft beer during dinner as much as you like.



◆ディナー限定◆
 今回のライブキッチンイチョシ!
ケバブ



トルコ風鶏肉のピカタ ミントの香り
 Mint Flavor Turkish Style Chicken Picata



シャージャシアンチキンサラダ
 Circassian Style Chicken Salad



シャクシカ 茄子とこかぶ、ズッキーニの冷製ソース
 "Saksuka" Roasted Eggplant, Turnip, Zucchini with Tomato Sauce

ローストした肉の塊をシェフが目の前でスライスするケバブがメイン。野菜とともにピタパンにサンドしてご提供いたします。
 Our main menu item is kebab. Our chef shaves slices from a large chunk of roasted meat in front of you, and serves it in pita bread with vegetables.



◆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・梅酒などすべて飲み放題。
 Please enjoy a free flow of authentic cocktails prepared by our professional bartenders, draft beer and wine.



◆ディナー限定◆ Belly Dance Event

【期間】2015年
 1月19日(月)~2月23日(月)
 ●毎週月曜日開催!
 ●各2回公演!

毎週月曜のディナー限定でベリーダンスイベントを開催。エキゾチックなショーは必見です。
 Belly dance will be performed on Monday during dinner time. This exotic performance is a must-see.

19F 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
 ディナー Dinner/ 17:30~21:30

※土日祝はランチ・ディナーとも2部制
 *Service hours will be divided into two parts on weekends and holidays.
 | ランチ Lunch/ 11:30~13:00/ 13:30~15:00
 ディナー Dinner/ 17:00~19:00/ 19:30~21:30
お正月期間(1月1日~4日)は料金が異なります。
 *Service hours will be divided into two parts on weekends and holidays.

◆ディナー限定◆
 好評につき
カニのボイル・グリルも登場!!



	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

1月5日~15日は「冬野菜のあったかbuffet」をご用意しております。
 "Warm and cozy buffet" is offered from January 5th to 15th.

右) 金柑モヒート Kumquat Mojito ¥2,150
 中) スウィーティードッグ Sweetie Dog ¥1,780
 右) フロースズン苺 ダイキリ Strawberry Mojito ¥2,150



金柑マティーニ Kumquat Martini
¥1,900



左) フレッシュハーブティー
 Fresh Herb Tea ¥1,430
 右) ローズヒップ&ハイビスカスティー
 Rose Hips & Hibiscus Tea ¥1,330



左) ミント ジンジャースカッシュ
 Mint & Ginger Squash ¥1,330
 右) カモミール ラテ
 Chamomile Latte ¥1,330



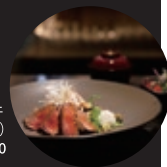
テリーヌ ショコラ
 Terrine au chocolat ¥1,800

上質な時間をゆったり過ごせるバー 金柑、苺、スウィーティーのカクテルが今冬のおすすめ

Bar Plus enables you to have a relaxing and good time. Cocktails featuring kumquats, strawberries, or swéeties recommended for the winter season

色鮮やかな金柑、苺やスウィーティーを用いたカクテルが登場。洋風牛フィレ丼などボリュームのあるフードメニューもご用意しています。

A brightly colored kumquat cocktail is recommended for this winter season. Try other cocktails made with strawberries and swéeties. Elaborate dishes, such as western-style beef fillet bowl, are also offered.



洋風牛フィレ丼
 (味噌汁orミニサラダ付)
 ¥2,800



BAR PLUS (バー プラス)
 営業時間 | 12:00~24:00

大開放の窓から望むスカイビューが自慢 香りにもこだわったホット&クールドリンクをどうぞ

Boasting a spectacular view from wide windows Enjoy fragrant hot and cold beverages.

ポットサービスのホットティはローズヒップ&ハイビスカスとフレッシュハーブがスタンバイ。さらにカモミールラテ、ミントジンジャースカッシュなど味と香りにこだわった限定ドリンクも登場です。

Hot tea, such as fresh herbal rosehip and hibiscus tea, is served in a pot. Other beverages with a distinct aroma and flavor, such as Chamomile Latte and Mint Ginger Squash, are also popular.



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

EVENTS

第3回 | シェフセミナー 赤崎 哲朗

Third round | Chef seminar Tetsuro Akasaki

協力：ヴァローナ ジャパン株式会社



第3回シェフセミナーは、パストリー料理長の赤崎 哲朗がバレンタインを意識したショコラのメニューをレクチャーいたします。また、最高級のショコラを提供し続けている歴史あるヴァローナ社よりゲストをお招きし、チョコレートについてお話いただけます。セミナーの後は、スペシャルデザートはもちろん、ショコラを使用した特別ランチコースをお召し上がりください。

In the 3rd Chef Seminar, Tetsuro Akasaki, our chief pastry chef, will deliver a lecture on chocolate delicacies suitable for Valentine's Day. Moreover, a staff member of Valrhona, which has continued to offer the highest-grade chocolate for many years, will talk about cacao. After the seminar, enjoy a special lunch featuring cacao and a special dessert.



2015年 2月5日 (木) 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

赤崎 哲朗 *Tetsuro Akasaki*

大阪マリオット都ホテル パストリー料理長。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、銀メダルを獲得。

Mr. Akasaki serves as the chief pastry chef at Osaka Marriott Miyako Hotel. He participated to the Coupe du Monde de la Pâtisserie, (the greatest worldwide competition for pastries), as a member of the Japan national team. The team won the silver medal at the final competition held in France in 2013.

シャンパンフリーフロー

Free-flowing Champagne



シャンパンを思う存分楽しんでいただけるプランが19階「BAR PLUS」と「LOUNGE PLUS」に登場。シャンパンのほかにもバーではカクテルを、ラウンジでは生ビールやワインなどを好きなだけお飲みいただけます。また、ラウンジでは前菜付もご用意。お仕事帰りやお仲間との集まりに、ぜひ優雅なひとときをお過ごしください。

Please enjoy champagne to the fullest, a new menu is available at Bar Plus and Lounge Plus on the 19th floor. You can enjoy not only champagne but also cocktails at Bar Plus and draft beer and wine at Lounge Plus as much as you like. A set menu with appetizers is also available at Lounge Plus. Spend an elegant time after work or with your companions.

期間 | モエ・エ・シャンドン・モエ・アンベリアル: 12月1日(月)~1月15日(木)
 ヴァーヴ・クリコ・イエロー・ラベル: 1月16日(金)~2月28日(土)

BAR PLUS

時間 | 12:00~19:00までの入店 90分制 / 料金 | ¥4,800

内容 | シャンパン、シャンパンを使ったカクテル、その他対象カクテル

LOUNGE PLUS

時間 | 17:00~20:00までの入店 90分制 / 料金 | ¥4,800、¥6,000(アミューズ付)

内容 | シャンパン、ビール、ワイン(赤・白)、コーヒー、紅茶



「あべのハルカス」界隈で生まれ育った。天王寺、阿倍野といえば、焼け跡に闇市があったぐらいだからなかなかの街である。今は面影の欠片もなく近代都市に変貌しているが、ところどころに「お好み焼き」、「たこ焼き」屋さんが点在しているところが面白い。

ご多分に洩れず大阪人は「こなもん」をこよなく愛する人種だ。ボクも生まれた時から「こなもん好き」である。小学生の時から「ツケ」で食べていたくらいだ。今は上六(近鉄の本社がある上本町六丁目)に近い谷町九丁目高津神社近くの「豚玉」のお好み焼き、とちょっと先の空堀商店街にあるたこ焼きの「たこりき」を鼻屑にしている。両店とも「お好み焼き」と「たこ焼き」の進化系のお店である。「豚玉」は、その名の通り豚玉以外のなものでもない。最後のペに出てくるが、そこに至るまではイタめし系なのだ。

片や「たこりき」はフレンチときている。なかなかのものである。一度足をお運び頂けると良い。気に入られること請け合いだ。

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。

MARRIOTT PERSON
Yasueki Yoda



Chief Sommelier

03

チーフソムリエ 依田 泰明

ワインだけでなく日本酒や焼酎、あわせる水に至るまで監修して「料理と飲料の組み合わせを最大限楽しんでいただく」ことがサービスのモットーです。味のお好みはもちろん、予算に関するもお気軽にご相談ください。大阪マリOTT都ホテルでの特別な食事のひとつを、ソムリエの立場でしっかりと演出させていただきます。

With the motto "Providing services enabling guests to fully enjoy a combination of food and beverages," we carefully select our wine as well as our sake, coffee, and even water. Please do not hesitate to consult us concerning your preferences and price range. From the perspective of a sommelier, I will make the appropriate arrangements for your dining at Osaka Marriott Miyako Hotel.

2002年に日本ソムリエ協会認定 ソムリエの資格を取得。シェラトン都ホテル大阪 日本料理「うえまち」にて店長を務め、2013年に大阪マリOTT都ホテル 開業準備室に配属。

TOPICS & NEWS



開業1周年記念プラン

Special plan Celebrating our 1st anniversary of our opening

おかげさまで3月7日に開業1周年を迎えることになりました。日頃のご愛顧に感謝を込めまして、乾杯用スパークリングワインをサービスなどの特典付きプランをご用意いたしました。3月1日(日)の宴席よりご利用いただけます。ぜひ、シェフ自慢のお料理と多彩なフリードリンクでとおきのひとときをお過ごし下さい。

On March 7th, Osaka Marriott Miyako Hotel will be celebrating the 1st anniversary. To celebrate the milestone, we are introducing a special package which includes complimentary glass of Champagne for a toast. This special offer will be available from March 1st. Please enjoy our Chef's specialities and free-flow of beverages.



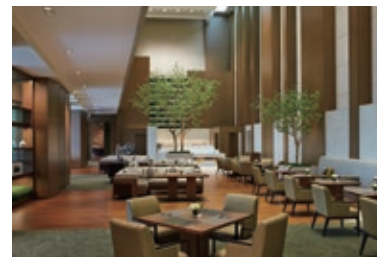
ブラウンとホワイトの煮込み料理が登場

Stewed dishes cooked in brown or white sauce

19階[LOUNGE PLUS]では、ブラウンソースとホワイトソース2種類の煮込み料理(各¥2,150)が限定メニューで登場。じっくりと煮込んだ濃厚な味わいは、ワインと一緒に召し上がりいただきたい一品です。ぜひお得なワインセット(¥3,000/赤or白1グラス付)で。

Brown or white stews, braised with care are on offer at the 19th floor Lounge Plus (2,500JPY each). Try the rich flavors with wine, a special menu with one glass of red or white wine is available for 3,000JPY.

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



開放感あふれる特別な空間

Special and spacious space

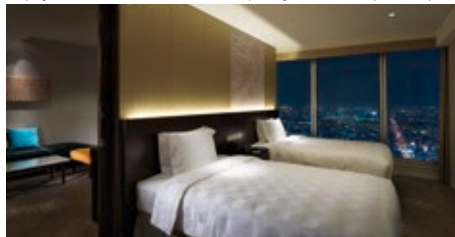
38階にはクラブフロアにご宿泊のお客様のみご利用いただける「クラブラウンジ」をご用意しております。高さ約9mの吹き抜けの天井が広がる460㎡の開放感溢れる空間でワンランク上のホテルステイをお楽しみいただけます。ブッフェスタイルのご朝食・アフタヌーンティヤカクテルタイムまで、贅沢なひとときを心ゆくまでご堪能ください。

Club Lounge on the 38th floor is available exclusively to guests staying at the Club Floor. You can enjoy a premium hotel stay in 460 sqm of space offering a sense of openness with an approximately 9-meter-high open ceiling. Spend a luxurious time, enjoying a buffet-style breakfast, relaxing over afternoon tea, and unwinding at cocktail hour.

ジュニアスイートにステイ LOUNGE PLUS(ラウンジプラス)ワンドリンク付 プラン

58平米のゆったりとしたお部屋とラウンジプラスでのドリンクをお楽しみいただけます。

Staying in a Junior Suite – Accommodation package with one complimentary beverage at Lounge Plus Enjoy a spacious room of 58m² and beverages at Lounge Plus.



[特典] 19階LOUNGE PLUSでワンドリンク(お一人様につきワンドリンク)

受付期間 | 2015年1月4日(日) – 2月28日(土)

宿泊期間 | 2015年1月4日(日) – 3月20日(金)

料金 | ¥60,500 ~ / 室(¥30,250 / 人[2名1室利用時])

19階のスタイリッシュな空間「LOUNGE PLUS」で紅茶、コーヒーなどのソフトドリンク、生ビール、グラスワインなどのアルコールを含むワンドリンク付きのプランです。お部屋は、リビングルームとベッドルームからなるジュニアスイートをご用意。ゆったりとしたホテルステイをお過ごしてください。

※こちらのプランのチェックインは18:00以降となっております。
 ※特典のワンドリンクのご提供時間は、18:00~22:00となります。
 ※ご予約はご到着日の前日まで承っております。

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. CR14-4077

