

MADO


MARRIOTT
OSAKA MIYAKO



| MAY - JUNE

2019
5-6





日本料理
谷 嘉浩

LUNCH/DINNER

各地から仕入れる旬魚を
一貫ずつカウンター席で味わう

Treat Yourself to the Seasonal Seafood from All over Japan
Savor at the Counter, one piece at a time

寿司コース ランチ ¥6,000

「コースのメインは江戸前寿司。握りたての美味しさを一貫ずつお召上がりいただきます。ネタは高知県宿毛漁港から届く天然ものをはじめ、和歌山から鯛、明石からタコ、マグロは関東からなど上質なものを吟味して仕入れています。昆布締めや炙りといった手間加えた美味しさも魅力です」

“The main part of our course meal is Edomae sushi. Enjoy your sushi one piece at a time for its freshest flavor. Quality ingredients from the best sources - wild seafood from Sukumo Fishing Port of Kochi, red seabream from Wakayama, octopus from Akashi and tuna from Kanto region - are waiting for you. Sushi pieces made with the added mastery of our sushi chef, such as kelp marinated seafood and broiled ingredients, are another must-haves.”



157F RESTAURANT
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



ランチメニュー 潮コース ¥10,000~



鉄板焼
大塚 徹

LUNCH

生簀からダイレクトに鉄板へ
新鮮な美味しさ際立つ！

Directly from the Live-box to Teppan
Enjoy the Fresh Taste at the Freshest

「アワビは調理の直前に生簀から取り出し、活けの状態です。お刺身でも味わえるほど新鮮なので、表面だけカリッと炙り、中はあえてレアに仕上げています。ニンニク焦がしバターで風味づけした贅沢な味わいをお試ください」

“We make sure that abalones are kept in the live-box until the last minute and cooked at their freshest. They are fresh enough for sashimi, so we broil them crisply only on the surface, leaving the inside rare. Treat yourself to the rich taste generously flavored by browned garlic butter.”



Sunset ¥9,000



欧風料理
大嶋 躍

DINNER

初夏にふさわしい
食材で奏でる

Play the Harmony with
the Taste of Early Summer

「見た目にも涼やかなグリーンピースの冷製スープには始まり、初夏を感じていただけるようにエスニックなソースや香草類をアクセントにした爽やかな構成です。食後のワゴンサービスのデザートまでお楽しみください」

“Starting from the chilled pea soup - the refreshing treat even to your eyes - and accentuated with the ethnic sauce and herbs, this course is structured to offer the cool sensation of the early summer. Make sure you leave some room for our desserts from the serving cart.”

高知県グルメ&バラエティbuffet

期間 | 2019年5月7日(火) - 6月30日(日) Period | May 7th[tue] - June 30th[sun]



高知県の魅力が詰まった 美味しさとシェフがお届けする バリエーション豊かな料理の数々

一本釣りのカツオを薫焼きした「龍馬タタキ」、フルーツのような甘さが際立つ「うしの恵トマト」といった高知県産食材のメニュー。また、素朴ながらも繊細な味わいの「田舎寿司」や高知県沖で水揚げされた鮮魚の「南蛮漬け」など郷土料理も揃います。さらに「フォアグラを閉じ込めたミートローフスパイス風味」、「浅利と白身魚のコトリアード」といった、シェフがレシピを厳選したバラエティ溢れる料理も心ゆくまでご堪能ください。

Taste Packed with Kochi's Flavors and the Rich Variety of Our Chef's Creations

Dishes made of ingredients from Kochi, including "Ryoma Tataki", the straw-grilled bonito captured by the pole-and-line fishing, and "Ushi no Megumi Tomato", the super-sweet tomato just like fruits. Also available are local foods such as simple yet delicately tasty "country-style sushi" and "nanbanzuke marinade" of fresh seafood from the water off Kochi. Do not forget our "meatloaf with foie gras core, accentuated with spices", "cotriade of Japanese littleneck clam and white fish", and other selections from our chef's recipes.

LIVE KITCHEN



都ホテルズ ビーフカレー
Miyako Hotels Beef Curry



とろーりチーズの出来立てオムそば
"Omusoba" Omelette with Stir Fried Noodles Topped with Melting Cheese



COOKA
松本 晴樹

高知県グルメ

シェフのおすすめメニュー
Chef's Recommend Menu



龍馬タタキ
(高知県産薫焼きカツオ使用)
Seared Bonito

高知県内でも人気の龍馬タタキ。脂の乗ったカツオを現地の藁で薫り焼き。好相性の天日塩でお召上がりいただくのがオススメです。

Ryoma Tataki is popular in and outside of Kochi. Deliciously fatty bonito is quickly broiled with the local straw. Enjoy with the perfect mate of sun-dried salt.



田舎寿司
(コンニャク・椎茸・茗荷・筍など)
Country Style Sushi

高知県の郷土料理。野菜類を甘酢や出汁を煮含ませたネタに、柚子果汁で味付けしたシャリとの相性を楽しんでください。

Local dish of Kochi. The great harmony of the vegetables cooked and flavored with sweet vinegar or broth with yuzu citrus-flavored sushi rice is simply outstanding.



119F

Live Kitchen
COOKA
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uffe 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。※土曜日のディナーはすべて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。

バラエティ

シェフのおすすめメニュー
Chef's Recommend Menu



COOKAシェフ
谷詰 和隆



浅利と白身魚の「コトリアード」
Fish and Clam Soup "Cotriade"

フランスブルターニュ地方の郷土料理。魚介類とその出汁でジャガイモなどの野菜と共にクリーミーに仕上げたスープです。

Local dish of Brittany Region, France. It is the delightfully creamy soup of seafood, its broth, potatoes and other vegetables.



フォアグラを閉じ込めたミートローフ スパイス風味
Meat Loaf with Foie Gras

合い挽きミンチに香り高いジュニバベリーやタイムを練り込み、フォアグラや牛脂と共にじっくり焼き上げたイチオシの一品です。

Ground beef/pork meet juniper berry and thyme, and is baked with foie gras and beef fat to make this juicy delicacy. Our recommendation.

	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



フレ ヴェルデュ ～新緑～
Frais Verdures
¥3,500
提供期間:5月1日(水・祝)～6月30日(日)



デビュー ドゥ レテ ～夏の始まり～
Debut de L'été
¥2,600
提供期間:5月1日(水・祝)～6月30日(日)



クーブ ドゥ ロランジュ
Coupe de l'orange ¥765



フレ ヴェルデュ ～新緑～ Frais Verdures
¥765
販売期間:5月1日(水・祝)～

初夏の爽涼さをデザートで実感 優雅なティータイムをお過ごしください

Feel the Fresh Sensation of Early Summer with our Desserts
Treat Yourself to the Elegant Time over Tea

新緑の季節にふさわしい爽涼さを感じるアシェットデザートをご提供いたします。メロンやマンゴーを贅沢に用いた逸品に、手の込んだグラスデザートなどを組み合わせたセットは優雅なティータイムのパートナーに最適です。

Our fresh assiette dessert is just perfect for the season of young green leaves. The set of the masterpiece made with the generous amount of melon and mango with the elaborate dessert in a glass makes the perfect companion of your elegant time over tea.

I 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

メロン、オレンジの魅力満開 何層にも重なる魅惑のケーキ

Full of Virtue of Melon and Orange
Fascinating Cake with Numerous Layers

やさしい甘さのメロンの魅力を活かした「フレ ヴェルデュ」と、みずみずしいオレンジの美味しさを閉じ込めた「クーブ ドゥ ロランジュ」。果実・生地・クリームが何層にも重なりあう精緻を極めた仕上がりで、滑らかな口どけと旬果の香りをご堪能いただけます。

"Frais Verdures" to showcase the tenderly sweet flavor of melon and "Coupe de l'Orange" with full of the juicy flavor of oranges. Indulge yourself with the meltingly smooth mouthfeel and fragrance of fruits in season in this ultimately precise finish of layers of fruits/dough/cream.

I 19F M-Boutique

M-Boutique [エム ブティック]

営業時間 | 10:00～20:00



パッションフルーツダイキリ
Passion Fruit Daiquiri ¥2,200

フレッシュチャイナブルー
Fresh China Blue ¥2,300
※フレッシュライチが入荷次第販売いたします。

マンゴーサンセット
Mango Sunset ¥2,300

| 季節のカクテル | 5月1日(水・祝)～6月30日(日)

南国生まれの完熟テイスト トロピカルフルーツのカクテル揃い踏み

Fully Ripe Delight from the South
Meet the Troop of Tropical Fruit Cocktails



料飲部
ルームサービス マネージャー
山田 訓寛

ルームサービスの業務はお客様と接する機会が限られていますが、短い時間であっても常に心に残る接客を心掛けています。例えば、お祝いごとでご滞在の方にはお部屋での記念撮影をお手伝いしたり、観光でご利用の方には周辺の見どころ情報をお伝えしたりなど…。これからも一期一会の気持ちを忘れることなく、お客様の満足度につなげていきたいです。

At Room service, we have only a limited opportunities to interact with our guests, but I am committed to offering the service that our guest would remember despite the brief encounter. For example, if the guests are staying for a celebration, I offer to take commemorative photos in the room. Or I would offer local information and suggestions to tourist guests. Always reminding myself that the same encounter never takes place, I will treasure every moment to further heighten the satisfaction of our guests.

1989年入社。以降、シェラトン都ホテル大阪などで経験を重ね、2016年10月より大阪マリオット都ホテルへ配属。2019年3月からは「BAR PLUS」のマネージャーも兼任。

| 5-6月スペシャルメニュー | ※ミニサラダ&パン付き
都ホテルズ&リゾーツ料理コンテスト 最優秀賞受賞作品



[部門賞] 冷製前菜料理
海援鯛と海の幸のボール仕立て
パブリカとウスターソースで
Croquette of Red Snapper and Seafood
with Ripe Paprika and Worcester Sauce
¥3,000

温製メイン料理
土佐はちきん地鶏のパロディヌ
野菜のミルフィーユ アメリカンソース
"Ballotine" of "Tosa Hachikin" Chicken and
Mille-feuille of Vegetables with Sauce Americaine
¥3,000

I 19F BAR PLUS

BAR PLUS [バー プラス]

営業時間 | 平日 15:00～24:00
| 土日祝 12:00～24:00

ええと、いろいろ大阪

今回はお城を紹介しよう。大阪で城といえば大阪城を思い出すだろう。ホテルやレストランからも小さく見えている。天守閣の中は博物館になっており、階段を上りながら歴史的な展示を見れば、展望台に着くころには大阪城に詳しくなれるに違いない。また、大阪城公園は民間運営になったことで、カフェやショップなども生まれ変わり、散歩に行くのも楽しい場所になった。

でも今回紹介するのは大阪城ではない。新しくできた城だ。新しくできた城と聞いて、「?」と思う方も多いだろうが、まぎれもなく新しい城なのだ。江戸時代初期に尼崎藩主の戸田氏鉄が築城し明治の初めまであった尼崎城を、なんと尼崎が創業の地である家電量販店の創業者が私財約12億円を投じて築城し、今年の3月に150年ぶりに一般公開されたピカピカの城だ。

最新スポットなので尼崎城には行ってもらいたいのだが、正直言うところ城だけで何時間も楽しめるものではない。実は阪神尼崎駅周辺は下町情緒たっぷり、商店街や昼前から飲める居酒屋など、まち歩きにはもってこいなのだ。いや、私的にはこっちの方がオススメだ(笑)。せっかく尼崎まで足を延ばしたのならピカピカの城と昭和の雰囲気も残る下町商店街とダブルで満喫してほしい。



尼崎城
兵庫県尼崎市南城内116-11
営業時間9:00～17:00
ただし入城は16:30まで
月曜休み

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。株式会社インブリージョン代表取締役。

都ホテルズ&リゾート7ホテル共同企画 高知県フェア キャンペーン

Kochi Fair of Miyako Hotels & Resorts: Gift Promotion



開催期間 | 2019年5月7日(火) — 6月30日(日)

Period | May 7th [Tue] - June 30th [Sun]

協賛:アサヒビール株式会社
後援:高知県



期間中、対象メニューを含むご利用金額1,000円(税・サ込)毎にスタンプカードに1個スタンプを押印いたします。スタンプ20個で特別賞、5個で副賞へご応募いただけます。

During the event, we will put a stamp on the loyalty card for every 1,000 yen (before tax/service fee) for orders including the designated dishes. Collect 20 or five stamps to apply for the special prize or supplementary prize, respectively.

対象店舗:COOKA, BAR PLUS, LOUNGE PLUS, ZK

●特別賞 [1名様] スタンプ20個 | 都ホテルズ&リゾート ギフトチェック (30,000円分)

●副賞 [24名様] スタンプ5個

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. 土佐あかうし すき焼き500g (3名様) | 6. 美丈夫720ml 1本 (3名様) |
| 2. 完全ワラ焼き龍馬タタキ2節セット (3名様) | 7. 四万十鶏しょうゆマリネ 3枚 (3名様) |
| 3. ドロメ100g×5袋 (3名様) | 8. リサ・トマトケチャップレッド、
リサ・トマトケチャップブラック 2個セット (5名様) |
| 4. 大高醸造醤油セット (3名様) | 9. 土佐の海鮮丼5種セット (1名様) |
| 5. 茗荷500g (3名様) | 10. うしの恵トマトジュース80g×8本 (1名様) |

●Wチャンス賞 [28名様] ※抽選に外れた方の中から抽選で!

アサヒもぎたてまるごと搾り直七 (20名様) スーパードライ缶ビールセット (8名様)

TOPICS & NEWS

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



同窓会プラン
Reunion Package

懐かしい友人たちとの集まりや、親交を深め合うOB会などに適した特別プランです。地上約100mからの眺望を楽しみながら、最大3時間までご利用いただけます。心ゆくまで和やかなひとときをお過ごしください。

This special package is perfect for the get-together with good old friends and school/company reunion to deepen the friendship. You can stay for as long as three hours while enjoying the view from 100m above the ground. Please spend a peaceful time to your heart's content.

場所 | 20階 個室
プラン料金 | お一人様 ¥8,500 (ワンドリンク付)
¥10,000 (フリードリンク込)
※会場費 (最大3時間)、お料理含む



大トマトまつり



トマトの魅力を味わおう!“大トマトまつり”
Savor the Virtue of Tomatoes! "Grand Tomato Festival"

全国でワースト5に入るほどの野菜不足な大阪府。そんな状況を打開すべく企画された「カゴメ×あべのハルカス近鉄本店」の“大トマトまつり”とコラボレーションし、カゴメのトマト製品を使用した特別メニューをご用意いたします。

Osaka Prefecture is among the five prefectures whose residents eat the least amount of vegetables, and the “Grand Tomato Festival” of “Kagome x Kintetsu Department Store Main Store Abeno Harukas” was initiated to solve the issue. In collaboration with this festival, we offer special dishes using Kagome’s tomato products.

期間 | 2019年5月15日(水)～5月21日(火)

|メニュー|

- ・19階 [COOKA]:高知県産「高麗コピントマト」がサラダコーナーに登場
- ・19階 [LOUNGE PLUS]・[BAR PLUS]
- 魚介と凝縮したカゴメトマトの明太子ソースオムライス ¥2,800
- カゴメトマトと茄子のハッシュドビーフ パルメザンチーズの香り ¥2,800

その他ドリンクメニューもございます。



ハニードリンクフェア
Honey Beverage Fair

はちみつと相性のよい素材をつかったドリンクが期間限定で登場。ベリーの酸味がさわやかな“ベリーハニーソーダ”や生姜の絡みをはちみつとレモンがやさしく包み込む“ハニーゼンジャーレモネード”など3種3様のテイストをお楽しみください。

Beverages with honey and its perfect mates are available for a limited period. Enjoy the unique flavors of our three distinctive quenchers, including “Berry Honey Soda” with the pleasant acidity of berries and “Honey Ginger Lemonade” with the tangy ginger gently embraced by honey and lemon.

期間 | 2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)
場所 | 19階 LOUNGE PLUS 料金 | 各¥1,600
写真左より:ハニーキャラメルホットレモネード、ハニーゼンジャーレモネード、ベリーハニーソーダ

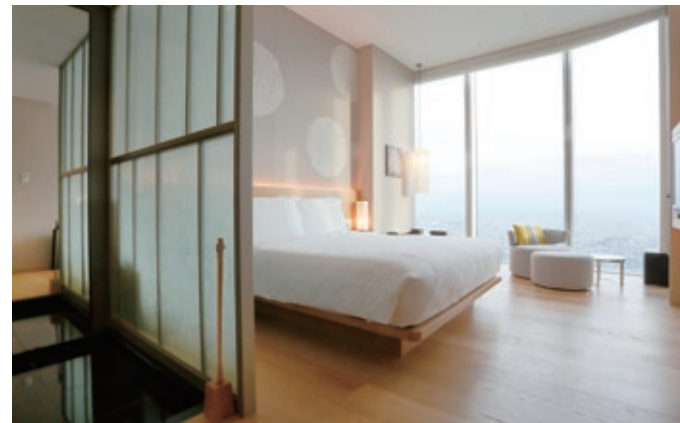
宿泊プラン | STAY PLAN

ご予約・お問い合わせ | 0120-333-001 (代表)

都ホテルズ&リゾート予約センターまたはwebにて承っております。

和と洋が融合した空間で安らぎのひとときを ~クラブラウンジ付~

Have a Relaxing Moment in the Space where the Japanese and Western Styles Merge - comes with the Club Lounge privilege -



部屋タイプ | 38階 コンフォートフロア コンフォートダブル

宿泊期間 | 2019年5月1日(水・祝)～6月25日(火)

料金 | 1泊1室あたり 平日 ¥49,000 土・休前日 ¥63,000

※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。

Take off your shoes and relax in this comfortable room where the Japanese and western styles are combined at the superb balance. The bathroom is equipped with a bathtub of the soft and cushioning material and a washing space outside the tub for your satisfying bathing experience. For breakfast and tea breaks, visit our spacious Club Lounge and enjoy.



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



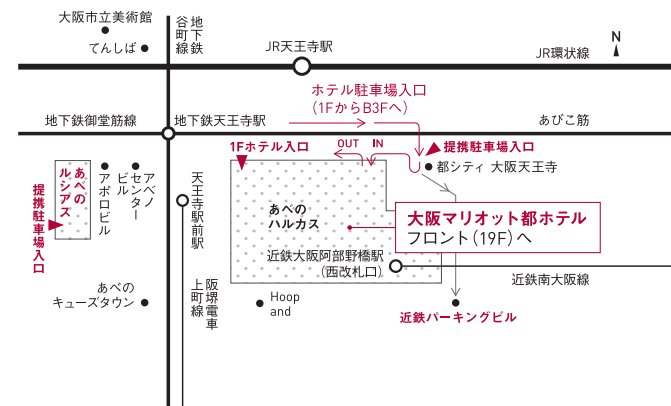
メールマガジン

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ご登録いただけます。



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。

TM & © Universal Studios. All rights reserved. CR19-0903



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。