

MADO




MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

2015 11-12
NOVEMBER-DECEMBER

雪がきらめく冬の季節に

大阪マリOTT都ホテルから願いをこめて。

愛する人に贈りたい心躍るクリスマス。



In winter with glittering snow,
Osaka Marriott Miyako Hotel sincerely hopes
To share an exciting Christmas
With you all and your loved ones.

フランス産茸 FRENCH-GROWN MUSHROOM



マグロのカルパッチョと茸のマリネ ジェリエヌ野菜と加減酢ゼリー
柚子香るピネグレット (¥21,380コースより)
Tuna Carpaccio, Marinated Mushroom and Seasonal Vegetables with Vinegar Jelly

洋

帆立貝 SCALLOP



北海道産帆立貝の鉄板焼
2種類の野菜を添えて (¥18,000コースより)
Grilled Scallop from "HOKKAIDO" with 2 kinds of Vegetables

鉄

合鴨 DUCK

November 11



合鴨とフォアグラの鉄焼きと大根の含め煮 ¥2,380
Grilled Domestic Duck with Foie-Gras Marinated Flavor Sauce,
Simmered "DAIKON" Radish in Sugar

和

蟹 CRAB



タラバ蟹のアラクレームと雲丹入りリゾット
香草香る泡と共に (¥21,380コースより)
Risotto of King Crab and Sea Urchin with Herb Sauce

洋

蟹 CRAB

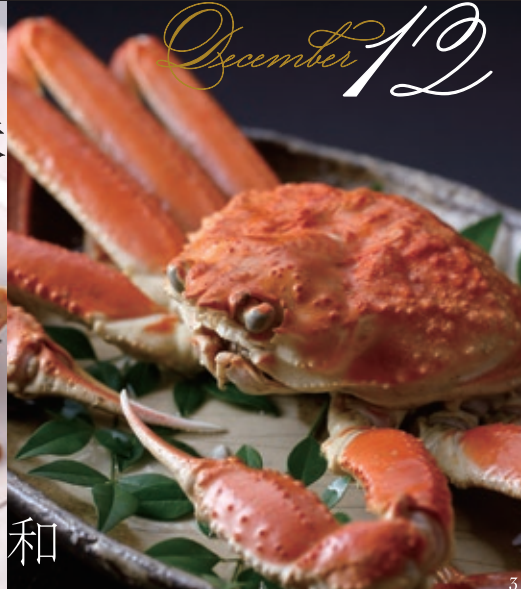


タラバ蟹のピカタ フレッシュトマトソースで (¥20,000コースより)
King Crab "Piccata" with Fresh Tomato Sauce

鉄

蟹・天王寺蕪 CRAB TENNOJI TURNIP

December 12



焼き蟹 ※要予約 ¥23,780~
Grilled Crab ※ Advance Reservation is Required

和

洋食：フランス産茸 FRENCH-GROWN MUSHROOM

鉄板焼：帆立貝 SCALLOP

和食：合鴨 DUCK

期間 | 2015年 11月1日(日) — 11月30日(月)

Period | November 1st[Sun] - November 30th[Mon]

November

海の向こうから晩秋の便りを届ける、フランス産の茸を洋食でお召上がりください。和食には心地いい弾力で深い味わいの合鴨を、鉄板焼には肉厚で旨みの濃い帆立貝を盛り込んだメニューが並びます。

If you would like to have Western dishes, please enjoy the marvelous taste of French mushrooms, delicacies sent from across the sea in late autumn. For those who like Japanese cuisine, aigamo (cross between a mallard and domestic duck) with a comfortably firm texture and deep taste will be used as a special ingredient. If you prefer dishes grilled teppanyaki style, menu items featuring thick scallops with a rich, savory taste are recommended.

洋食：蟹 CRAB

鉄板焼：蟹 CRAB

和食：蟹・天王寺蕪 CRAB/TENNOJI TURNIP

期間 | 2015年 12月1日(火) — 12月31日(木)

Period | December 1st[tue] - December 31st[thu]

※洋食・鉄板焼は12月23日～12月25日はクリスマスメニューのご用意。

December

冬の味覚の王様・蟹。洋食は蟹の風味が豊かなリゾットや旨みが詰まったブイヤベースを。和食は天王寺蕪との一品や焼き蟹をお楽しみください。また、鉄板焼は甘みの強いタラバ蟹を使ったピカタなどのメニューを味わっていただけます。

Crab is a typical winter delicacy. The western dishes that we will provide using crab as an ingredient will include risotto with a rich flavor of crab, and savory bouillabaisse. If you prefer Japanese cuisine, a crab dish using Tennoji kabura (turnip), and broiled crab are recommended. For those who love teppanyaki dishes, we will offer piccata using very sweet king crab, and other delicious menu items.

3カウンター 賞味会のご案内

Brilliant Lunch at the Counter

日時 | 11月26日(木)、12月17日(木) 各日12:00～

料金 | お一人様 7,000円

レストラン「ZK」3つカウンターで旬をテーマに月に一度開催する賞味会。旬の食材を使用し欧風料理、日本料理、鉄板焼それぞれのシェフが季節感あふれる料理を作り上げます。月に一度お好みのカウンターでお楽しみください。



157F

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

11月1日より
予約受付



・アンジュ Ange
(フロマーージュブランと
苺 / 12cm) 限定40個
¥4,000

・ドゥースール Douceur
(ミルクチョコレートと
オレンジ / 15cm)
限定40個 ¥5,000

・クロンヌ ドゥ ノエル Couronne de Noel
(ピスタチオと赤い果実 / 18cm)
限定20個 ¥6,000

カドー・ド・ノエル Cadeau de Noel ¥3,780

・シュトレン(小) Stollen

・ケーキ ショコラ フィグ Cake Chocolate et Figue

12月1日より
発売

クリスマスに華やかに彩る
数量限定ケーキを予約販売
個性派の3種類に加え、シュトレンも

Sales by subscription: A limited number of cakes to make the Christmas atmosphere even more festive Three types of unique cakes, plus Stollen

限定個数・予約販売でお届けするクリスマスケーキ。フロマーージュブランの甘みと苺の酸味が絶妙なアンジュ、ミルクチョコレートの優しさや瑞々しいオレンジテイストが決め手のドゥースール、みんなで楽しく切り分けたいリースをモチーフにしたクロンヌ ドゥ ノエルと、個性の異なる3種類をご用意いたしました。また、クリスマスには欠かせないドイツ菓子、シュトレンのセットは12月1日より発売スタート。

We will sell a limited number of Christmas cakes only to those who ordered in advance. We will offer the following three types of cakes with distinctive features: Ange, the perfect combination of the sweetness of framage blanc and sourness of strawberries; Douceur, featuring the mildness of milk chocolate and freshness of oranges; and Couronne de Noel, a wreath-shaped cake that can be cut into pieces to share with family or friends in a fun atmosphere. In addition, set items featuring Stollen, a typical German sweet for the Christmas season, will be available from December 1.

119F

M-Boutique

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

限定Book型
ボックス

COOKA's 1112 BUFFET ウィンターブッフ

期間 | 2015年11月1日(日) - 12月31日(木)
Period | November 1st[sun] - December 31st[thu]

冬野菜たっぷりメニューが勢揃い。ディナーには蟹料理が満載!
Enjoy the array of dishes with Winter Vegetables. Various Dishes with Crabs for Dinner Time.

寒い冬には根菜野菜を使ったメニューでほっこりしてみたいかがでしょうか? ディナーでは、グリル・ボイルを始めとして、パスタやピザにも蟹をつかったメニューが登場いたします。この時期ならではの蟹の美味しさを存分に味わっていただけます! また、トルコ料理コーナーやクリスマス期間には限定メニューも。季節のメニューとイベントを是非お楽しみください。

Our root vegetable dishes will keep you warm in cold days. You can enjoy various styles of crab menus for dinner time. Grilled or boiled crab and even for pasta and pizza, many mouthwatering crab menus are on offer this season. The season for crabs has arrived! In addition to the regular menu, we will have a Turkish Food corner and, of course special menus for Christmas! Enjoy the season menu and our events! Looking forward welcoming you at COOKA.

Standard 定番メニュー



Lunch ランチ



土日祝 羊肉のグリル
Grilled Lamb

平日 鶏胸肉のグリル
Grilled Chicken

Live Kitchen
ライブキッチン

Live Kitchen
ライブキッチン

蟹のグリル
Grilled Crab



カニを使ったメニューがたくさん!

ディナー Dinner

12月23日(祝水) - 25日(金) X'mas Special Menu



チーズフォンデュコーナー
Cheese Fondue Booth



丸ごとチキンのロースト
Roasted Chicken

日本トルコ友好125周年記念 | トルコ料理コーナー登場

125th anniversary of Turkey-Japan friendship — Turkish dishes will be available

※12月23日(祝水)~25日(金)を除く

© 2015 Ertugrul Film Partners

協力:株式会社 ニューミレニアム、ターキッシュ エアラインズ

『海難1890』公開記念

期間中は、イスタンブール マリオットホテル シシュリのシェフのレシピによるトルコ料理をお楽しみいただけます。11月1日~8日までは、ジュニアスーシェフ Mr.ISMAIL が来館。また、日本・トルコ友好125周年の今年、公開される映画『海難1890』の応援企画も実施。

During this period, you can enjoy Turkish dishes prepared based on recipes from Istanbul Marriott Hotel Sisli. From November 1 to 8, junior sous-chef Mr. Ismail will visit Osaka Marriott Miyako Hotel. In addition, we will hold special events to promote the movie Kainan 1890 (Shipwreck 1890), created to commemorate the 125th anniversary of Turkey-Japan friendship.

※中高生ディナーは、大人料金より1,200円割引! (2015年11月1日[日]~2016年3月31日[木])

	ランチ	ディナー	クリスマスディナー
大人	¥3,300 (土日祝・クリスマス期間¥3,800)	¥6,800 (土日祝¥6,300)	¥7,000
小学生	¥1,600 (土日祝・クリスマス期間¥1,900)	¥2,800 (土日祝¥3,100)	¥3,500
幼児 (4歳以上)	¥800	¥1,200	¥1,400

営業時間
ブレイクファースト 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・2部制 17:00~19:00/19:30~21:30)

※クリスマス期間(12月23日~25日)及びお正月期間(1月1日~3日)は料金が異なります。
※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。
※土日祝のランチ・クリスマス期間のディナーは2部制、土日祝のディナーは2時間制。

119F



Live Kitchen COOKA
【ライブキッチン クーカ】



左から
 ・柚子モヒート Yuzu Mojito ¥2,150
 ・莓天女 Strawberry Tennyo ¥1,900
 ・ラ・フランス ドッグ La France Dog ¥1,780
 ・クリーミー マルガリータ
 Creamy Strawberry Margarita ¥2,150

上) 国産牛肉の赤ワイン煮込み 温野菜と共に
 Red Wine Stew of Domestic Beef with Steamed Vegetables ¥2,300
 下) 蟹とホタテ貝柱のサラダ仕立て 柚子風味のマスタードソース
 Salad of Crab and the Scallop Adductor Muscle Mustard Sauce of
 the "YUZU" flavor ¥2,300

豊かな香り広がるカクテルを 気軽なディナーに重宝するフードもご賞味ください

Please enjoy cocktails with rich flavor.
 Dishes available at the bar are also recommended as a light dinner.

甘酸っぱい莓、気品ある香りのラ・フランス、芳醇な
 柚子のカクテルがラインナップ。蟹を用いたサラダ、
 牛肉の煮込みは、バーで味わえるシェフのおすすめの
 フードです。

We will offer cocktails made from sweet and sour
 strawberries, La France pear with sophisticated flavor, or
 Yuzu Citron. Salads with crab and stewed beef, both
 available at the bar, are especially recommended by the chef.

119F
BAR PLUS
 PLUS
 BAR PLUS [バー プラス]
 営業時間 | 12:00~24:00



・ベリーベリージンジャー
 Berry Berry & Ginger ¥1,330
 ・ハニージンジャーレモネード
 Honey & Ginger Lemonade ¥1,330
 ・ミントジンジャースカッシュ
 Mint & Ginger Squash ¥1,330



アフタヌーンティーが新しくなって登場。
 ¥3,000

アフタヌーンティーがさらに魅力的に 冬の季節ならではのドリンク&スイーツも注目です

Typical winter drinks and sweets. Make your afternoon teatime even more wonderful
 アングレーズソースとともに味わうテリーヌ ショコラが昨年に続いて登場。
 新しくなったアフタヌーンティー、体の中からあたたまるジンジャー入りのド
 リンクは、すっきり爽やかな3種類でご用意いたします。

As we did last year, we will again offer Terrine au Chocolat with sauce anglaise. In
 addition, we will offer newly arranged afternoon tea set items, as well as three
 types of refreshing ginger drinks that will warm you up from the inside out.



テリーヌ ショコラ
 Terrine au Chocolat
 ¥1,800
 (12月1日よりスタート)

119F **LOUNGE PLUS**

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

EVENTS

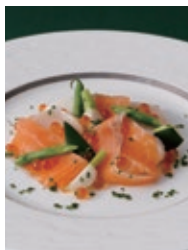
第7回 | シェフセミナー 中村 匡秀

Seventh Round | Chef Seminar by Kiyohide Nakamura



第7回目となるシェフセミナーは、クリスマスなど特別な日のための一品をテーマ
 にライブキッチン「COOKA」料理長 中村 匡秀がレクチャーいたします。普段の
 お料理を特別な一皿にするプロのコツを学びませんか? セミナーの後は特別ラン
 チコースをお召し上がりください。デザートには、パストリー料理長 赤崎哲朗
 特製クリスマスケーキを盛り合わせたデザートプレートをご用意いたします。

At the 7th Chef Seminar, Kiyohide Nakamura, the chief chef of the Live Kitchen "COOKA,"
 will share with you how to cook a special dish for Christmas and other special occasions.
 Learn professional skills from the chef to make your ordinary dishes something special!
 After the seminar, you will be able to enjoy a special lunch course. For dessert, Tetsuro
 Akasaki, the chief pastry chef, will prepare special assorted Christmas dessert plate.



2015年 12月9日 (水) December 9th (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
 ※セミナー材料費、お食事代、税金、サービス料含む

ご予約受付
 2015年
 10月25日(日)~

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 Cafe 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.

ローランペリエ | シャンパンフリーフロー

Laurant Perrier | Free Flow Champagne



好評のシャンパンフリーフロー
 プランが再び登場。シャンパンの
 他にもバーでは、カクテルを。
 ラウンジでは生ビールやワイン
 をお楽しみいただけます。

A favorably-received champagne
 free flow plan will be again
 available. At the bar, you can enjoy
 not only champagne, but also
 cocktails. At the lounge, you can
 drink champagne, as well as draft
 beer and wine.

| 期間 | ローラン ペリエ: 12月1日(火)~2016年2月29日(月)
 | Period | December 1st (tue) - February 29th (mon)

BAR PLUS

時間 | 12:00~19:00までの入店 90分制 / 料金 | ¥5,500
 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70種類以上

LOUNGE PLUS

時間 | 17:00~20:00までの入店 90分制 / 料金 | ¥5,500
 内容 | シャンパン、ビール、ワイン(赤・白)、コーヒー、紅茶

あべのSTAMPIO



An Abeno stroll

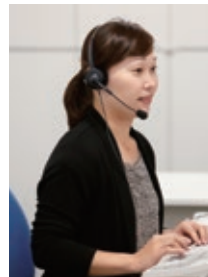
ラグビーワールドカップ2015が英国で催されている。ご存知のように全日本が南アフリカに勝利をもたらす快挙を成し遂げてくれた。世界のマスコミがワールドカップの奇跡と報じていた。ラグビーファンのみならず日本国中がラグビーへの認識を新たにしてくれた。「ハルカス」階上より我が母校、府中天王寺高校のグラウンドを見ながら、60年前の紺と黄色の縞模様のジャージを着て、汗水を垂らしながら走りまわっている我が姿を思い浮かべていた。猛烈な練習の成果が、野球でいえば甲子園球場への出場権を手中に入れたこと、次の年には「国体」にも出場するほど充実した部活をしていたことを思い出した。ラグビーからは色々なことを教わった。「人をおもんばかり」ことから「チーム」という結束を知った。また、肉体を徹底的に鍛えることで、精神が研ぎ澄まされることを知った。ワールドカップを見て子供たちがラグビーに目覚めることを期待する。



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。

Fukumi Yoshida
MARRIOTT PERSON



At Your Service

08

客室部ゲストサービス課
アットユアサービス 吉田 夫久美

マリriott独自の「アットユアサービス」は、お客様からのご質問の電話を受けて、その場で解決するのを目指すワンストップサービス。お客様のお顔は分からない電話オペレーター業務ですが、真心を込めたご案内で安心をお届けできる存在でありたいと思います。人の表情は声に表れるといわれています。ですので業務中は笑顔で対応する事を常に心がけています。

Maririott's original "At Your Service" is a one-stop service where a telephone operator receiving a call from a guest aims to answer the guest's question on the spot. Although telephone operators cannot see the guests' faces directly, I would like to deliver a feeling of assurance to guests by providing thoughtful explanations. It is often said that people's facial expressions are linked with their voices. This is why I always try to keep smiling while working.

1993年大阪市内のホテルに入社。料飲、ゲストサービス、オペレーター、ハウスキーピング、客室予約など、各セクションを経験。2014年より現職。

MARRIOTT X'MAS 2015



ZK

| 期間 | 12月23日(祝水)～12月25日(金)
| 時間 | 17:00～
| 料金 | 洋食 一人様 ¥23,000
鉄板焼 一人様 ¥23,000～

大切な方との特別な夜に華をそえる限定メニューをご用意いたします。シェフの魔法がかかったお料理とともに天空のクリスマスをお楽しみください。

We will offer menu items that will be available only during this period, which will surely accentuate the special night that you will spend with someone important. Please enjoy Christmas at our restaurant in the sky.



COOKA

| 期間 | 12月23日(祝水)～12月25日(金)
| 時間 | 17:00～19:00 | 19:30～21:30 ※2部制
| 料金 | 大人¥7,000 中高生¥5,800
小学生¥3,500 幼児(4歳以上)¥1,400

ディナーにて、丸ごとチキンローストやフォアグラのテリーヌなどスペシャルメニューが登場いたします。また、デザートコーナーには、サンタさんが住む森をイメージしたスイーツジオラマも。

For dinner, we will offer special menu items such as whole roasted chicken and foie gras terrine. In addition, in the dessert section, you will see a sweets diorama representing the forest where Santa Claus lives.

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries

06-6628-6111(代)



※早割特典として
11月中のご予約で10%割引にて
ご購入いただけます。

M-Boutique

| 予約期間 | 11月1日(日)～12月16日(水)
| 受け渡し | 12月22日(火)～12月25日(金)

- 1 | アンジュ Ange (フロマージュブランと莓/12cm) 限定40個 ¥4,000
- 2 | ドゥスール Douceur (ミルクチョコレートとオレンジ/15cm) 限定40個 ¥5,000
- 3 | クロンヌ ドゥ ノエル Couronne de Noel (ピスタチオと赤い果実/18cm) 限定20個 ¥6,000

口の中にいれた瞬間の広がりや極上のクリスマスを演出する3種類をご用意いたしました。シェフの思いが詰まったケーキ、どれを選びますか?

Three types of cakes will be available. The moment you bite any of them, the luscious flavor will fill your mouth, making your Christmas even more special. From among the three types passionately prepared by the chef, which one will you select?



BAR PLUS・LOUNGE PLUS

| 期間 | 12月23日(祝水)～12月25日(金)
| 時間 | 17:00～21:00(L.O)

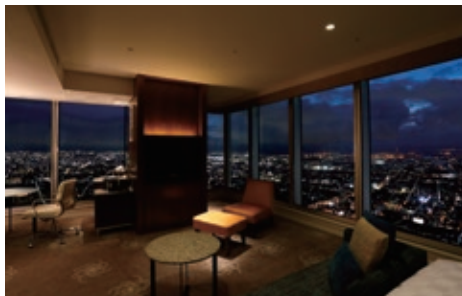
シャンパンハーフボトル&料理(2名様) ¥20,000
※写真のお料理は1名様分のイメージです。

特別な日にシャンパンを楽しみたい方には、お料理とのマリージュを味わえるクリスマス限定特別メニューを。19階の開放的な空間でお過ごしください。

If you would like to enjoy champagne on a special day, a marriage of champagne and marvelous dishes is recommended. Please spend a wonderful time at our spacious high quality bar on the 19th.

南西の夜景を一望するプレミアムコーナーキング確約プラン

Accommodation package for the Premium Corner King Room, affording an excellent, panoramic southwestern night view



部屋タイプ | プレミアムコーナーキング

宿泊期間 | 2015年11月1日(日)～12月18日(金)

※11月21日～22日は除外日とさせていただきます。
 ※ご予約は、ご宿泊日の前日の17時まで承っております。
 ※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。

料金 | お1人様あたり¥21,290円～ (2名1室利用時)

※予約時の空室状況により、宿泊料金は変更となる場合がございます。

特典 |

- ・レイトチェックアウト13時(通常12時)
- ・館内利用券をお一人様ご一泊につき2,000円(ラウンジ・バー・リテールショップで利用可)

南西の角に位置する51㎡のゆったりとしたお部屋をご用意。南西2面の窓からの景色を存分にお楽しみいただけます。また特典の館内利用券で、19階の「LOUNGE PLUS」、「BAR PLUS」、「M-Boutique」にて、季節ごとのカクテルやスイーツなどお好きなものを。ゆっくりとホテルライフをお過ごしいただけるレイトチェックアウト付のプランです。

In the large 51 sq. meter room located in the southwest corner, you can fully enjoy splendid scenery with floor-to-ceiling windows on the southern and western sides. In addition, using a coupon provided as a special bonus, please enjoy cocktails, sweets, and other items in season at LOUNGE PLUS, BAR PLUS, or M-Boutique, all of which are on the 19th floor. In this plan, you can also check out late, which would enable you to enjoy your stay at the hotel in an even more relaxing atmosphere.

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 from 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. CR15-3286

