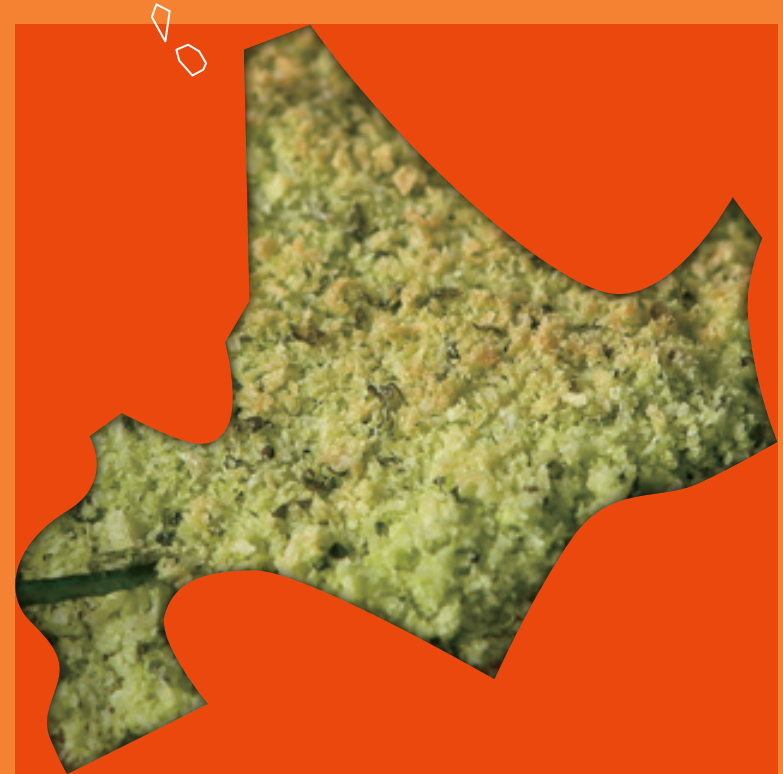


MADO


MARRIOTT
OSAKA MIYAKO



| SEPTEMBER - OCTOBER

2018
9-10



september / october
"Hokkaido"



| 鉄板焼 |

DINNER

夜景を望む高層階の特等席 鉄板焼とともに優美な時間を

At the Premium Seats on the Upper Floor Looking out on the Night Vista
Spend the Graceful Evening with Glorious Teppan-yaki

目の前に広がる夜景を眺めながら、選りすぐりのブランド牛やシーフード、旬菜を盛り込んだ鉄板焼をお召し上がりください。ここでしか堪能できない極上の味と時間が待っています。

Treat yourself to Teppan-yaki of the choicest brand-name beef, seafood, and seasonal vegetables with the spectacular view of the night right in front of you. It is the ultimate taste and time you cannot find anywhere else.

葵 -Aoi- ¥18,000~



Sunset ¥9,000~
Specialite 9月 ¥15,000 / 10月 ¥18,000



星雲-Seiun- ¥9,000
旬彩-Shunsai- 9月 ¥15,000 / 10月 ¥18,000



| 洋食 |

DINNER

星空のように華麗にきらめく

Splendidly Sparkles like the Starry Sky

まるで美しい星空のような華麗な洋食メニューの数々。前菜、パスタ、メイン…etc…サーブされる度に心躍る美食に出合えます。

This star-spangled course is filled with splendid western-style dishes. The appetizer, pasta, main dish and more... Discover the new gastronomical delight in every dish served.

| 和食 |

DINNER

今宵は和食の真髄に触れる

Tonight, You Find the Quintessence of Japanese Cuisine

表情豊かな日本の四季を料理を通して伝える和食。夜の帳が降りる頃、鮮麗な月明かりと献立がテーブルを彩ります。

Japanese cuisine is dedicated to showcase the expressive four seasons of Japan through its culinary offers. As the shades of night begin to fall, the beautiful moonlight and dishes shine on the table.

RESTAURANT
157F **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

北海道buffet

HOKKAIDO BUFFET

| 期間 | 2018年9月1日(土) - 10月31日(水)
| Period | September 1st[sat] - October 31st[wed]

山海の幸が目白押し! 北海道の魅力を食べ堪能

北海道の大地が育んだ山海の幸が豪華にラインナップ! ラクレットチーズ、ジャガイモ、知床鶏、ニシンなどを用いたメニューは大自然の美味しさを心から堪能できること間違いなし。さらにショーフロア仕立ての“鮭のチャンチャン焼き”、やわらかくてジューシーな“ラム肉のジンギスカン”、具だくさんの“スープカレー鍋”といった北海道で愛され続ける名物グルメも多数ご用意いたします。人気のライブキッチンでは北海道産“ハーブ豚”や殻付き帆立貝が登場!

Packed with the Blessings of the Ocean and Mountains!
Enjoy Hokkaido from the Culinary Perspective

A huge variety of the blessings of the ocean and mountains nurtured in the nature-rich Hokkaido is all here! Dishes made with raclette, potatoes, Shiretokodori chicken and herrings will tell you how tasty the great nature can be to the fullest. Also available are the long-time favorites of Hokkaido - the “chanchan-yaki salmon” presented in the exciting showy style, soft and juicy Hokkaido Specialty BBQ “Genghis Khan”, chunky “soup curry hot pot” and more. Don't forget to order the herb pork & scallop on the shell from Hokkaido at our ever popular Live Kitchen!

Live Kitchen ライブキッチン



Dinner

北海道産殻付き帆立貝のグリル(醤油風味のラビゴットソース)
Grilled Hokkaido Scallop with Soy Sauce Flavored Ravigote Sauce



Lunch&Dinner

ラム肉のジンギスカン
Hokkaido Specialty BBQ "Genghis Khan"

Hokkaido Specialty 北海道名物グルメ



Dinner

北海道新得農場のラクレットチーズ
(コンディメント×5種)
Raclette Cheese from Hokkaido Shintoku Farm



Lunch&Dinner

ミニ海鮮丼
Snack Size "Seafood Domburi"



Dinner

“鮭のチャンチャン焼き”ショーフロア仕立て
Salmon "Chan Chan Yaki"



Lunch&Dinner

味噌ラーメン
Miso Ramen



Lunch&Dinner

北海道産インカのめざめ ひき肉のコロッケ
Croquette with "Hokkaido INKANOMEZAME Brand"
Potato and Minced Meat



Lunch&Dinner

スープカレー鍋(チキン、ソーセージ、野菜、卵)
Soup Curry Hot Pot

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 | ブッフェ 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。
 ※土曜日、9/16、23、10/7の日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。

	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner
大人 Adult	¥3,300(土日祝¥3,800)	¥5,800(土日祝¥6,300)
中高生 Middle and High School	¥3,300(土日祝¥3,800)	¥4,600(土日祝¥5,100)
小学生 Elementary School	¥1,600(土日祝¥1,900)	¥2,800(土日祝¥3,100)
幼児(4歳以上) Child (4years+)	¥800	¥1,200

和食

9月 | ディナー



旬彩 ¥15,000より“北海蒸し”

9月-10月 | ランチ



北海道弁当 ¥4,700

鉄板焼

10月 | ディナー



香 ¥26,000より“北海道産帆立貝柱と鮭の石狩風仕立て”

9月-10月 | ランチ



北海道ランチ ¥7,000

都ホテルズ&リゾーツ 北海道フェア プレゼントキャンペーン!



期間 | 2018年9月1日(土) — 10月31日(水)

期間中、対象メニューを含むご利用額1,000円毎に専用カードに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A~D賞へご応募いただけます。対象店舗は、都ホテルズ&リゾーツの7ホテル18店舗! 秋の北海道グルメを食べ尽くして、さらに北海道を満喫できるチャンスをお見逃しなく!

※詳しくは、HPまたは店舗にてご確認ください。

・特別賞 1名様 スタンプ20個
ホテルクラブシーサッポロ ペア宿泊券
サッポロビール園 ペア食事券
JTB旅行券(40,000円分)

※A~D賞はスタンプ5個
・A賞 5名様 サッポロビール園のジンギスカンセット(鍋付き)
・B賞 5名様 三大蟹の味くらべ(毛蟹・タラバ蟹・ズワイ蟹)
・C賞 5名様 北海道産チーズと北海道ワインセット
・D賞 5名様 北のハイグレード食品アソートセット

★Wチャンス賞 20名様
サッポロビールクラシックギフトセット

後援:北海道 協賛:サッポロビール株式会社



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



アンクルートマロン
En Croûte aux Marrons
¥378
提供期間:9月1日(土)~

秋の醍醐味!
マロンの美味しさを味わう

Real Autumn Delight!
Savor the Flavor of Chestnut

さっくりとした食感の生地で、マロンを贅沢に包み込んだスイーツ。秋の訪れを実感できる美味しさをお届けいたします。

The crispy dough embraces the generous amount of chestnuts to make this cake. You will feel the arrival of autumn in your mouth.

| 19F
M-Boutique
M-Boutique [エム ブティック]
営業時間 | 10:00~20:00

EVENTS

第21回 | シェフセミナー 谷詰 和隆 / テーマ [低糖質メニュー]

| Twenty-first Round | Chef Seminar by Kazutaka Tanizume / "Low Carb Dishes"



第21回目のシェフセミナーは「低糖質メニュー」がテーマ。「糖質」とは、生活していくうえで欠かせない栄養素のひとつですが、過剰に摂取しすぎると脂肪として蓄えられてしまいます。今回は低糖質パスタを使ったメニューとパン粉などつなぎを使用しないフランス式ハンバーグ「ステーキアッシュ」の2品を実演を通してご紹介いたします。是非、この機会にご家庭でも「糖質」を上手にコントロールする方法を学んでみてはいかがでしょうか?

The theme of the 21st Chef's Seminar is "Low Carb Dishes". "Carb" or "carbohydrate" is one of the essential nutrients for human beings, but when taken excessively, the residual "carbs" will be stored as fat. In this seminar, the chef will show you how to prepare dishes using low "carb" pasta and "Steak Haché", a French style hamburger without breadcrumbs. Why don't you take this opportunity to learn how to control the "carb" intake wisely at home?

2018年 10月3日(水) October 3rd (wed)

時間 | 12:00~15:00 (受付11:30)
場所 | 20F 茜 Akane Room
料金 | お1人様 Per Person ¥7,000
※お食事代含む

協力: ほごもフーズ

予約
受付中



谷詰 和隆
Kazutaka Tanizume
大阪 Marriott 都ホテル 19階ライブキッチン「COOKA」(クーカ)シェフ。シェラトン都ホテル大阪で経験を積み、「カジュアルダイニングfue」や「トップオブミヤコ」シェフを経て、2017年より現職。自身の感性や調味料の個性を大切にしている。
Appointed as Chef of Live Kitchen COOKA (19F) at Osaka Marriott Miyako Hotel in 2017. Previously worked at Sheraton Miyako Hotel Osaka, serving as Chef at "Casual dining fue" and "Top of Miyako". He was appointed to his current position in 2017.

MARRIOTT PERSON

Ridetekezu
Okita



料飲部 課長

大場 英和

26

ホテル内にあるレストランすべての統括マネジメントを担当。業務は多岐に渡りますが、サービスオリティの高さを維持することにもっとも尽力しています。おもてなしの際に心がけているのは、お客様のご希望には決して「NO」と言わないこと。TPOに応じた最善の席選び、お好みの料理や飲み物のご提案、最上の時間をお過ごしいただけるような雰囲気づくりなど、現場スタッフとも連携しながら試行錯誤しております。目指しているのは「心からの満足」を実感していただけるようなサービス。これからもその実現に向けて全力で取り組んでいきます。

I am responsible to manage all restaurants in our hotel. While my duties cover a wide range of tasks, my first priority is to maintain the quality of our services. My focus in the servicing work is to never say "NO" to the requests from the guests. I constantly go through trials and errors, together with the floor staffs, to actualize those requests, including the best table choice for the time/people/occasions, suggestion of food and beverages to meet the preference, and ambience where the guests can spend the excellent time. My goal is the service to bring out the "heartfelt satisfaction". I am committed to actualizing my ideal and ready to do whatever I can.

1992年 株式会社都ホテル(現ウェスティン都ホテル京都)入社。料飲部に配属後、25年間のレストラン経験を積む。2017年4月に大阪 Marriott 都ホテル 料飲部へ配属。現在に至る。

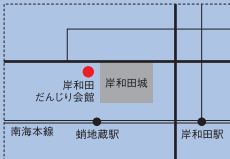
ええと、いろいろ大阪

大阪の秋祭り、日本中あるいは世界でも知られている祭りといえば、岸和田だんじり祭だろう。大きなだんじり(山車の西日本での呼称)が、ものすごいスピードで街中を走り抜け、コーナーを直角に曲がっていく「やりまわし」の様子は、地元民ならずとも血が騒ぐに違いない。

今年の岸和田だんじり祭は、浜側が9月15、16日。山側は10月6、7日に行われる。タイミングが合うなら、大迫力の祭りを生で観て、ゾクゾクするほどの地元の熱気を肌で感じて頂きたい。

祭りの日は限られてしまうが、そんなタイミングよく大阪に来れなくとも大丈夫。観光客のために、いやいや祭りをこよなく愛する地元民のために、岸和田市には年がら年中だんじりを体感できる「岸和田だんじり会館」がある。巨大スクリーンの大迫力だんじり映像など、展示も素晴らしいのだが、何よりも心打たれるのは、将来祭りを支えるのであろう地元のちびっ子たちが、太鼓や鐘、屋根の上での踊りを一生懸命練習している姿である。

岸和田市民は「祭りが人生の中心」というほどだが、そのDNAは子どもの時から遺憾なく発揮されているのである。



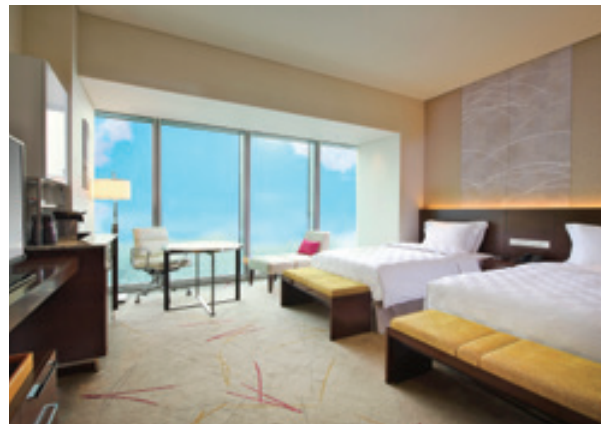
岸和田だんじり会館
岸和田市本町11-23
開館時間10:00～17:00
月曜休み

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。株式会社インプリージョン代表取締役。

宿泊プラン | STAY PLAN

芸術と絶景ステイで非日常の世界へ ～ルーヴル美術館展 鑑賞券と朝食付～

Enjoy the Art and the Room with the Spectacular View to Take a Trip to the Extraordinary World - the package with tickets to "The Art of Portraiture in the Louvre Collections"



予約期間 | 2018年9月1日(土)～10月31日(水)
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
宿泊期間 | 2018年9月22日(土)～2019年1月14日(月・祝)
除外日 | 9/25、9/27～10/9、15、22、29、11/5、12、19、26、12/3、10、17、12/22～1/3、1/7
料金 | お1人様1泊あたり(平日) ¥21,600 (土・休前日) ¥28,600(2名1室利用時)

※ご宿泊日の6日前より100%のお取消料が発生いたします。
※上記金額には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。
※ご予約は、公式ホームページより承っております。
※大阪市立美術館には、休館日がございます。休館日をご確認の上、ご予約くださいませ。

天王寺公園の中に位置する大阪市立美術館で2018年9月22日(土)から2019年1月14日(月・祝)まで開催される「ルーヴル美術館展」の鑑賞券がセットになったプランが登場です。お部屋は、人気のデラックスルームをご用意。アートと快適なホテルライフで癒しの時間を過ごしてください。

Now, the package with tickets to "The Art of Portraiture in the Louvre Collections" at Osaka City Museum of Fine Arts in the Tennoji Park (September 22, 2018 - January 14, 2019) is available. This package features our popular Deluxe Room. Give yourself a soothing time with the fine arts and the comfortable stay at Osaka Marriott Miyako Hotel.

TOPICS & NEWS

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



絞りたての贅沢! モンブランが限定登場

Freshly-piped Luxury! Mont Blanc Is Available for the Limited Period

今年も、アイス、コンフィ、ヴェルミセルのトリオで楽しめる「アシェット マロン」が登場。3種3様のマロンの香り、食感を心ゆくまで味わっていただけます。また、マロンスイーツとの相性が抜群のお抹茶とのセットもオススメです。秋の味覚をご満喫ください。

"Assiette Maron", the trio of chestnut dessert - ice cream, confit, and vermicelli, is back again this year. Enjoy the different flavor and texture of chestnuts in each of the three delightful sweets. Don't forget to order macha, the very best partner for chestnut sweets. Treat yourself to the taste of autumn.

期間:9月1日(土)～11月30日(金)

場所:19階 LOUNGE PLUS

時間:13:00～17:00

料金:アシェット マロン ¥2,000

アシェット マロン アヴェック レテ ヴェール ¥2,200



爽やかなハーブを感じるワインカクテル!

Wine Cocktails with the Refreshing Touch of Herbs!

夏の疲れを癒してくれるハーブを使ったワインカクテルが登場です。スパークリングワインとレモングラスの組み合わせが爽やかですっきりとした味わいの「シトラス ブリーズ」。シナモンやローズマリーでスパイスに仕上げた赤ワインベースの「スパイシー マリー」は、女性の方にもオススメです。

Wine cocktails accentuated with herbs to ease the summer fatigue join our troop of beverages. The marriage of sparkling wine and lemongrass leaves "Citrus Breeze" clean and fresh. The red wine base cocktail of "Spicy Mary" is infused with cinnamon and rosemary. Simply perfect for ladies.

期間:9月1日(土)～11月30日(金)

場所:19階 BAR PLUS

料金:シトラス ブリーズ ¥1,700[写真右]

スパイシー マリー ¥1,700[写真左]



巨峰、無花果、柿のフレッシュな美味しさ

Fresh Taste of Kyoho Grapes, Fig and Persimmon

みずみずしいフルーツ果汁がたっぷりのフレッシュなカクテル。高貴な色あいが目を引く巨峰はマティーニ、モヒートに仕上げてご提供。やさしい甘さと酸味が印象的な無花果のクーラー、コニャックの豊かな香りが柿の魅力を引き立てるサイドカーもぜひお試しください。

This series of fresh cocktails is made from the succulent essence of fruit juice. Kyoho grapes of noble coloring is perfect for martini and mojito. The gentle sweetness and acidity of fig make the great cooler, and the flavor of persimmon is highlighted by the rich aroma of cognac in the exquisite sidecar. Take your pick, or try them all.

期間:9月1日(土)～10月31日(水)

場所:19階 BAR PLUS

料金:[写真左より] 巨峰マティーニ ¥1,900

巨峰モヒート ¥2,200

無花果クーラー ¥1,900

柿サイドカー ¥2,200



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



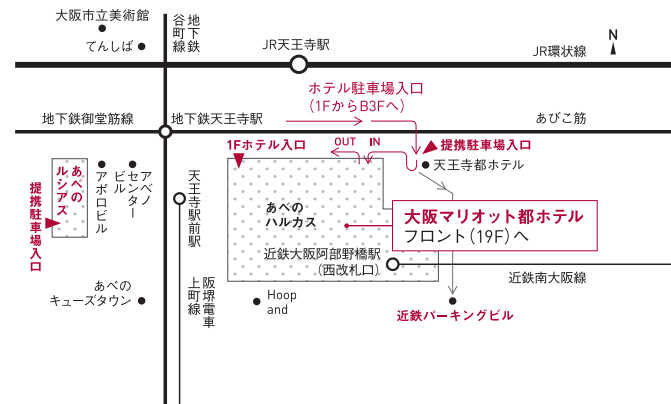
メールマガジン

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 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。

TM & © Universal Studios. All rights reserved. CR18-2225



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。