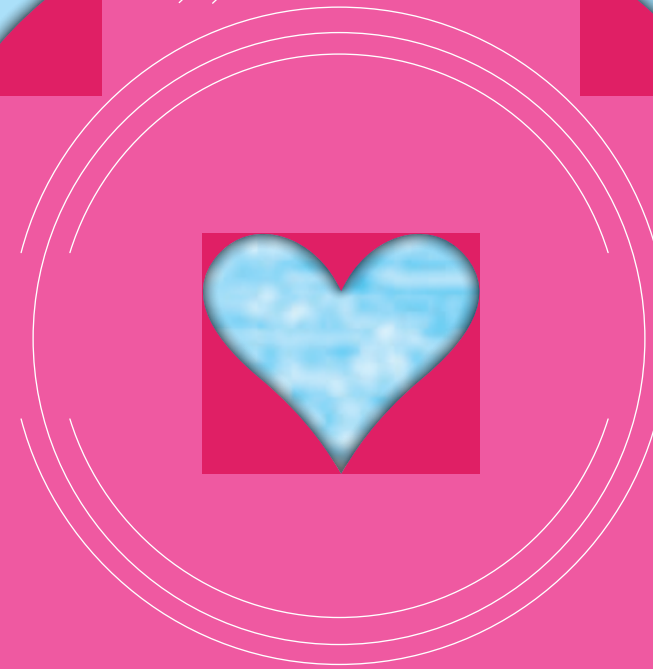


MADO



| MARCH - APRIL

2020
3-4

これからも心を込めた
おもてなしで

With continuous heartfelt hospitality as always
from Osaka Marriott Miyako Hotel



Cover item created
by House Keeping Team

ハウスキーピングチームによるタオルアート。
Towel art by our housekeeping team.

| 和食 |

静穏な割烹カウンターで知る 和食の醍醐味

Discover the Essence of Japanese Cuisine
at the Serene Kappo-style Counter Table



窓の向こうに見事な景色が広がるフロアの一角に、凛とした佇まいの静穏な割烹カウンター席をご用意。品書きには伝統に裏付けされた鮮麗な料理の数々が並びます。料理人と対面で接する様式を活かして、宴席はその日に供される旬素材のご紹介からスタート。目の前で調理し、できたてをお召し上がりいただけます。刺身、椀物、焼き物、揚げ物。垂涎の美味しさを心ゆくまで。

One section of the floor with a magnificent window view features the dignified ambience of the serene kappo-style counter table. Our menu features a variety of splendid traditional dishes. While taking advantage of face-to-face interaction with our chefs, the meal begins with a brief presentation of the day's seasonal ingredients. Each of them is then cooked right in front of the guest and served fresh from the griddle. Sashimi, a main dish, clear soup, a grilled dish and a deep-fried dish are included. Enjoy the mouth-watering delicacies to your heart's content.



手の込んだ和食の味にふさわしいお酒も多数ストック。日本酒、洋酒とジャンルを選ばず、和服姿のスタッフがお料理に合わせてご提案。

Numerous wines and spirits that pair well with elaborate Japanese cuisine are in plentiful stock. Our kimono-clad service staff can suggest the perfect marriage of spirits and cuisine from numerous labels, including Japanese sake and Western liquor.



日本の伝統的な和の調理法を駆使。シェフの才幹あふれるアイデアも散りばめて端正な逸品へと導いていく。

Inspired by traditional Japanese cuisine techniques, our talented chef's brilliant inspiration results in the creation of our exquisite masterpieces.



橋場牧場

近江牛
"OMI" Premium Beef
by Hashiba Farm

期 間 | 2020年3月1日(日) — 4月30日(木) Period | March 1st [Sun.] — April 30th [Thurs.]
飲み水やエサにこだわり、豊かな自然環境の中で育てる橋場牧場の近江牛です。
"OMI" Premium Beef is raised at Hashiba farm in a rich natural environment that prioritizes clean water and nutritious food.

| 洋食 |

DINNER

豊かな香りと 芳醇な甘みをステーキで 余韻が残る会心のフルコース

Savor the Rich Aroma and Mellow Sweetness of Steak
in an Elaborate Full Course Meal that will leave a lasting impression

「近江牛」の魅力を引き立てる、上品なマルサラソースをまとった
ロースステーキが主軸のフルコース。豊かな香りと芳醇な甘みをダイ
レクトに感じる、最高峰の肉質を贅沢にお召し上がりください。

Full course meal with "OMI" Premium Beef loin steak served with an elegant
marsala sauce to bring out the full flavour of the meat. Treat yourself to the rich
aroma and mellow sweetness of the highest quality beef.

近江牛ロース肉のステーキ マルサラソース
"OMI" Premium Beef Loin Steak with Marsala Sauce
(3・4月 Seasonal ¥16,000 コースより)



| 鉄板焼 |

DINNER

3種の部位を食べ比べて楽しむ 「近江牛」尽くしの鉄板焼

Compare and Enjoy Three Different Cuts
Teppanyaki of "OMI" Premium Beef

前菜からご飯ものまで、計5皿もの「近江牛」を用いたメニューが登場。
フィレ・ロース・赤身という3種の部位を食べ比べできる鉄板焼をメイ
ンに蒸籠蒸しや天ぷら、炙り寿司などオリジナリティあふれる一皿も
ご堪能ください。

From the appetizer to the rice dish, five different "OMI" Premium Beef dishes are
served in this course. Enjoy our very own basket-steamed beef, beef tempura and
broiled beef sushi as well as teppanyaki to compare three different cuts of
tenderloin, loin and lean beef.

近江牛の鉄板焼 "OMI" Premium Beef Steak
(3・4月 四天 ¥22,000 コースより)



| 和食 |

DINNER

蛍烏賊、筍そして「近江牛」 春の味覚の美味しさも花開く

Firefly Squid, Bamboo Shoots, and "OMI" Premium Beef
The Flavours of Spring Delicacies Are in Full Bloom

「近江牛」を、鉄焼きや治部煮といった和食ならではの調理法で仕上
げた逸品は、舌鼓を打つこと間違いなし。また、蛍烏賊に筍をはじめ、
春菜・魚の料理が並び、旬の魅力を存分にお楽しみいただけます。

Guests are sure to be delighted by the traditional Japanese kuwayaki-style grill
and jibuni-style stewed masterpieces made with "OMI" Premium Beef. Other
dishes featuring spring vegetables and seafood, including firefly squid and
bamboo shoots, also showcase the flavours of the season.

近江牛ロース肉の鉄焼き 浅葱のせ
"OMI" Premium Beef Loin Steak with Mixture Sauce Topped with Spring Onion
(3月 蒼天 ¥16,000 コースより)



RESTAURANT
157F 超景 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(L.O.)

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

洋食&グリルブッフェ

Western Cuisine & Grill Buffet

期間 | 2020年3月1日(日) - 4月30日(木) Period | March 1st [Sun.] - April 30th [Thurs.]

クラシカル&洗練の洋食のオンパレード! ライブキッチンからはアツアツのグリルをお届け

クラシックなレシピを踏まえた洋食は、どこか懐かしいのに洗練された味わいばかり。馴染みのあるメニューが多数ラインナップいたします。タクアン入りの自家製タルタルソースで楽しむ“エビフライ”、デミグラスソースが決め手の“ハンバーグステーキ”は圧倒的な不動の人気! また、アツアツできたてのグリルメニューのシーフードやポローニャソーセージ、3種類のソースを用意する“牛肉のグリルステーキ”は、ライブキッチンからお届けします。

A Full Lineup of Classical & Sophisticated Western-style Dishes!
Our Live Kitchen Offers Steaming Hot Grilled Dishes.

Made from classical recipes, our Western-style dishes are somewhat nostalgic yet sophisticated culinary delights. Guests will find many familiar dishes on our menu. “Breaded Shrimp” with homemade tartar sauce and pickled radish, and “Hamburger Steak” with our signature demi-glace sauce are surely everyone’s favorites! Don’t miss the steaming hot grilled dishes from our Live Kitchen, including seafood, Bologna sausage, and “Grilled Beef Steak” with three sauces.



COOKA
増井 夜宇宙
Yozora Masui

Chef's Recommendation

シェフのおすすめメニュー



Lunch / Dinner

ハンバーグステーキ
デミグラスソース
Hamburger Steak with Demiglace Sauce

牛肉100%の手ごねハンバーグ。ほど良く絡むデミグラスソースでどうぞ。

Hand-made 100% beef hamburger steak. Enjoy with our demi-glace sauce that accompanies the patty perfectly.



Weekday Lunch

ポローニャソーセージの
グリルステーキ
自家製トマトソース
Grilled Bologna sausage Steak
with Homemade Tomato Sauce

国内オーダー製造で、とっても柔らかな食感とグリル特有の香ばしさをお楽しみください。

Made to order domestically, the extra tender texture and grilled aroma are simply delightful.



Lunch

ロールキャベツ
Rolled Cabbage

コンソメ風味のブイヨンと一緒にオープンで中までしっかり味を染み込ませました。

Cooked in the oven with a bouillon of rich meaty broth to fully capture the flavor within.



Lunch / Dinner

ごろごろポテトサラダ
Potato Salad

粗めにつぶしたメイクイーンをポイルドエッグやオニオン、キュウリなどクラシックレシピで仕上げたオススメの一品です。

This classical recipe of coarsely mashed May Queen potato, boiled egg, onions and cucumbers is a must-have delight.

119F

Live Kitchen



Live Kitchen COOKA
[ライブキッチン クーカ]

営業時間

・ブレイクファスト Breakfast | ブッフェ Buffet / 6:30~10:00
アラカルト À la 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、ランチは全て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2時間制、窓側のお席は2部制。

※()内の表示料金には、消費税およびサービス料(10%)が含まれております。

	ランチ/Lunch (平日)	ランチ/Lunch (土日祝)	ディナー/Dinner (平日)	ディナー/Dinner (土日祝)
大人 Adult	¥3,141 (¥3,800)	¥3,471 (¥4,200)	¥5,207 (¥6,300)	¥5,537 (¥6,700)
中高生 Middle and High School	¥3,141 (¥3,800)	¥3,471 (¥4,200)	¥3,967 (¥4,800)	¥4,380 (¥5,300)
小学生 Elementary School	¥1,488 (¥1,800)	¥1,736 (¥2,100)	¥2,479 (¥3,000)	¥2,727 (¥3,300)
幼児(4歳以上) Child (4years +)	¥744 (¥900)	¥744 (¥900)	¥1,074 (¥1,300)	¥1,074 (¥1,300)

※Please choose 1 of 2 seating times for lunch on weekends, National holidays

※Please choose 1 of 2 seating times for dinner on Saturdays.

※Dinner time for Sundays and National holidays : window side tables are divided in 2 seating times, inner side tables are limited to up to 2 hours usage.

※Consumption tax and service charge (10%) are included in prices with in parentheses.



MIKIMOTO × 大阪マリオット都ホテル Mikimoto Afternoon Tea

期 間 | 2020年3月1日(日)～4月30日(木)

提供時間 | 13:00-17:00

料 金 | ¥3,200/グラスシャンパン付 ¥4,700

MIKIMOTOオリジナルクリップをプレゼント。※プレゼントは数に限りがございます。

ジュエラー MIKIMOTOと大阪マリオット都ホテルとのコラボレーションアフタヌーンティーが登場。MIKIMOTOの代名詞でもある“真珠”からインスパイアされたメニューでお届けいたします。

Renowned Jeweler MIKIMOTO and Osaka Marriott Miyako Hotel Proudly Collaborate in this Afternoon Tea. Inspired by Pearls, Synonymous with MIKIMOTO.



ケーキ セット Cake Set ¥1,500(コーヒーまたは紅茶付)

お好きなケーキとともにくつろぎの時間を
シャープな味わいのジンジャードリンクもぜひ

Indulge in a Leisurely Experience with Your Choice of Cake.
Do not Miss the Tangy Ginger Beverages

春の新作を含むレパートリーの中から、お好きなケーキとドリンクをセレクトできるケーキセット。お友達との語らいの際や、おくつろぎのひと時にふさわしいメニューをぜひご利用ください。3・4月はオリジナルのジンジャードリンクもご用意。キリッとシャープな味わいをホット・アイスの両方でご堪能いただけます。

Design your own cake set with your choice of cake and beverage from the selection including the new spring delights. Perfect for fun conversations with friends or during your leisure time. Our original ginger beverage will be on offer in March/April. Enjoy this sharp and tangy delicacy either hot or chilled.



(写真左より)
ジンジャーモヒート Ginger Mojito(ノンアルコール Non-Alcoholic) ¥1,400
ホットジンジャーアップルティー Hot Ginger & Apple Tea ¥1,400
提供期間:2020年3月1日(日)～4月30日(木)

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

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.



メロン サワー
Melon Saur
¥1,900

キウイ サングリア
Kiwi Sangria
¥1,700

| 季節のカクテル | 2020年3月1日(日)~4月30日(木)

キウイ、メロンの 美味しさを閉じ込めた 煌めくカクテル

Glittering Cocktails
with the Delightful Flavours
of Kiwi fruit and Melon



BAR PLUS [バー プラス]

営業時間 | 平日 15:00~24:00
土日祝 12:00~24:00

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

| スペシャルメニュー | 2020年3月1日(日)~4月30日(木)



BAR PLUS
竹田 晴暢 Harunobu Takeda
爽やかなジンをベースにジン
ジャーと桜の風味をのせ、ス
パイシーながら口当たり良く、
やわらかに仕上げました。

Ginger and cherry blossom
flavours are added to a base of
clear gin to make this spicy yet
soft and smooth beverage.



料理にぴったりの
おすすめドリンク

スプリング ジンバック
Spring Gin Back
¥1,500

ナヴァラン・プランタニエール
(仔羊肉と春野菜の煮込み料理)
Navarin Printanier
¥2,480



タルト オ パンプルムース
Tarte au Pamplemousse ¥500(¥594)

フレジェ ピスターシュ
Fraisier Pistache ¥700(¥756)



ソープカービングフラワー ラウンド Soap Carving Flower Round ¥6,000~(¥6,600~)

旬フルーツの魅力が詰まった春の新作ケーキ 華やかなソープカービング作品は贈り物に

A New Spring Cake Full of Appealing Seasonal Fruit
Gorgeous Carved Soap – the Perfect Gift Idea

甘酸っぱいイチゴがたっぷりのフレジェ、ジューシーなグレープフルーツ
が印象的なタルトが春の新作として登場します。また、タイの伝統工芸で
ある“カービング”を施した、熏り高いソープフラワーをBOXに詰めました。
ご自身へのご褒美や大切な方への贈り物にいかがでしょうか。

The "Fraisier" loaded with sour sweet strawberries and the impressive fresh tart
with juicy grapefruit are our new spring sweet creations. In addition, boxed
traditional Thai hand-carved soaps will be available. The artistic pieces of flower
petal motifs and oriental designs make the perfect gifts.

| 19F

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

※()内の表示料金には、消費税が含まれております。
※Consumption tax is included in prices with in parentheses.

客室部 客室予約 WEBプランナー

来崎 あすか *Asuka Kurusaki*



レストランでの約2年間のサービスを経験後、宿泊の予約を担当する部署へ。現在は宿泊における商品の企画と販売をメインに携わっています。お客様からご予約を頂いた際に心がけているのは、1件1件に様々な思いが込められていることを忘れないという点。観光やビジネスでの滞在はもちろん、中には記念日やサプライズを計画されているお客様もお越しになるので、個々にフィットしたサービスを実現することを第一に考えています。私を含め、大勢のスタッフがお客様の一生に一度の瞬間のために、一丸となって全力で取り組む。これが今までも、これからも変わらないモットーです。

After working as a service staff member at the restaurant for two years, I was transferred to the room reservation section. Now, my main duties are the planning and sales of accommodation packages. When guests contact us for reservations, I always remind myself that each and every reservation is made for a purpose. The most common ones are for vacation and business, yet some are made for anniversaries and surprises for a loved one, so I am committed to offering suitable services for each occasion. Many staff members including myself should unite and do our utmost to create once-in-a-lifetime moments for our guests. That has been, and will always be, my motto.

2008年シェラトン都ホテル大阪入社。日本料理でのサービスを2年経験後、客室予約に異動。
2013年9月に大阪 Marriott 都ホテルに配属、現職に至る。

日下のcolumn

日下 慶太

大阪府吹田市生まれ。
コピーライター、写真家。
2019年7月には写真集
「隙ある風景」を出版した。
ブログ「隙ある風景」
(http://keitata.blogspot.com)

敗者に優しい大阪

大阪はルーザーに優しい。競争に負けた者、家族を失った者、何も失っていないがすべてうまくいかない者、そういった人間を優しく包んでくれる。かくいっぽくがそうだった。東京で働いていたが、病気になる、さらに身内の不幸が続き、ポロポロの状態で大阪に帰ってきた。大阪の街をあてもなく歩いた。人生の落伍者(のようにみえる)たちが大阪にはいた。もちろん、東京にもそれはいた。彼らは今にも消えてしまいうさだだったが、大阪のルーザーたちは負けたからといって下を向くことはなく、毎日をたくましく生きているようにみえた。そんな姿にぼくは癒された。だから、大阪はブルースが合う。人生の苦しみや失敗をユーモアに変える「笑い」は、大阪が生んだ知恵だ。どうして大阪は敗者に優しいのか。それは四天王寺に聖徳太子に由来する。587年、丁未の乱で勝利した聖徳太子は四天王寺を建立し、敗者の将である物部守屋を四天王寺に祀った。その家来たちも積極的に雇った。今でも守屋の祠は拝むことができる。さらに四天王寺の敗者への優しさは庶民にまで及んだ。太子は病氣や身寄りのない人たちのために悲田院という施設を作り、人々を救済した。四天王寺とその周辺はそういった人々で溢れたという。きっと今のハルカスのあたりをそんな人々が歩いたであろう。そして、現在もまだその機能は四天王寺にあるし、坂を下った釜ヶ崎にもそれはある。あなたももし競争に疲れたら、大阪に、四天王寺に来るといい。ぼくは四天王寺にしばらく住み、傷は癒され、ここで連載をもらえるほどに元気になったのだから。

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

大切な友人たちや懐かしいメンバーとの集まりに適したプランをご用意しております。地上約103m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。心ゆくまでゆったりとした時間を過ごしてください。Check out our perfect package for get-togethers with your close friends or pals from the good old days. Enjoy the view from 103m above the ground and have a great time. The relaxing sky view is all yours for up to three hours!

場所 | 20階個室
プラン料金 | お1人様 ¥8,800(ワンドリンク付)
¥10,000(フリードリンク込)
※会場費(10:00~16:00の時間内で最大3時間)、お料理(洋食コースと膳・ブッフェなど)含む



パスタ! パスタ!! パスタ!!! Pasta! Pasta!! Pasta!!!

生パスタの製麺やカッティングを体験いただけます。仕上げのソースも好きなものをチョイス。自分好みのパスタにカスタマイズしてパスタを存分にお楽しみください。また、この日だけのスペシャルメニューとして、57階レストラン「ZK」欧風料理シェフ 竹内 淳也とのコラボレーションパスタが登場いたします。ドリンクコーナーには、本場イタリアのリキュールやワインも一夜限りで用意いたします。

Try kneading and cutting the fresh pasta for yourself and finish with your favorite sauce. You can make the pasta to satisfy your own palate and enjoy it to the fullest. As the special and exclusive menu of the day, the pasta created in collaboration with Jun'ya Takeuchi, the European Cuisines chef at the 57th floor restaurant "ZK", will be waiting for you. You can also find real Italian liqueur and wine at the beverage section.

日時 | 2020年5月7日(木) 17:00~22:00 (L.O 21:30)
場所 | 19階ライブキッチン「COOKA」
料金 | 大人お一人様 ¥7,000



和献洋彩にんにん×ZK Wakonyosai Ninnin x ZK

毎日放送「ちんぷいぷい」火曜日に出演中の和献洋彩「にんにん」中辻 利宏総料理長との一夜限りの創作和食のコラボレーションディナーイベントを開催いたします。また、3/9~11の期間は、中辻総料理長監修創作和食をランチ、ディナーで用意いたします。

We are hosting a one night only dinner event in collaboration with Toshihiro Nakatsuji, the Head Chef of Wakoyosai Ninnin, who appears every Tuesday on MBS's TV program "Chichin Puipui". Enjoy the new creative style of Japanese cuisine. The special menu supervised by Head Chef Nakatsuji will be available during lunch and dinner service from March 9th to 11th.

場所 | 57階レストラン「ZK」
特別ディナー | 日時 | 2020年3月8日(日) 18:30~22:00
料金 | 大人お一人様 ¥25,000
中辻総料理長 | 期間 | 2020年3月9日(月)~11日(水)
監修創作和食 | 料金 | ランチ ¥7,260 ディナー ¥15,730

※表示料金には、消費税・サービス料(10%)が含まれております。※Consumption tax and service charge (10%) are included in prices.

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。



窓に面したビューバスで夜景を堪能! ジュニアスイートステイ ~ライブキッチンCOOKA朝食付~ Immerse Yourself in the Night View from the Bath! Junior Suite Package -with breakfast at Live Kitchen COOKA-

お部屋は、リビングとベッドルームがセパレートになったジュニアスイートルーム。外に面した窓のあるバスルームからの景色は、癒しのひとときをご提供いたします。朝食は、19階ライブキッチン「COOKA」にて、大開口から降り注ぐ朝の光の中、ブッフェスタイルでお楽しみください。

Enjoy a stay in a Junior Suite with separate living room and bedroom. The view from the bathroom with windows facing the sky evokes a soothing atmosphere. The 19th floor Live Kitchen restaurant "COOKA" offers a delicious buffet breakfast in the morning sunshine that showers in from the large windows.



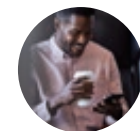
部屋タイプ | 40~49階 ジュニアスイート(ツイン/ビューバス)
宿泊期間 | 2020年3月1日(日)~4月27日(月) 除外日 | 4/1~11
料金 | 1泊2名様 | 平日 ¥45,000~ 土・休前日 ¥55,000~

※ご宿泊の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。



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

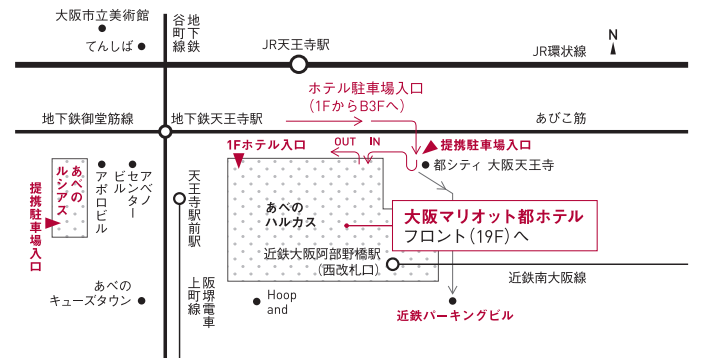


メールマガジン

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 & © 2020 Universal Studios. CR20-0197



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)

・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.

