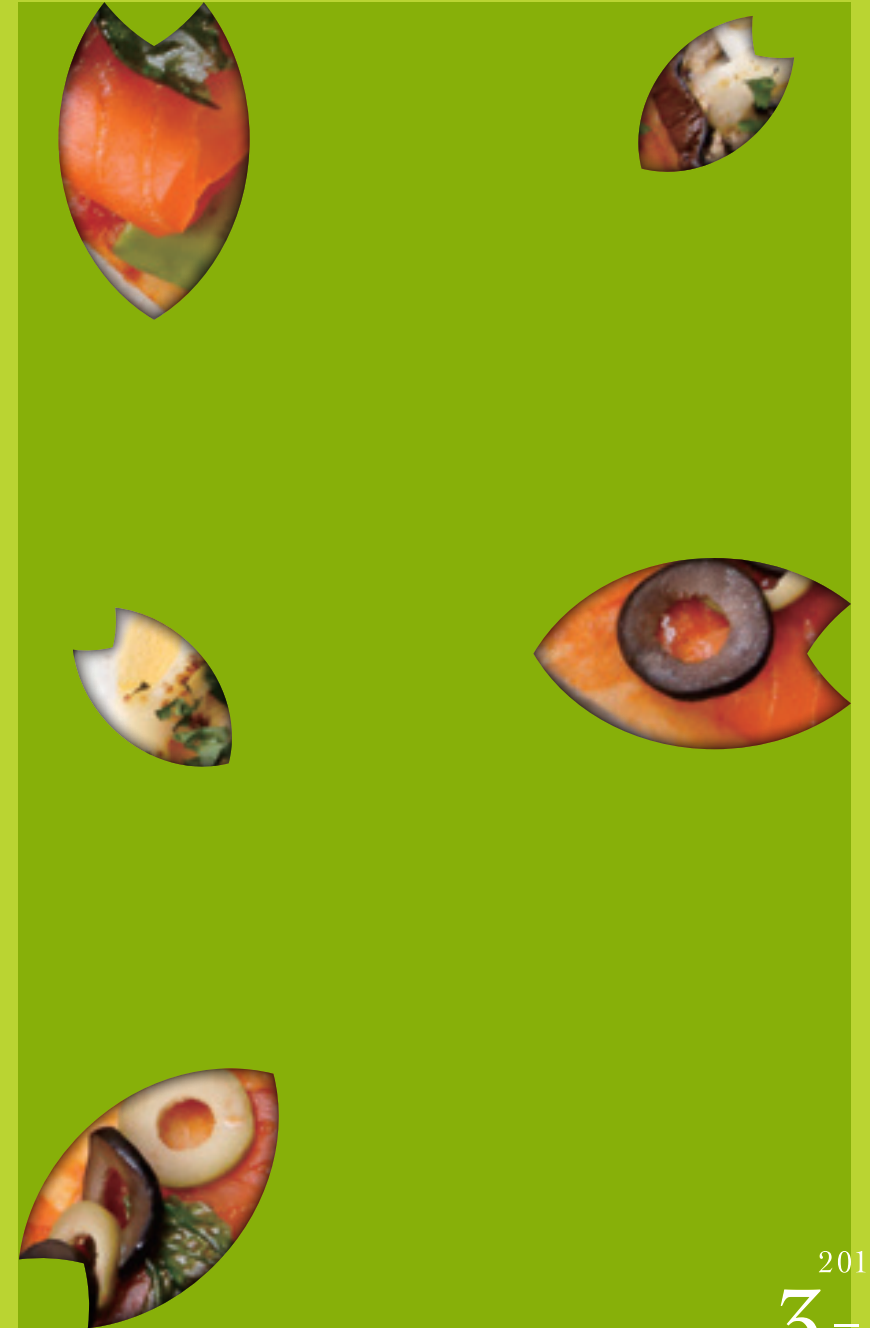


MADO



| MARCH - APRIL



march / april
"Sakura": Cherry Blossoms

2018
3-4



LUNCH

春の恵みに感謝したくなる
心も華やぐお花見弁当

Spring Picnic Box to Add the Gaiety to Your Heart that
You Wish to Express Your Gratitude to the Blessing of Spring

三段のお重を開くと春の彩り鮮やかな美味しさが広がります。
心も華やぐお花見弁当をお召し上がりください。

Open the triple-tiered box to meet the colorful delicacies of spring.
Enjoy the spring picnic box that adds the gaiety to your heart.



お花見弁当 ¥4,700 Spring Picnic Box
提供期間: 4月1日(日)~4月30日(振休・月)

LUNCH & DINNER

春に満ちた
旬美食との時間

Filled with the Flavor of Spring,
It Is the Time with the Seasonal Delicacy

旬食材が楽しめるコースメニュー“スペシャリテ”。桜の花が咲く
ころに旬を迎える「桜鯛」が春の訪れを演出いたします。

“Spécialité” - the course meal to offer the seasonal taste. “SAKURA” Sea
Bream”, in season with the cherry blossom, accentuate your plate with the
first scent of spring.



3月 テーマ食材「桜鯛」 スペシャリテ ¥15,000
桜鯛と菜の花のカルパッチョ
イタリアンパセリとドライトマトのペースト添え(前菜)
“SAKURA” Sea Bream and Canola Flower Carpaccio Served with Italian Parsley and Tomato Dipp
提供期間: 3月1日(木)~3月31日(土)



グランデセールもコースメニューの
デザートもイチゴを主役とした
スイーツで春を楽しめる
Savor the taste of spring with strawberries which
are the main feature for grand desserts as well as
the dessert in the course meal.
提供期間: 3月1日(木)~5月31日(木)

LUNCH & DINNER

口どけ・味わいともに最高水準
厳選ブランド牛を

The Ultimate in Texture and Flavor
Enjoy the Choicest Brand-Name Beef

黒毛和牛、神戸牛を筆頭にシェフが選び抜いた近江牛や石垣島きとう
ち牧場プレミアムビーフなど、こだわりのお肉をご堪能いただけます。

Savor the best beefs our grand chef hand-selected, from Kuroge wagyu
and Kobe beef to Omi beef and Premium Beef of Kitauchi Farm in
Ishigaki Island.



お選びいただいたブランド牛を目の前で焼き上げる
Our Chefs will grill and perfect your choice of brand-name beef
right in front of you.

157F



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

Italian Buffet イタリアンbuffet

チーズとのおいしい関係

| 期間 | 2018年**3月1日**(木) - **4月30日**(振休・月) | Period | March 1st[thu] - April 30th[mon]

ヴォーノがいっぱい!

イタリアの美味しさが上陸! 焼き立てのとろ〜りチーズが楽しめる「ピザ」や「カルツォーネ」を筆頭に、大きなチーズ樽で仕上げる「グラナパダーノ樽の“シーザーサラダ”」、トリコロレカラーが映える「焼きトマトとボッコッチーニのカプレーゼ」など、極上のチーズメニューはイチオシ。人気のライブキッチンでは「ローストビーフ」やパワフルなお肉のグリルなど、アツアツの美味しさをお届けいたします!



焼きトマトとボッコッチーニのカプレーゼ
Caprese Salad with Bocconcini and Grilled Tomato



グラナパダーノ樽の“シーザーサラダ”
Caesar Salad in Grana Padano Cheese Wheel



カルツォーネ
Calzone



鱈と浅利のアーリオ・オーリオ
Spaghetti Aglio e Olio with Spanish Mackerel and Clam

Everything Is So Buono!

The taste of Italy is now within your easy reach! Starting from oven-fresh “Pizza” and “Calzone” with melty cheese to “Caesar Salad” in Grana Padano Cheese Wheel” and “Caprese Salad with Bocconcini and Grilled Tomato” in the joyful tri-color, our cheese dishes are simply gorgeous and you should not leave us without trying. And don’t forget to stop by at our ever popular Live Kitchen for steaming hot dishes including “Roast Beef” and chunky grilled meats!



イタリア産豚バラ肉のロースト
(ピッツァイオーラ仕立て)
Roasted Italian Pork Belly in Pizzaiola Style

Live Kitchen



ローストビーフ
Roast Beef



19F **C O K A** Live Kitchen COOKA
(ライブキッチン クーカ)

ブレイクファースト Breakfast | ブッフェ Buffet / 6:30~10:00
アラカルト Ala carte / 6:30~11:00
営業時間 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、4/29・4/30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。

Drink



ディナータイムには、イタリア産ワインなども登場!
チーズメニューとの相性も抜群。

Italian wines will join you for the dinner!
They are also the perfect accompaniment for cheese dishes.

Dessert



	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



パウンドケーキ Pound Cake 各¥1,080～

選べる楽しさと曲線の美しさ 個性が際立つラインナップ

Joy to Select and Beauty of Curves
A Series with Distinctive Characteristics

定番から季節限定も揃う種類の豊富さと気品ある曲線のフォルムが特徴的なパウンドケーキ。オープン時から高い人気を誇り、特別な方へのギフトにも最適です。

Our pound cakes are known for the width of variety, from the standard to seasonal, and the elegantly curvy form. Popular items from our grand opening, they make perfect gifts for your special someone.

| 19F

M-Boutique

M-Boutique [エム ブティック]

営業時間 | 10:00～20:00

甘酸っぱさが魅力のデザートを ちょっぴり大人テイストで

Desserts with Charmingly Sour and Sweet Flavor
in a Little Bit More Mature Fashion

みずみずしいイチゴがたっぷりのデザートプレート。今春のオススメは、果実味たっぷりの“マスカット・ベリーA ロゼ”とのマリナーージュ。春の到来を実感できるフレッシュな味わいをお楽しみください。

The dessert plate filled with fresh and juicy strawberry. Our recommendation for this spring is the marriage with the fruity “Muscat Berry A Rose”. Enjoy the fresh taste to announce the arrival of the new season.

| 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

アシェットブランタン Assiette Printemps
¥2,300(マスカット・ベリーAロゼ セット)
¥2,000(ソフトドリンク セット)
提供期間:3月1日(木)～4月30日(振休・月)



メロン、キウイ、マンゴー 静かな夜にふさわしい旬果のカクテル

Melon, Kiwifruit and Mango
Perfect Seasonal Fruit Cocktails for the Peaceful Night

| 季節のカクテル | 3月1日(木)～4月30日(振休・月)



メロンサワー
Melon Sour ¥2,300

キウイリッキー
Kiwi Rickey ¥2,000

マンゴーマティーニ
Mango Martini ¥2,100

| 19F

BAR PLUS



BAR PLUS [バー プラス]
営業時間 | 12:00～24:00

| ホワイトデーヘアディナー |



期間 | 3月9日(金)～3月14日(水)

時間 | 17:00～21:00(L.O)

料金 | ¥20,000

(お料理2名様分+グラスシャンパン2杯)

内容 | アミューズ、前菜、メイン、サラダ
パン、デザート、コーヒー

※特典:前日までのご予約で、グラスワインプレゼント
(お1人様1杯)

EVENTS

第19回 | シェフセミナー 竹内 淳也 / テーマ [オリーブオイル]

| Nineteenth Round | Chef Seminar by Junya Takeuchi / "Olive Oil"



第19回シェフセミナーは、57階レストラン「ZK」欧風料理シェフ 竹内 淳也がご家庭でも使用する機会が多い“オリーブオイル”をテーマに開催いたします。今回は、ホテルのオリジナルブレンド“インテンソ”と“デリカータ”を使って2品をレクチャーいたします。また、特別講師としてオリジナルブレンドの監修を担当したオリーブオイルコンサルタントでありイタリア料理研究家でもある 荻堂 紀里氏をお迎えして、オリーブオイルの魅力をお話いただきます。セミナー終了後は、コースメニューをお楽しみください。

In the 19th Chef's Seminar, our Western cuisine chef at the 57th floor restaurant "ZK", Junya Takeuchi, will tell you all about "olive oil" you often use in the kitchen at your own home. During the lecture, he will use the hotel original blended olive oil "Delicata" and "Intenso". Also joining him as the special lecturer is Mrs. Nori Ogido, the olive oil consultant and Italian cuisine specialist who has supervised our original blended olive oil, to show you the virtue of olive oil. The fee includes the course meal after the seminar.

2018年 4月11日(水) April 11th (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

予約
受付中



竹内 淳也 Junya Takeuchi

大阪のイタリアンの代表格ボンテベッキオにてイタリア料理を学び、「リストランテ モード ディ ボンテベッキオ」で副料理長を務める。その後2年連続ミシュランガイドビブルマンに選出された「マチェレリア・ディ・タケウチ」で店長として経験を積み、2016年8月より大阪マリOTT都ホテル「ZK」洋食シェフ。

Mr. Takeuchi learned Italian cooking at *Ponte Vecchio*, a leading Italian restaurant in Osaka, and worked as sous-chef at *Ristorante Mode di Ponte Vecchio*. He later became the head chef at *Macelleria di Takeuchi*, which was selected as a Michelin Guides' Bib Gourmand two years in a row, before taking up a position as a western cuisine chef at ZK at Osaka Marriott Miyako Hotel in August 2016.

MARRIOTT PERSON

Suman Lal Shrestha



客室部 クラブラウンジ
スーマン・ラーレル・
シュレスタ

23

クラブラウンジをご利用される特別なお客様に対して、チェックイン・アウト業務のほか、各種ご案内を主に担当しております。業務中に心がけているのは常にお客様の様子を観察すること。そうすると何か尋ねられた際にもフレキシブルに対応することができ、当たり前サービスのより心のこもったおもてなしになると考えているからです。故郷であるネパールのホテルでのキャリアでも培った国際的な感覚を活かし、マリオットブランドの名に恥じない一流のサービスをこれからも追求していきます。

I am responsible for check-in/out services as well as concierge services for special guests at Club Lounge. During my shift, I make special effort to be attentive to how our guests are spending their time, because it allows me to respond to their request better and more flexibly, and to turn ordinary service into extraordinary hospitality. Making the full use of the cosmopolitan attitude I have acquired during my tenure at the hotel in my home country of Nepal, I will make every effort to keep pursuing the first class service worthy of the Marriot brand.

ネパールでホテル勤務のキャリアを経て来日。2005年より約9年間、2つのホテルで料飲とフロント業務を担当する。2014年大阪マリオット都ホテルに入社、バル・アテンダントを経験後に現職。

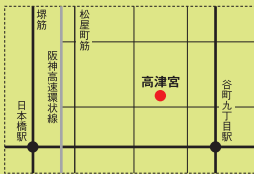
えとこいろいろ大阪

大阪市の市歌を知っていたらかなりの大阪ツウだろう。「高津の宮の昔より、よよの栄を重ねきて、民のかまどに立つ煙 にぎわいませる 大阪市、にぎわいませる 大阪市」大正時代に歌詞を公募して森鷗外や幸田露伴が審査して決まった歌だ。

この歌詞の前半部分、仁徳天皇が民のかまどから煙がのぼっていない様子を見て、貧しい暮らしぶりを察して免税し、3年後には煙がのぼるようになって喜んだ、という逸話が歌詞になっている。その場所が高津宮という神社だと言われており、ホテルからも地下鉄2駅と近いので足を延ばしていただきたい。

とはいえ、現在は周囲にビルなどが建ち、見晴らしが良いとは言いがたいし、もちろんかまどの煙もあるはずがない。しかし、ここは隠れたお花見スポットとして地元で人気がある。特に4月は桜の美しさが格別！また神社横のビルの2階にあるカフェからは大迫力のパノラマビューで桜が楽しめる

と評判だ。
ちなみに4月上旬の桜まつり際には上方落語でおなじみ「高津の富」(江戸落語では宿屋の富)の富くじイベントが行われるので、一攫千金を狙って富くじに参加するのもいだろう。ただし落語と違って今の商品は庶民的だが。。。



高津宮
大阪市中央区高津1丁目1番29号

オタギリサトシ | 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。

宿泊プラン | STAY PLAN

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。

大パノラマの景色を一望♪58平米のジュニアスイートステイ〔朝食付〕

Wide Panoramic View Is All Yours Here♪ Junior Suite Package [with breakfast buffet]



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 | 2018年3月1日(木)~4月30日(振休・月)
料金 | 1泊お1人様あたり(平日) ¥25,000 (土、休前日) ¥30,000 (2名1室利用時)

※こちらのプランのチェックインは18:00以降となります。
※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。

外に面した窓のあるバスルームからの眺望は、都会の喧騒を忘れさせてくれる極上の時間をお届けいたします。リビングとベッドルームがセパレートになったゆとりある空間でゆっくりホテルライフを満喫いただけるプランです。

The view from the bathroom with the outward window will give you the precious time you can forget about the hustle and bustle of the big city. This package offers you the leisurely hotel experience in a spacious facility with the separate living room and bedroom.

THANKS 4TH ANNIVERSARY EVENT

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



LOUNGE PLUS
THANNのアメニティプレゼント
Free Gift of the THANN Amenities

人気のアフタヌーンティーセットをご注文のお客様に客室で採用しているタイの自然派スキンケアブランド「THANN」のアメニティをプレゼント。Our popular afternoon tea set now comes with the amenities of "THANN", the natural skincare brand from Thailand, which we are offering in our guestrooms.

期間:3月1日(木)~3月31日(土)
料金: ¥3,500(ドリンク付)



BAR PLUS
クラシックモルトシリーズ テイスティング セット
Tasting Set of a Series of Classic Malts

スコッチウィスキーの代表的な地方の6銘柄からお好きな4種類をお選びいただき、香りや味わいをじっくりお楽しみください。

Choose four from the six most famous production areas of Scotch whisky, and stimulate your senses with profound aroma and flavor.

期間:3月1日(木)~5月31日(木)
料金: ¥3,000
※各15mlずつ



ZK×Koshimo Plus
ZK×Koshimo Plus

ミシュランガイド1つ星獲得の芦屋「Koshimo Plus」より関西フレンチ界を牽引する小霜浩之氏をお迎えし、大阪マリオット都ホテルのシェフたちとのコラボレーションが実現。Meet the collaboration of seasoned chefs at Osaka Marriot Miyako Hotel with Mr. Hiroyuki Koshimo, the leading French chef in Kansai region and the owner/chef of a Michelin 1-star restaurant - "Koshimo Plus" of Ashiya.

・コラボレーションディナー
日時:3月12日(月) 18:30~
料金: ¥16,000

・スペシャルメニュー
期間:3月13日(火)~3月19日(月)
料金:ランチ ¥7,000 ディナー ¥13,000

ZK 鉄板焼
Teppanyaki Course with DRC

個室スペースであるシェフズルームにて鉄板焼のコースとDRCのマリアージュをじっくり味わっていただける特別メニュー。至極の時をお過ごしください。Special menu to indulge yourself in the marriage of the Teppanyaki course and DRC in the private dining space of Chef's Room. Spend the luxuriously delicious moment.

期間:3月1日(木)~3月31日(土)
料金: ¥350,000
※ディナー2名様分・ワイン込み
※各日1組様限定



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



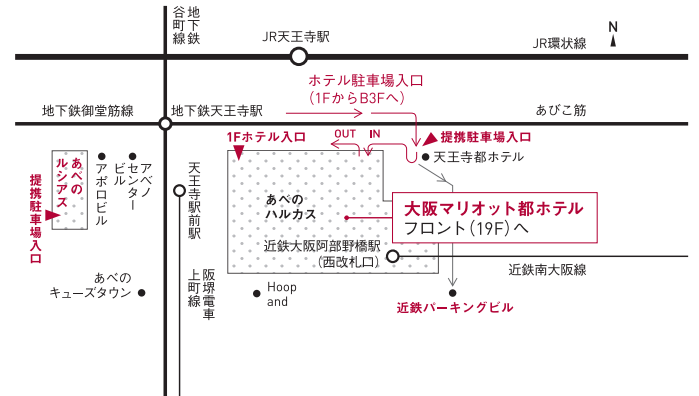
メールマガジン

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™のライアンスホテルです。

TM & © Universal Studios. All rights reserved. CR18-0293



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。