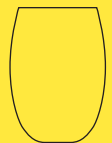


# MADO



| JULY - AUGUST



july / august  
"Mojito"

2018  
7-8



LUNCH

buffetスタイルでお好きなだけ  
選んで味わう多彩な前菜

A Wide Variety of Appetizers in the Buffet Style  
Enjoy What You Like for as much as You Like

「ウィークデイランチ」「ZKランチ」の前菜は、カウンターからお客様ご自身で盛り付けていただくbuffetスタイル。多彩な美味しさをご自由にお選びいただけます。

"Weekday Lunch": The appetizers of "ZK Lunch" are served in the buffet style so that you can make your own assortment at the counter. Pick and choose from a wide variety of delicious foods anyway you prefer.

旬の野菜やバリエーション豊かな前菜が並ぶ  
Meet the Array of Seasonal Vegetables and Colorful Appetizers



潮-Ushio- ¥10,000~



8月の旬彩-Syunsai- ¥15,000

LUNCH

鉄板焼の魅力を手山の幸とともに

Savor the Allure of Teppanyaki with the Blessings from the Sea and Mountains

フォアグラ、小鮑、和牛と贅を尽くした食材が並ぶコース。目の前で調理される鉄板焼の魅力を余すところなくお召し上がりください。

This course is filled with the most sumptuous ingredients - foie-gras, tokobushi abalone, and wagyu beef. Savor the very best of teppanyaki cooked right in front of you.

DINNER

風薫る夏の恵みを優雅に

Gracefully Enjoy the Blessing of Refreshing Summer

2段の洋式スタンドで供される端正な前菜の数々。心躍る優雅な趣きが漂う逸品には、風薫る夏の恵みが散りばめられています。

Exquisite appetizers served in the 2 tier afternoon tea stand. The gems of appetizers with fascinatingly graceful touch is sprinkled with the blessings of refreshing summer.



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

# カラフル & スパイシーbuffet

COLORFUL & SPICY BUFFET

| 期間 | 2018年7月1日(日) - 8月31日(金)  
| Period | July 1st[sun] - August 31st[fri]

## 真夏にふさわしいパワフルテイスト

暑さのピークを迎える時期にぴったりのカラフル&スパイシーbuffet。モロヘイヤやピーズなど見た目もカラフルな夏野菜のメニューをはじめ、ターメリック、ペッパーといったスパイスを用いたカレーやグリル、中華圏でおなじみのスターアニスが香る黒酢豚豚も登場。パワフルなテイストをご提供します。また、できたてをお届けする人気のライブキッチンでは、ロティサリーで仕上げたローストメニューもおすすめ。冷たいビールとの相性が抜群です。

## Perfectly Energizing Taste for Mid-Summer

The buffet of colorful and spicy foods is perfect for the hottest season. Dishes of colorful summer vegetable like Jew's mallow and beet are joined by spicy curry and grills accentuated by turmeric and peppers as well as the black vinegar sweet and sour pork flavored with the Chinese favorite of star anise. This delicious team will surely energize you. The must-haves from the popular Live Kitchen to offer the freshly made foods are the roasts from the rotisserie. Great companion for chilled beer.



オリジナルスパイスブレンドのローストポーク  
Roasted Pork with Blended Spices



ポローニャソーセージのグリルステーキ  
レッドチリとコリアンダーの“シラチャーソース”  
Grilled Bologna Sausage with Red Chili and Coriander "Sriracha Sauce"



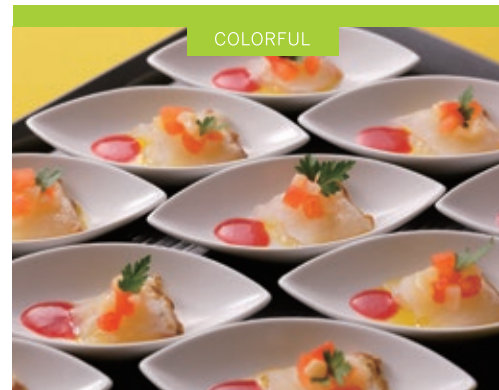
ローズマリー&タイム風味のハーブローストビーフ  
Rosemary and Thyme Flavored Roast Beef



ガラムマサラ香るキーマカレー  
ターメリック風味バターライス ドライレーズンとオニオンフライ  
Keema Curry with Garam Masala Flavor  
Turmeric Flavored Butter Rice with Dried Raisin and Deep Fried Onion



唐辛子を効かせた牛肉の韓国風ブルコギ  
"Bulgogi" Korean Style Grilled Beef and Vegetables with Red Pepper



鯛のカルパッチョ  
桃とフルーツマトのフランボワーズビネガーソース  
Sea Bream Carpaccio with Peach, Tomato and Framboise Vinegar Sauce



塩麴と生姜風味の冷製豚しゃぶ 茗荷添え  
Chilled Pork "Shabushabu" Ginger and "Shio-koji" Flavor with "Myoga"



7・8月は毎日登場! /  
キッズコーナー Kids Corner

I 19F	Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]	通常時/Regular days		お盆期間(8/11-15)	
		ランチ/Lunch	ディナー/Dinner	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)	¥4,000	¥7,000
中高生 Middle and High School		¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥4,600 (土日祝 ¥5,100)	¥4,000	¥5,800
小学生 Elementary School		¥1,600 (土日祝 ¥1,900)	¥2,800 (土日祝 ¥3,100)	¥2,000	¥3,500
幼児(4歳以上) Child (4years+)		¥800	¥1,200	¥800	¥1,400

※土日祝のランチはすべて2部制。※土曜日、7/15、8月の日曜日のディナーはすべて2部制。  
※7月の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。※お盆期間(8/11~15)は、ランチ、ディナーともにすべて2部制。



タルト シトロン ヴェール  
Tarte au Citron Vert  
¥432  
提供期間:~8月31日(金)

## さわやかで鮮烈な酸味が際立つ 清涼感あふれる新作タルト

New Variety of Refreshing Tart  
with the Fresh and Vibrant Acidity

ライムの魅力を余すところ無く引き出した新作のタルト。酸味と喉越しをダイレクトに楽しめる味わいは、夏の季節にふさわしい清涼な美味しさです。

Our new tart shows off the virtue of limes to the fullest. Savor the acidity and taste directly, and you will find this delicacy is cool and fresh - so perfect for summer.

| 19F

M-Boutique

M-Boutique [エム ブティック]

営業時間 | 10:00~20:00

## スイカ、パイナップル、バナナ、シャンパン 色とりどりのモヒートが一堂に

Watermelon, Pineapple, Banana, Champagne  
Colorful Mojitos Gather Here



スイカモヒート Watermelon Mojito  
¥1,900

フローズンバナナモヒート  
Frozen Banana Mojito  
¥2,000

ロイヤルモヒート Royal Mojito  
¥2,800

パイナップルモヒート Pineapple Mojito  
¥2,100

モヒート Mojito  
¥2,000

## EVENTS

サマーイベント Summer Event

日程 | 8月8日(水) 場所 | 20F 茜 Akane Room

予約受付中

子供すし教室 Summer Parent & Child Event

時間 | 受付 11:00 体験教室 11:30~ 昼食 12:30~  
人数 | 各20組(40名)  
料金 | ¥10,000(1名様追加につき +¥5,000)

※セミナー材料費、親子2名様のお食事、税金、サービス料を含みます。  
※お子様の対象年齢は6歳~12歳とさせていただきます。  
※料金は大人1名様、お子様1名様分です。



57階「ZK」の日本料理を担当するプロの職人がお寿司の握り方をお教えいたします。夏休みに親子で楽しんでいただける体験教室です。終了後には、お寿司のランチをお楽しみください。

Our Chefs for Japanese cuisine at the "ZK" on the 57th floor shows you how to make sushi. This experiential class is the perfect activity for parents and kids during the summer vacation. After the class, enjoy the delicious sushi for lunch.

大人のワインセミナー Wine Seminar

時間 | 受付 18:00 セミナー 18:30~  
人数 | 40名  
料金 | ¥4,000(ワイン、お料理 各3種含む)

※セミナー材料費、税金、サービス料を含みます。※20歳以上の方に限らせていただきます。  
※お車のご来場はお控えくださいますようお願い申し上げます。  
※スマートカジュアル(男性のお客様のハーフパンツ、サンダルなどの軽装はお控えください)  
※当日は別途料金で、ワイン、軽食も追加でご注文いただけます。



大阪マリOTT都ホテルが誇るソムリエがわかりやすく丁寧に選び方や料理との相性をレクチャーいたします。当日は、ワインにリアージュしたお料理もご用意。夏の夜、大人の空間でワインを存分にお楽しみいただけます。

The experienced sommelier at Osaka Marriot Miyako Hotel carefully yet simply tells you how to choose wine and the marriage with foods. The perfect food for each wine will be offered in the class to show the beauty of marriage. It is nice to spend a summer night, enjoying the world of wine to the fullest extent in the ambience reserved exclusively for adult.



ルメニュー ドウ ペッシュ  
Le Menu de Peche ¥3,000  
提供期間:7月1日(日)~8月31日(金)



アロマ&ハーブフェア Aroma & Herb Fair  
提供期間:7月1日(日)~8月31日(金)  
1 | オリジナルフレッシュハーブティ Original Fresh Herbal Tea ¥1,430  
2 | ノンアルコールモヒート Non Alcohol Mojito ¥1,600  
3 | スイーツブルームーンティーソーダ Sweet Blue Moon Tea Soda ¥1,330

## 桃が主役のビタミンたっぷりデザート! 夏を快適に乗り切る爽快ドリンクも登場

Vitamin-Rich Dessert to Enjoy Peach!  
Also Arriving Is the Refreshing Beverage to Help You  
Cope Nicely with the Summer

3皿のデザートコース仕立てでお届け。メインには、初夏に旬をむかえる桃とビタミン豊かなカシスのロゼワイン煮をご用意しました。また、「アロマ&ハーブフェア」では、ミント、レモングラス、ライム等がメインのドリンクが登場。さわやかなメニューとともに暑さを快適に乗り切るクールダウンなひとときを。

Our Dessert Plate mainly filled with early summer fruits such as Juicy peach and vitamin-rich blackcurrant are served in course menu style with 3 dishes. The new offer at the "Aroma & Herb Fair" is the beverage made with mint, lemongrass and lime. Cool down for a moment with your favorite treat to nicely get through the summer.

| 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

## MARRIOTT PERSON



客室部ゲストサービス  
コンシェルジュリーダー  
**伊藤 知子**

25

ご滞在中のお客様の様々なご相談やご要望に応えることがコンシェルジュの主な役割。近年は宿泊前のお客様から届くメールでの問い合わせも増加しており、コンシェルジュデスクに直接いらっしゃるお客様の対応の傍らでデスク業務も行っていきます。中でもレストラン、ツアーをご紹介する際は、事前に仕入れた情報をベースに精度の高いご提案をするのが信条。時にはお店やツアー現場に自ら赴いて、体験・経験した内容をお伝えすることもあります。「おもてなし」にはゴールはありません。より信頼されるコンシェルジュを目指して今後も尽力していきます。

A concierge's main job is to fulfill a request and serves as a personal assistant for our guests. With the increasing number of guests making inquiries via email prior to their arrival, we started working in our office as well as at the lobby. Our motto, when we recommend restaurants or local tours, is to make the most suitable suggestion based on the information we obtain beforehand. Sometimes, we actually visit the restaurants and take the tours to enable ourselves to provide information based on our own experience. Our "hospitality" does not have the final destination. We are committed to thriving to become more trusted concierges.

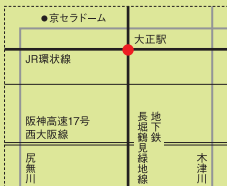
国内外のホテルにて、レストラン・宿泊部門でキャリアを重ねる。2013年 大阪マリオット都ホテル開業準備室に入社。客室部クラブラウンジの立ち上げ後、2014年5月より現職。

## えとこ、いろいろ大阪

気温の上昇とともにビールが美味しくなってくる。実際のところ夏も冬も味は一緒なのだが、暑い日に飲むと気分的に美味しいのだ。ビアガーデンなんかは夏の定番なので皆さんもよく行かれるだろう。

大阪マリオット都ホテルのブッフエレストラン「COOKA」でも、今夏は多彩なビールがお目見えするとあって大いに期待したいところだ。ビールを飲んで気分が盛り上がったなら、ちょっと足を延ばして大正区まで行くのがオススメ。というのも大正区は沖縄出身の方が多く「リトル沖縄」と呼ばれており、沖縄に関するお店がたくさんある。

天王寺からJRで4駅、大正駅前には数件の沖縄料理店があり、なかには毎晩三線ライブを行っている人気店も！店内は常連のお客様も一見さんも、みんなで踊りまくって大盛り上がりだ。カチャーシー（沖縄民謡の踊り）が初めてでも大丈夫。手をあげながらなんとなく体を動かせば段々楽しくなってくる。そしてたつぷりと汗をかいてはじめてみる人とも交流して仲良くなれば、気分はもう南国。機会があればぜひ訪れてみて欲しい。



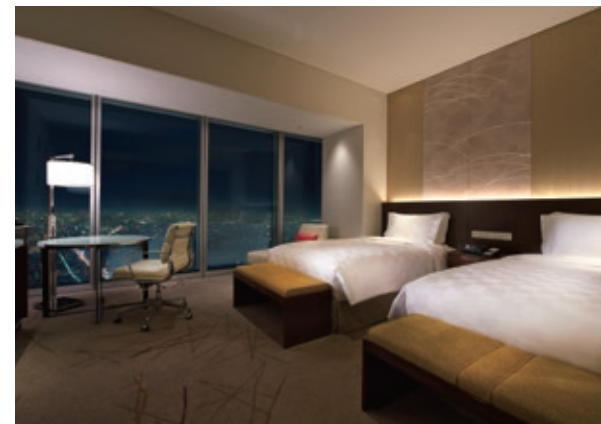
オダギリヤシ  
ツーリズムプロデューサー。  
大阪の着地型旅行商品を開発するほか、関西を中心に自治体の観光集客アドバイザーや委員も務める。株式会社インプリージョン代表取締役。

宿泊プラン | STAY PLAN

ご予約・お問い合わせ | 0120-333-001 (都ホテルズ&リゾート予約センター)

## 朝日がふりそそぐ「COOKA」で爽やかな朝食のひとときを〔デラックスルームステイ〕

Start your day with a breakfast buffet at Live Kitchen "COOKA" in the delightful sunlight (with stay at Deluxe Room).



部屋タイプ | 50〜52階 アップパーフロア デラックスツイン/ダブル/キング  
宿泊期間 | 2018年7月1日(日)〜8月31日(金)  
除外日 | 土曜日、休前日、お盆期間(8/10-13)  
料金 | お1人様1泊あたり(日〜金) ¥21,500

※ご宿泊日の6日前より100%のお取消し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。

ゆったりとした広さとオープンバスを採用したバスルームが人気のデラックスルーム。朝食は、1日のスタートに相応しい19階ライブキッチン「COOKA」にてご用意。大開口からふりそそぐ明るい光の中、焼き立てパンや注文してから焼き上げるオムレツなどをお召し上がりください。

Our Deluxe Room is popular for the spaciousness and the bathroom with a large window facing the bedroom. After waking up, visit the Live Kitchen "COOKA" on the 19th floor - the perfect place to start a day - for great breakfast. Enjoy bread fresh out of the oven and made-to-order omelets in the delightful sunlight streaming down from the large window.

## TOPICS & NEWS

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



サマーパーティープラン  
Summer Party Plan



2つの銘柄を満喫! シャンパンフリーフロー  
Treat Yourself to the Two Grand Brands! Free Flow Champagne



COOKAブッフエ&展望台チケットセットプラン  
"COOKA" Buffet & Observatory Ticket Combo

夏らしい料理をブッフエスタイルでお届けする夏限定のプランが登場です。お飲物もフリードリンクでご用意いたしますので、カジュアルにご利用いただけます。暑気払いや夏休みのお集まりにオススメです。

Summer Menu, offered only during the season, featuring summer dishes in the buffet style is available now. Coming with all-you-can-drink beverages, you can enjoy this menu care-free. Perfect for get-togethers to chill off the summer heat or reunions during the summer vacation.

場所: 20階個室  
プラン料金: お1人様 ¥7,000、¥9,000  
期間: 7月1日(日)〜9月30日(日)  
※会場費(2時間)、お料理、フリードリンク込み

フランスの権威ある評価本である「ギッド・アシェット2017」で1つ星を獲得した“ピエール・ゴビヤール・ブリュット・オーセンティック”と、世界中の人々から愛され続けている“モエ・エ・シャンドン・ブシュット・アンペリアル”の2種類をフリーフローでご用意。上質空間で心ゆくまでお楽しみください。

Treat yourself to the free flow of two champagnes - "Pierre Gobillard Brut Authentique", the 1-star champagne by the French authoritative wine guide of *LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2017*, and the world's beloved "Moët et Chandon Brut Imperial". Enjoy the luxurious taste in the classy ambience.

期間: ~8月31日(金) 時間: 12:00〜23:00 90分制  
場所: 19階 [BAR PLUS]  
料金: シャンパンフリーフロー ¥5,500  
前菜の盛り合わせとのセット ¥7,000  
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

19階COOKAで季節のブッフエ料理を楽しんだ後は、「あべのハルカス」内60階「ハルカス300」へ! 展望台から地上300mの高さから見える景色はまるで空中を散歩しているかのようです。ランチ、ディナーどちらのプランもご用意しております。

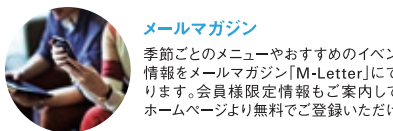
Enjoy the buffet of seasonal dishes at "COOKA" on the 19th floor, and venture to the "HARUKAS 300" on the 60th floor of "ABENO HARUKAS"! The vista from the observatory at 300m above the ground will make you feel as if you were walking mid-air. The combo is available for lunch and dinner.

場所: 19階 ライブキッチン「COOKA」  
料金: ランチプラン 大人¥4,500(平日)、¥5,000(土日祝)  
ディナープラン 大人¥6,500(平日)、¥7,000(土日祝)  
購入方法: 前日20時までに要予約  
※お食事後、精算時に展望台チケットをお渡しいたします。  
※お盆期間(8/11〜15)は除外日です。



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



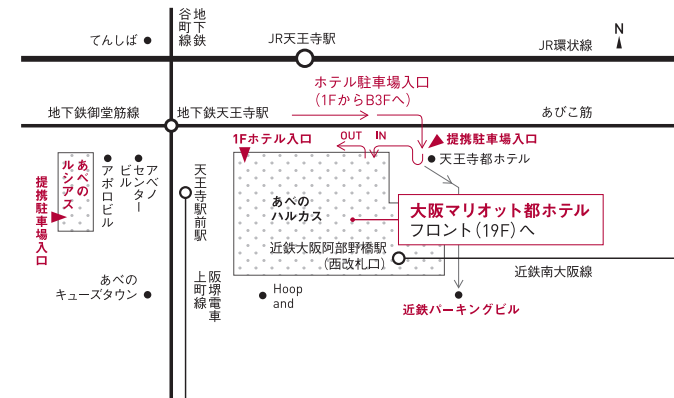
### メールマガジン

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おります。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. CR18-1514



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ください。