

MADO


MARRIOTT
OSAKA MIYAKO



| MAY - JUNE



may / june
"Italy"

2020
5-6





| 鉄板焼 | LUNCH

目の前には澄み渡る青空
窓越しの絶景とともに
贅を尽くした鉄板焼を

With The Clear Blue Sky Before Your Eyes
Savor Lavish Teppanyaki with the City View from the Window

近江牛をはじめとする最上級の和牛や、吟味を重ねた海・山の幸が揃う鉄板焼カウンターでは、極上食材をお客様の目の前で調理し、「美味な瞬間」の焼き加減をシェフが見極めてご提供いたします。また贅を尽くしたメニューとともに、窓越しに広がる壮大なビューもお楽しみください。目の前に広がる澄み渡る青空の美しさは高層階ならではのスケール。ここでしか体感できないラグジュアリーな時間が待っています。

With a full array of premium-class wagyu beef such as Omi Beef and choice ingredients from the mountains and seas, our teppanyaki section serves the best of the best foods cooked right in front of you. Expert chefs bring you each dish at the "peak moment of doneness". Together with our culinary luxury, guests will be treated with a magnificent view from the window. A breathtakingly expansive clear sky before your eyes can only be viewed from the top floors. Discover a luxurious moment that you can only find here.

百舌鳥 - Mozu - ¥12,100~



アワビは活けのまま豪快に火を通し、素材本来の味を最大限に引き出す。ジュウジュウという音や、香ばしい香りも最高のご馳走。

Abalones are cooked while still alive in order to bring out the best of its unique flavor. The sizzle and roasting aroma will also enhance your ultimate dining experience.

LUNCH/DINNER

ワイン愛好家も唸る
希少な銘柄もストック

Even the Most Sophisticated Wine Connoisseurs
Are Impressed by Our Collection of Rarest Labels

ワインのストック数は約3000本。オーソドックスな銘柄はもちろん、流通数が少ない希少価値の高い一本や、近年話題の日本ワインもご用意。なかにはリスト未掲載なものもございますので、ボトル・グラス問わずソムリエまでお気軽にお声かけください。

Our cellar houses some 3000 bottles of wine. In addition to widely known brands, our list includes rare bottles not readily available as well as domestic brands that have recently earned fame. We also offer a hidden collection, so ask our wine waiters for advice on bottles as well as by-the-glass offers.



LUNCH/DINNER

期待感を高める秀麗さ
日本料理の王道ここにあり

Beautiful Presentation to Elevate Guest Expectation
Meets the Essence of Japanese Cuisine

伝統を重んじた日本料理の王道ともいえるメニューの数々。上品な味わいはさることながら、お客様の期待を上回る秀麗な盛り付けも特筆すべき点です。にぎり寿司、魚・肉料理とどの器にも旬の魅力がたくさん詰まっています。

Every single one of our dishes is based on true tradition to reflect the essence of Japanese cuisine. The elegance of the palate along with the beautiful presentation well exceeds guest expectations and is a real feast for the eyes. All of our dishes - sushi, seafood and meats - are presented on the dishware and plates to show off the beauty of the season.

RESTAURANT
157F **超鳥** 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.

イタリアンブッフェ ITALIAN BUFFET



期間 | 2020年5月1日(金) - 6月30日(火) Period | Friday, May 1st - Tuesday, June 30th

冷・温菜からデザートまで イタリアの「ボノ!」がいっぱい

多彩な食文化が開くイタリアで愛されるメニューが集合します。イタリアンの定番メニュー「仔牛もも肉のカツレツ ミラノ風」や「ラザーニャ」のほかに、創作系の「ベリー風味のトマトのパンナコッタ バジルの香り」もチェック! また、大きなチーズ樽で仕上げる「リゾット・アッラ・ミラネーゼ」をはじめ、イタリア産ポークやボローニャソーセージをライブキッチンで調理する、できたてアツアツの美味しさも盛りだくさんです。さらにソースを自分でカスタマイズできるオーガニックパスタ、「ティラミス」と「ピスタチオ」の限定フレーバーも登場するジェラートもお召し上がりください。

From Cold and Hot Appetizers to Desserts
Meet the Full Array of Italian "Buono!"

The country of colorful culinary culture - Italy. Beloved foods of this nation get together here at "COOKA". Check out Italian favorites "Breaded Veal Milanese" and "Lasagna" as well as our creation of "Berry-accented Tomato Cream Jelly with a Touch of Basil"! Other must-haves are steaming hot foods fresh out of our Live Kitchen such as "Risotto a la Milanese" in a large cheese barrel, grilled Italian pork and Bologna sausages, and many more. And, do not forget to try our pasta with customizable sauces as well as the range of limited edition gelato flavours.



COOKA
吉川 要
Kaname
Yoshikawa

Chef's Recommendation シェフのおすすめメニュー



ディナー
鮪のカルパッチョ
オリーブのクレープ巻き
Tuna Carpaccio with Olive Crêpe Roll



ディナー
ラザーニャ
Lasagna



ランチ・ディナー
ベリー風味のトマトのパンナコッタ
バジルの香り
Berry-flavoured Tomato Panna Cotta with Basil



ランチ・ディナー
オーガニックショートパスタを
お好みのコンディメントで
Organic Short Pasta with Your Favorite Condiments

まずは、イタリアンドレッシングで味付けた鮪だけで。次にオリーブソース入りクレープ生地と一緒に楽しみたいください。

Try the seasoned tuna with the Italian dressing alone to start. Then, enjoy with the crêpe dough with olive sauce.

イタリアでポピュラーなラザーニャは、焼きたてアツアツをライブキッチンコーナーでカットいたします。

Freshly cut pieces of Italy's favourite oven-hot lasagna are waiting for you at the Live Kitchen.

トマトで作った程よい口当たりのパンナコッタと好相性のベリーをペアリングしたおすすめの1品です。

Nice and smooth tomato cream jelly meets its soulmate of berries in this charming dessert. An absolute must-have.

デュラムセモリナの風味を存分に楽しんでいただけるイタリアのDE CECCO (ディ・チェコ)社のオーガニックショートパスタ。ソースやトッピングをお好みにカスタマイズしてお召し上がりください。DE CECCO organic short pasta from Italy is packed with the flavor of durum semolina. Mix and match your favorite sauce and toppings, and enjoy!

119F



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、5/3-5/5のディナーはすべて2部制。
※日祝日、5/6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: windows side tables are divided into 2 seating times, inner side tables are limited to up to 2 hours use.
※Consumption tax and service charge (10%) are included in prices with in parentheses.

協力:カゴメ株式会社
日清フーズ株式会社



アフタヌーンティー Afternoon Tea ¥4,500
提供期間:5月1日(金)～6月30日(火)

コンセプトは“Naturalité(ナチュラリテ)” 新しいアフタヌーンティー

'Naturalité' is the Concept of
our Brand New Afternoon Tea

“Naturalité(ナチュラリテ)”をコンセプトにした素材の旬を大切に
したメニューで構成。自然の恵みを活かしたセイボリーとデザート
を地上約100mからの眺望とともにピクニック気分で味わえる
新しいアフタヌーンティーです。

A collection of delightful foods with the concept of 'Naturalité' in order to
showcase the flavours of seasonal ingredients. Enjoy the savory and
sweet delights, full of the nature's blessing, offered in this brand new
afternoon tea with the view from 100m above the ground evoking the
feeling of being on a picnic.



デビュー ドゥ レテ ～夏の始まり～ Debut de l'été ¥2,400
提供期間:5月1日(金)～6月30日(火)

テーマは「夏の始まり&新緑」 パティシエ渾身の逸品揃い

Experience the Theme of “Early Summer & Fresh Green”
Masterpieces from Our Pastry Chef Are Waiting for You

夏の始まりをスイーツの美味しさで告げる“デビュー ドゥ レテ”。
スモモのサンドウィッチをメインに、グラスデザートではスパイス
やアールグレイの風味をきかせたテイスト。さらに新緑をテーマ
に掲げたデザートプレート“フレ ヴェルデュ”はメロンが主役。
気品あふれる甘さ、爽やかな香り、清々しいカラーリング...etc.
五感で楽しんでいただけるメニューです。

“Debut de l'été” announces the arrival of summer with sweet delights. The
main dish of a plum sandwich is placed at the centre and the glass dessert is
accentuated with the flavour of spices and Earl Grey tea. Our signature
Assiette Dessert “Frais Verdure” recreates fresh greenery on the plate
featuring melon as the hero. Gracefully sweet, refreshingly aromatic and
colourful yet clean – this dessert is a pure treat for all five senses.



フレ ヴェルデュ ～新緑～ Frais Verdure ¥2,400
提供期間:5月1日(金)～6月30日(火)

119F 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.



マンゴーサンセット
Mango Sunset
¥2,000

フレッシュガルフストリーム
Fresh Gulfstream
¥1,900

| 季節のカクテル | 2020年5月1日(金)～6月30日(火)

陽光に包まれる初夏にふさわしい 南国フルーツカクテル

Perfect Tropical Fruit Cocktail for Early Summer
when Sunshine Embraces You

| スペシャルメニュー | 2020年5月1日(金)～6月30日(火)



パンチェッタを効かせた軽いクリームソースの生タリアテッレ
旬グリーンアスパラガスとペコリーノチーズ
Raw Tagliatelle in a Light Cream Sauce with Pancetta
Seasonal Green Asparagus and Pecorino Cheese ¥2,480

料理にぴったりの
おすすめドリンク



バンブー プラススタイル
Bamboo Plus Style
¥1,500



BAR PLUS
稲本 愛菜 Ena Inamoto

濃厚な味わいのお料理に合わせ、ドライ
シェリーとドライヴェルモットのハーモ
ニーが織りなす爽やかなカクテルに、ボ
リュウム感のある樽熟成の白ワインと
ハーブの豊かな香りをプラスしました。

Voluminous barrel-aged white wine with
an herbal bouquet joins a fresh ensemble
of dry sherry and dry vermouth – a great
companion for rich foods.

19F **BAR PLUS**

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.



レテ L'été ¥600(¥648)

トロペジェンヌ Tropicéenne ¥650(¥702)

ボンパドゥール Pompadour ¥700(¥756)

トロピカルな美味しさを詰め込んだ 初夏シーズンならではのケーキ

Uniquely Early Summery Cake
Packed with Tropical Delights

マンゴーやパイナップルなど南国のフルーツをふんだんに用いたレテ、
ブリオッシュ生地のふわふわ食感が絶妙なトロペジェンヌ、ライムの爽
快感が際立つボンパドゥールという3種類が新登場。爽やかな気候の初
夏シーズンにふさわしい味わいのケーキをぜひご賞味ください。

Introducing the tropical trio - "L'été" with various tropical fruits such as mango and
pineapple, "Tropicéenne" with the exquisitely fluffy texture of brioche, and
"Pompadour" with the fresh sensation of lime. Treat yourself to the perfect sweets
for the refreshing early summer climate.

| 19F

M-Boutique

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.

料飲部チーフソムリエ
末松 洋祐 *Yohsuke Suematsu*



2006年シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート入社。2010年岐阜都ホテル入社。料飲部で経験を重ね、2014年大阪マリOTT都ホテルへ配属。現在に至る。

学生時代の専攻は工学部。新卒で設計会社に就職しましたが、昔からの憧れだった「一流の接客がしたい」という思いが募り、20代後半からホテルでのキャリアをスタートさせました。現在は「ソムリエ・エクセレンス」と「国際ソムリエ」の2つの資格を活かして、レストラン「ZK」でサービスを担当。ゲストの期待値を上回るおもてなしを心がけて、ワインの楽しみ方や魅力をお伝えするため日々尽力しています。ゲストの中には「ワインをどう選んでいいかわからない」という方も多ですが、どうかご安心ください。私たちソムリエが、ご予算やお好みに合わせて最高の一本をセレクトさせていただきます。

I majored in engineering in college and joined an architectural design company upon graduation. However, I could not forget my long-time dream to be a "first-class hospitality provider", and decided in my late 20s to make a fresh start of my hotel career. Now, doubly certified as "Sommelier Excellence" and "International Sommelier", I work at Restaurant "ZK" as a service professional. I am committed to providing services that exceed the expectations of our guests and suggesting how to enjoy wine and what wines are all about. Many of our guests say "I do not know how to select wine." No problem. Let us, wine waiters/waitresses, know your budget and preference, and we will select the best one for you

日下のcolumn

聖俗の高低差

谷町筋から西に入ると急に静かになり、寺や神社が多くなる。さらに西に歩くと下り坂になり松屋町筋へと出て、混沌とした日本橋へ下っていく。谷町筋と松屋町筋の間、南は国道25号線と北は千日前通の間に「天王寺七坂」がある。七坂のうち五坂が細い坂道で車も通れない。「ここは京都?」と思うほどに風光明媚なのである。まず行ってほしいのは天神坂だ。寺社仏閣の横を抜ける石畳の道だ。塀の上を猫がにゃーと鳴こうものなら写真を撮らざるにはいられないだろう。口縄坂と清水坂も同じような風情がある。夏であれば愛染坂がおすすだ。鬱蒼とした雑木林の横を通り、森の冷気を浴びることができる。真言坂は両サイドがマンションで、石畳の奥に生玉神社の鳥居が見えてなんともいえない。源聖寺坂は上りがオススメだ。混沌とした日本橋から遠目で見ると源聖寺は特に美しい。絡み合った電線越しに夕日を浴びた黄色い階段が、美しいカーブを描いて上っていく。墓と寺が現れ、坂を上り切るとすべてを帳消しにするようにラブホテルが現れる。最後は逢坂だ。国道25号線の一部で風情はないが、四天王寺西門から一心寺、天王寺動物園、新世界へと繋がる目まぐるしい変化がたまらない。この落差が天王寺七坂の特徴だ。かくいぼうも清水坂の近くに家を買おうとしたが条件が合わず、南の阿倍野に住んでいる。飛田新地、南霊園、大型商業施設、閑静な住宅街という街の高低差に惹かれ、住居を構えることを決めたのだ。

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)

TOPICS & NEWS



トマトの魅力が詰まった「大トマトまつり」開催
"Grand Tomato Festival" to Showcase the Beauty of the Tomato

「カゴメ」がおこなった調査によると、1日に摂取すべき野菜の量が全国平均よりも低い大阪府。そんな野菜不足の大阪人を救うべく企画された「カゴメxあべのハルカス近鉄本店」の「大トマトまつり」とコラボレーションし、カゴメのトマト製品を使用したメニューをご用意いたします。

According to a survey conducted by KAGOME, the daily vegetable intake of people in Osaka Prefecture is lower than the national average. In collaboration with the "Grand Tomato Festival" of "KAGOME x Kintetsu Department Store Abeno Harukas Main Store", the initiative to help the vegetable-deprived people of Osaka, we have created many dishes featuring Kagome tomato products to celebrate the festivity.

日時 | 2020年5月13日(水)~5月19日(火)
場所 | 19階 LOUNGE PLUS

*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.



COOKA サマーチケット発売
Sales of advanced COOKA summer tickets

出来立ての料理とアルコールを含む、フリードリンクが人気の「COOKA」の平日ディナーでご利用いただける前売りチケットの販売をスタートいたします。さらに、対象期間中は、ビールのラインナップがパワーアップ。夏を満喫できるメニューをお得にお楽しみください。

Advanced tickets for weekday dinners at "COOKA", the popular restaurant for kitchen-fresh foods and bottomless glasses of both alcoholic and non-alcoholic beverages, are available now. A wider range of beer will be served during the specified period. Enjoy the foods and beverages with the flavour of summer at an even more affordable price.

販売期間 | 2020年5月1日(金)~6月30日(火)
使用期間 | 2020年7月1日(水)~8月31日(月)
場所 | 19階ライブキッチン「COOKA」
料金 | 平日大人一人様 ¥5,500

※通常価格 ¥6,300 ※店頭・ホテルオンラインショップでの販売
※土日祝・2020/8/11~8/14は、プラス¥500でご利用いただけます。

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



Lago (帝塚山)シェフ 池邊 正憲氏とZK欧風料理シェフ 竹内 淳也による
コラボセミナー開催!

Collaborative Seminar by Mr. Masanori Ikebe, Owner/chef at Lago of Tezukayama, and Junya Takeuchi, European Cuisine Chef of ZK!

関西を代表するイタリアンの名店「ボンテ ベッキオ」で経験を積んだ、Lago(帝塚山)シェフ 池邊 正憲氏とZK欧風料理シェフ 竹内 淳也によるコラボセミナーを開催いたします。「美食と健康」をテーマに食の楽しさ、大切さを学んでいただけます。セミナー後には、実演メニューを含むランチコースを召し上がっていただけます。

Mr. Masanori Ikebe, owner/chef at Lago of Tezukayama, who was trained at one of the leading Italian restaurants in Kansai region - Ponte Vecchio - and Junya Takeuchi, the European cuisine chef of ZK, will jointly host this one-of-a-kind seminar. Under the theme of "Epicurean Delight and Health", they will demonstrate the fun and importance of culinary exploration. After the seminar, enjoy a course lunch including dishes made during the seminar.

日時 | 2020年7月9日(木)セミナー11:30~/ランチ12:30~
場所 | 20階 茜
料金 | ¥8,000
※セミナー受講料、お食事代含む

宿泊プラン | STAY PLAN

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)
ご予約は自社ホームページにて承っております。

50階~52階確約!どこまでも広がるパノラマを堪能!<館内利用券2,000円&朝食付>
50th - 52nd Floor Guaranteed! Stay amongst the Unlimited Panorama! <2,000-yen in-house voucher & breakfast included>



部屋タイプ | 50~52階 アッパーフロア デラックスルーム(オープンバス)
宿泊期間 | 2020年5月1日(金)~6月30日(火)

料金 | 1泊2名様 | 平日 ¥49,900~
土・休前日 ¥60,800~

特典 | 館内利用券2,000円分(1泊1室につき)
対象店舗: LOUNGE PLUS・BAR PLUS・M-Boutique

※ご宿泊の6日前より100%のお取消し料が発生いたします。
※料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。

アッパーフロア50階~52階に位置するお部屋でゆったりとした時間をお過ごしいただけるプランをご用意いたしました。特典の館内利用券で、スイーツや季節のフルーツを使用したカクテルなどもお楽しみいただけます。また、翌朝は、19階「COOKA」にて、優雅な朝食のひと時をお過ごしください。

If you want spend a leisurely moment on the upper-floor rooms on the 50th - 52nd floor, this package is for you. Use the in-house voucher to give yourself an extra treat of sweets or seasonal fruit cocktail. When you wake up, start the glorious day with breakfast at our restaurant "COOKA" on the 19th floor.



大阪マリOTT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

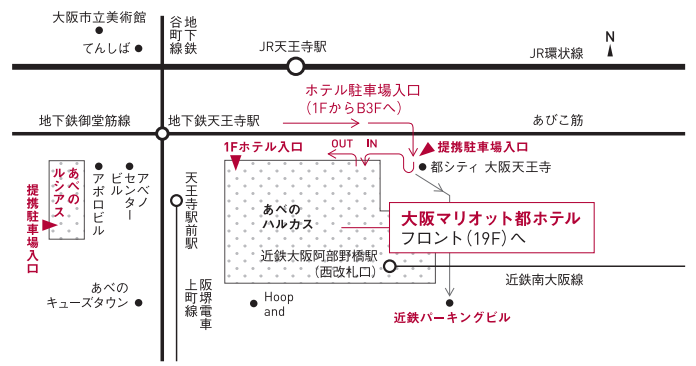
大阪マリOTT都ホテル 検索



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。会員登録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OTT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, CR20-0829



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.

営業時間や掲載内容が予告なく変更になる場合がございます。
Business hours and contents may change without prior notice.

