

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

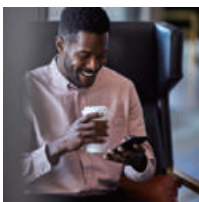
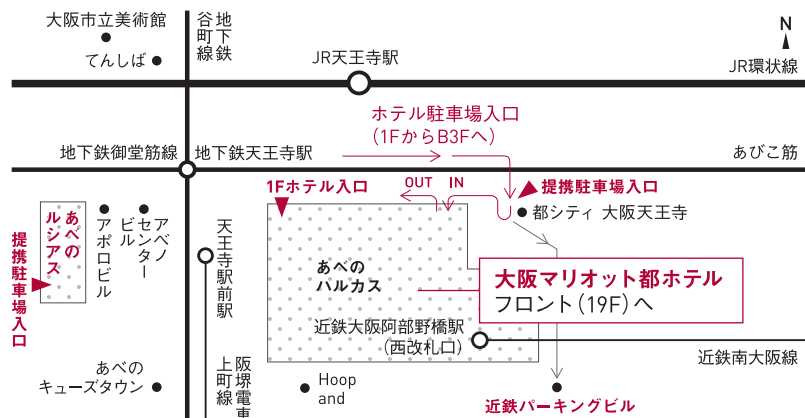
[GoogleMap](#)

[Youtube](#)

[facebook](#)

[instagram](#)

MARRIOTT BONVOY



メールマガジン

「MADO」最新号のご案内や季節ごとのメニュー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登録いただけます。

[登録はコチラ](#)



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。
 Universal elements and all related indicia TM & © 2022 Universal Studios. All rights reserved. SH22-0100

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 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.

MADO



July-August


2022
7-8

ナンバーケーキ Number Cake



0から9までの数字をかたどったナンバーケーキを、ご宿泊、レストランをご利用のお客様にお届けいたします。お誕生日・結婚記念日・会社の周年パーティーなど、さまざまなお祝いのシーンにぴったりの新しいアニバーサリーオプションです。

A number cake in the shape of a number from 0 to 9 will be delivered to guests using our accommodations, restaurants, and banquet rooms. This new anniversary option is perfect for birthdays, wedding anniversaries, company anniversary parties, and other celebrations.

 [メニューをチェック!](#)

[営業時間について](#) | [ホームページをご確認ください。](#)

[アイコンについて](#)

 [MOVIE をチェック!](#) このアイコンをクリックするとムービーが再生されます。

 [メニューをチェック!](#) このアイコンをクリックするとメニューページが表示されます。



香る小麦、もちり強いコシ 渾身のオリジナル生パスタ

Fragrant Wheat, Pleasantly Sticky and Strong Texture
Our Spirited Fresh Pasta



2



3

滑らかな口当たりとモチモチの食感が特徴の生パスタ。レストラン「ZK」では、パスタマシンで上質な小麦粉を用いた生地を圧延し、丁寧に手作りしています。口に運ぶ度に小麦が香り、強いコシを感じるのはできたてのオリジナルならではの。キタツラ、タリオリーニといった幅広いレパートリーが待っています。

A smooth and pleasantly sticky texture is the hallmark of fresh pasta. At Restaurant ZK, dough made from high-quality flour is rolled in a pasta machine and carefully handmade. Only the freshly made original allows you to taste the aroma of wheat and the strong firmness of each bite. A wide repertoire of dishes such as chitarra and tagliolini awaits you.

 **欧風料理 Seasonal コースをチェック!**



SEASONAL MENU ～旬の食材を楽しむ～

欧風料理 | Seasonal ¥20,000

Estate～夏～ | 期間 | 2022年7月1日(金)～7月31日(日) | Period | July 1st[Fri.]～July 31st[Sun.]



カラマーリフィラータ オクラのタルタル キャビア添え
"Calamari Filata" and Okra Tartar with Caviar

日本料理 | 蒼天 ¥20,000



牡丹鱧
Clear Soup with Pike Conger

車海老 Prawn | 期間 | 2022年8月1日(月)～8月31日(水) | Period | August 1st[Mon.]～August 31st[Wed.]



車海老と穴子のロートロ ボツタルガのアイオリタルタルソース
Rolled with Prawn and Conger Eel Bottarga and Garlic Tartar Sauce



お造り ～大車海老 中とろ あおりいか～
Sashimi ～Wild Prawn, Medium Fatty Tuna, Squid～

ディナーコース 雅 | ¥25,000

鉄板焼

July



August



鱧、鮎、車海老をはじめ、盛夏の贅沢な恵みを欧風・日本料理でご堪能ください。また創作性あふれるメニューが並ぶ鉄板焼もご用意。辛味や酸味をほどよく取り入れた夏らしいテイストはどれも秀逸です。

Enjoy the luxurious blessings of midsummer with European and Japanese cuisine, including hamo (Japanese conger eel), sweetfish, and kuruma prawns. We also offer teppan-yaki, coming with full of creative dishes. The summery tastes with just the right spiciness and acidity are all outstanding.

7月 | CLICK!

[MOVIE をチェック!](#)

[メニューをチェック!](#)

8月 | CLICK!

[MOVIE をチェック!](#)

[メニューをチェック!](#)

157F RESTAURANT
Restaurant ZK [ジーケー] **ZK**

※表示料金には消費税、およびサービス料(15%)が含まれております。
※Prices include consumption tax and 15% service charge.

Hot! Summer!

SUMMER BBQ STYLE BUFFET



期間 | 2022年
7月1日(金)–8月31日(水)
Period | July 1st [Fri.] – August 31st [Wed.]

がっつりパワフルで ジューシーな味わい! 夏に食べたいミート料理

Robust, powerful, and Juicy flavor!
The meat dish you want to eat in summer.

生ビールやワインにマッチする多彩なミート料理がラインナップ。低温調理したビーフのカルパッチョ*1、ロティサリーチキン*2のほかに、BBQソースで味わうグリルローストビーフ*1や、スパイシーな豚肉のチリソース煮込みもおすすめ。またサザエと海藻バターのオープン焼きなど、シーフード料理もご一緒にお召し上がりください。パワフルな美味しさが詰まった暑い時期にふさわしいブッフェです。

The lineup includes a variety of meat dishes to go with draft beer and wine. In addition to low-temperature cooked beef carpaccio and rotisserie chicken, grilled roast beef with BBQ sauce and spicy stewed pork in chili sauce are also recommended. Furthermore, please enjoy seafood dishes such as oven-baked turban shells and seaweed butter. This buffet is perfect for the hot season, filled with powerful deliciousness.

*1 ディナーメニュー
*2 ランチメニュー



ディナーメニュー

グリルローストビーフ BBQソース
Grilled Roast Beef BBQ Sauce



ディナーメニュー

シェフお薦めのシュラスコ
Chef's Recommended Shrasco



前菜各種
Various Appetizers



豚肉のチリソース煮込み“ポークメキシカン”
Stewed Pork in Chili Sauce “Pork Mexican”

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

Live Kitchen
I 19F
Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

*表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。
*Prices include consumption tax and 15% service charge.

| | ランチ/Lunch (平日) | ランチ/Lunch (土日祝90分制) | ディナー/Dinner (平日) | ディナー/Dinner (土日祝120分制) |
|-------------------------------|-------------------|------------------------|---------------------|---------------------------|
| 大人 Adult | ¥4,300 | ¥4,800 | ¥7,800 | ¥8,400 |
| 中高生 Middle and High School | ¥4,300 | ¥4,800 | ¥5,800 | ¥6,400 |
| 小学生 Elementary School | ¥2,100 | ¥2,400 | ¥2,900 | ¥3,200 |
| 幼児(3歳以上) Infants (3years+) | ¥1,000 | ¥1,000 | ¥1,000 | ¥1,000 |

Summer Fresh Fruits Cocktail Hour
¥4,800



期間 | 2022年7月1日(金) — 8月31日(水) Period | July 1st[Fri.] — August 31st[Wed.]



バラエティモヒートフェア Variety Mojito Fair

- 左から ・ベジタブル モヒート Vegetable Mojito ¥2,100
- ・トロピカル モヒート Tropical Mojito ¥2,400
- ・シトラス モヒート Citrus Mojito ¥2,200

19F



※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。
※Prices include consumption tax and 15% service charge.

旬果の魅力はじける カクテルフリーフロー

Seasonal Fruits Bursting with Charm
Cocktail Free Flow

夏の旬果の魅力を閉じ込めたカクテルを90分間、好きなだけお召し上がりいただけるフリーフローをご用意。スイカやマンゴーなどのフレッシュフルーツを使ったカクテル16種類の中からお選びください。また、フレッシュミントを用いたモヒートフェアも同時開催いたします。

We offer a 90-minute free-flow that you can enjoy various cocktails filled with the charm of summer seasonal fruits as much as you like. Choose from 16 cocktails made with fresh fruits such as watermelon and mango. A Mojito Fair featuring fresh mint will also be held at the same time.

▶ MOVIE をチェック!

📖 メニューをチェック!

📖 メニューをチェック!



大谷夏いちごアフタヌーンティー Oya Summer Strawberry Afternoon Tea ¥5,700
期間 | 2022年7月1日(金) — 8月31日(水) Period | July 1st[Fri.] — August 31st[Wed.]



ケーキセット Cake Set ¥2,000

19F



※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。
※Prices include consumption tax and 15% service charge.

甘酸っぱくて爽やか 愛らしい夏苺のセイボリー&デザート

Sweet, Sour, and Refreshing
Lovely Summer Strawberries Savory & Dessert

夏いちごのセイボリー&デザートをアフタヌーンティーでご提供いたします。地上約100mからの景観とともに、栃木「ロック・ベリー・ファーム」から届く^{おおよ}大谷夏いちごの甘酸っぱくて爽やかな美味しさを心ゆくまでお楽しみください。パティシエが手がけるケーキとドリンクのセットもご用意しております。

Summer strawberry savories and desserts will be served at afternoon tea. Please enjoy these sweet, sour, and refreshing delicacies of Oya summer strawberries delivered from "Rock Berry Farm" in Tochigi, with the view from 100 meters above the ground. We also offer a variety of cake and drink sets crafted by our patissier.



タルトトロピック Tarte Tropique ¥700 期間 | 2022年7月1日(金)ー Period | July 1st[Fri.]ー



ぶりそぼろ BURI-SOBORO ¥1,200

 [オンラインショップ](#)

| 19F

M-Boutique M-Boutique
[エム ブティック]

※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.

濃厚で甘くて瑞々しい 南国フルーツの夏限定新作タルト

Rich, Sweet, and Fresh Tropical Fruits
New Limited Edition Summer Tart

マカデミアナッツを散りばめたタルトに、みずみずしい南国フルーツを盛り付けた新作ケーキ「タルトトロピック」。濃厚で甘味の強いマンゴー、パイナップルとサクサク生地のハーモニーが絶妙です。レストラン「ZK」の日本料理料理長、竹村正士が監修の「ぶりそぼろ」はおもたせにもぜひ。オンラインショップで好評販売中です。

The cake "Tarte Tropique" is decorated with lush tropical fruits in a macadamia nuts tart. The harmony of rich and sweet mango, pineapple, and passion fruit with the crispy dough makes for an exquisite taste. The "BURI-SOBORO" supervised by Masashi Takemura, chef of Restaurant ZK, is also a must-try as a gift. Now on sale at our online shop.



バンケットシェフ
藪本 幸男



シェフセミナー&ランチコース

藪本 幸男 / テーマ [冷製パスタと手打ちパスタ]

受付中!

宴会料理を担当する藪本幸男によるセミナーは、夏のパスタ(2種)の作り方を伝授します。1品目は夏野菜のトマトときゅうりを使用した冷製パスタ。2品目の夏に旬を迎えるアオリイカのパスタは、イカ墨を練りこんだ生パスタ“タリオリーニ”の作り方から学んでいきます。セミナー終了後は、特別ランチコースをお楽しみください。

Our banquet chef, Sachio Yabumoto will teach how to make two kinds of summer pasta. The first dish is a cold pasta using tomatoes and cucumbers, summer vegetables. And the second dish, with squid, which is in season in summer, you will learn how to make "tagliolini", fresh pasta with squid ink kneaded into it. After the seminar, enjoy a special lunch course.

開催日 | 2022年8月3日(水)

時間 | 11:30-14:00 料金 | ¥8,000

場所 | 20F 茜

内容 | 冷製パスタと手打ちパスタ

 [詳細をチェック!](#)

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.



Brilliant Plan < HIMAWARI >

大切なお取引先の方との会食やご家族でのお祝い事など様々なシーンでご利用いただける夏季限定の個室プランです。記念のお写真や花束・ケーキなどの手配も承ります。

It is a private room plan that can be used in various scenes with important business partners, family celebrations, etc. Also we can arrange commemorative photos, bouquets of flowers, and cakes.

場所 | 20階 プライベートルーム

料金 | お1人様 ¥12,000~ (洋食コース・会席料理よりお選びいただけます)

利用人数 | 4名様より

 [プランをチェック!](#)

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.



【レストラン「ZK」/ランチコース】
フェルメールと17世紀オランダ
絵画展コラボメニュー
¥5,900

【LOUNGE PLUS/グラスデザート】
パティシエからの手紙
〜キューピッドは隠されていた〜
¥3,000

MOVIE をチェック!

詳細をチェック!



CLICK!
MOVIE をチェック!

客室セールス部 客室予約
韓 承延

電話やメールのやりとりで、お客様と最初に接するのが私たち客室セールス部。お問い合わせをいただいた際に、ご希望の宿泊日を予約するだけでなく、時にはお花の手配などのサプライズを承ることも。ホテルの第一印象を左右する部署でもあるので、話し方や言葉遣いは特に気を付けています。「電話対応が親切だったので、お礼の挨拶がしたい」とお褒めいただく機会も多く、「ありがとう」という言葉を身近に感じられる素敵な仕事です。

We, the Rooms Sales Department, are the first to contact customers through phone calls and e-mails. When we receive an inquiry, we not only make a reservation for the desired date of stay but also sometimes arrange flowers or other surprises for the guest. We are also the department affecting the first impression of the hotel, so we pay special attention to the way we speak and the language we use. We often receive compliments such as, "I would like to thank them for the kind manner in responding to our calls." It is a wonderful job that allows us to feel the words "thank you" close to the heart.

2019年4月大阪 Marriott 都ホテル 入社。客室セールス部 客室予約配属、現在に至る。



ドレスデン国立古典絵画館所蔵 フェルメールと17世紀オランダ絵画展コラボレーション

Collaboration with Johannes Vermeer and the Dutch Masters of the Golden Age from the collection of the Gemäldegalerie Alte Meister, Staatliche Kunstsammlungen Dresden

期間 | 2022年7月16日(土) - 9月25日(日)

大阪市立美術館で開催される特別展「ドレスデン国立古典絵画館所蔵 フェルメールと17世紀オランダ絵画展」を記念したコラボレーションメニューが登場。オランダの文化や食材を取り入れたランチコースメニューと世界中で話題を集めたフェルメールの傑作《窓辺で手紙を読む女》がモチーフのデザートを提供いたします。

In commemoration of "Johannes Vermeer and the Dutch Masters of the Golden Age from the collection of the Gemäldegalerie Alte Meister, Staatliche Kunstsammlungen Dresden" at the Osaka City Museum of Fine Arts, we offer a collaborative menu. A lunch course meal incorporating Netherlands culture and ingredients will be served, and also a glass dessert inspired by Vermeer's world-renowned masterpiece "Girl Reading a Letter at an Open Window", which has attracted worldwide attention.

16 帰宅

私は月の半分ぐらい家にはいない。仕事で全国へと出かけている。5月末に家を出て、高松に数日後、高知の須崎へ行き、1日で太平洋、瀬戸内海、日本海へと移動し、今、この原稿は松江のホテルで書いている。こんな生活が10年ほど続いている。

青森、宮城、福井、島根、鹿児島、そんなところによく通っている。仕事を終えて、新幹線が新大阪駅に着いてホームに降りた時、もしくは、飛行機が伊丹空港に到着して長いターミナルを歩きあべの橋行きのバス停に並んだ時、大阪の淀んだ空気が皮膚に入ってくる。湿気を含み、冬でも空気は生温かい。体がゆるんで移動の疲れが取れる。今までいた場所の空気のほうが澄んでいておいしいはずなのに、私は大阪の空気に落ち着きを感じる。

きれいな海よりも汚れた海を好む魚のように、私も淀んだ街を好む体になったのだろう。

阿倍野に着いて、ハルカスを見上げ、雑踏の中を歩く。フラフラと飲み歩いている人、これから店に入ろうとする人、所在のないおっちゃん、そんな雑踏の中を私はスーツケースを引いて家に向かう。彼らの目には私は旅行者のように見えるのだろうか、それとも家へと急ぐ人に見えるのだろうか。人が野放しに生きている様子にいやされて、私は家へとたどり着く。

日下 慶太 大阪府生まれ現在阿倍野区在住。コピーライターとして勤務する傍ら、写真家、UFOを呼ぶバンド「エンバーン」のリーダーとして活動中。
著作「迷子のコピーライター」(2018/イーストプレス)写真集「隙ある風景」(2019/私家版)

ハルカスの麓に住んでいます

Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

浴衣付プラン Yukata (Japanese Summer Kimono) Plan

プランをチェック!



夏季限定の浴衣プランが登場! 浴衣セットは、「京じゅんぬ 近鉄あべのハルカス店」にてお好きなデザインをお選びいただき、浴衣一式は持ち帰ることができるのも嬉しいポイント。涼やかな浴衣姿で館内やホテル周辺を楽しんでみては。

Yukata plan for a limited time in this summer is now available! You can choose your favorite design for the yukata set from "Kyo-sienne" (at Abeno Harukas Kintetsu department store) that you may bring to your home. Enjoy the cool Yukata inside and around the hotel.

期間 | 2022年6月20日(月) - 8月30日(火)

料金 | レディースプラン ¥51,050~/カップルプラン ¥56,050~
(クラブスーベリアルーム/1室2名様)
スペシャルプラン ¥120,000~
(コンフォートスイートツイン/1室2~4名様)

特典 | 浴衣セット(浴衣・帯・下駄・腰紐・巾着)、クラブラウンジアクセス、展望台「ハルカス300」入場券

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。(宿泊税別途)