
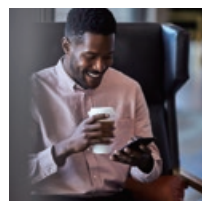
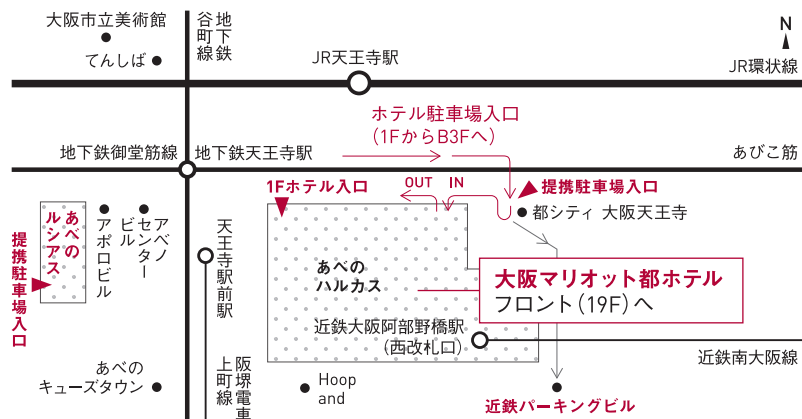


## 大阪 Marriott 都ホテル

〒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](#)  




### 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. SH22-0286

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





詳細をチェック!

2022年のクリスマスケーキは3種類。細やかなあしらいが特徴のショコラのケーキ「イストワール」、糖度が高く気品ある味わいのルレクチェを用いたショートケーキ「マルキーズ」、贅沢なデコレーションが際立つフロマージュムースとベリーのケーキ「アグレアーブル」をご用意いたしました。

Three types of Christmas cakes will be available in 2022. The "Chocolate Cake" with its detailed decorations, the "Short Cake" using Le Lectier, which has high sugar content and noble taste, and the "Fromage Mousse and Strawberry Cake" with its luxurious decorations.

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。

アグレアーブル  
¥4,500 (4号)  
¥6,500 (6号)



マルキーズ  
¥4,500 (4号) / ¥6,500 (6号)



イストワール  
¥5,500 (5号)



# MARRIOTT CHRISTMAS 2022

詳細をチェック!



## ZIK

華やかで美しいクリスマスを演出する、優雅な食事をお楽しみください。多彩な前菜から魅惑のメイン、ショコラノエルのデザートまで素敵な美食が揃います。

Enjoy an elegant dining that will make your Christmas festivities gorgeous. From a variety of appetizers to enchanting main courses and Chocolat Noel dessert, a wonderful gastronomic experience.

| 期間 | 2022年12月23日(金) - 12月25日(日) | Period | December 23rd [Fri.] - 25th [Sun.]

| 欧風料理 | LUNCH リュミエール Lumière ¥14,000 DINNER プリエール Prière ¥31,000~  
| 鉄板焼 | DINNER 聖空 ¥38,000~

日本料理でもクリスマスディナーメニューをご用意しております。

風花 ¥18,000 / 聖樹 ¥25,000 / 松穂 ¥20,000 (割烹)



Restaurant ZK [ジーケー]

※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.

## COOKA



クリスマス期間のディナータイムには特別メニューがラインナップ。オマール海老のグリルやブッシュドノエルなどに加えて、ロゼスパークリングワイン、エッグノックといったアルコールもご用意しております。

A special menu will be lined up for December 23-25. Not only elaborate delicacies such as grilled lobster, but also alcoholic beverages such as rosé sparkling and eggnog will be available.

期間 | 2022年12月23日(金) - 12月25日(日)  
クリスマスディナー(120分制) 大人¥11,000

※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.

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

## M-BOUTIQUE



半年以上前から洋酒に漬け込んだ清見オレンジのコンフィやドライフルーツ、食感のいいナッツがたっぷり入ったシュトーレンを個数限定で販売。今シーズンはプレーンに加え、ショコラタイプも新たに登場します。

Stollen, full of homemade dried fruits and textured nuts, is available in limited quantities. In addition to the regular plain type coated with powdered sugar, a new chocolatey type will also be available this season.

期間 | 2022年12月1日(木) - 12月25日(日)  
シュトーレン ¥3,300  
シュトーレン ショコラ ¥3,300 (限定各100個)

※表示料金には消費税が含まれております。※Prices include consumption tax.

19F  M-Boutique [エム ブティック]

詳細をチェック!

## BAR PLUS



ゆったり落ち着いた雰囲気でのBAR PLUSで過ごす  
聖夜のひととき。気軽につまめる前菜やメイン料理、  
チーズアソートとともに、ソムリエが選りすぐったワイン  
(またはシェリー)セットをご提供いたします。

Spend a holy night in the relaxed atmosphere of BAR PLUS. We  
will offer a wine or sherry set selected by the sommelier along  
with Casual appetizers and main dishes, and also an assortment  
of cheeses.

期間 | 2022年12月23日(金) - 12月25日(日)

BAR PLUS クリスマスプラン ¥18,000

※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.



## LOUNGE PLUS



いつものアフタヌーンティーがクリスマス仕様でより華やかに彩られ  
ます。グラススパークリングワインとブッシュ・ド・ノエルがセットに  
なったプラン、またはハーニー&サンズの紅茶のお土産付きプランの  
どちらかをお選びいただけます。

The afternoon tea will be more festive and Christmassy. Choose either the plan with  
a glass of sparkling wine and a Bûche de Noël or with a souvenir tin of HARNEY &  
SUNS tea.

期間 | 2022年12月23日(金) - 12月25日(日)

時間 | 11:30~16:00(120分制)

※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.



紅茶缶

Afternoon Tea

- ・紅茶缶\*1缶お土産付き ¥9,900
- ・スパークリングワイン&デザート付き ¥8,000

\*ハーニー&サンズ ディズニーコレクション「不思議の国のアリス」  
(アメリカン・ブレックファーストまたはハーブティーのスペシャルティーよりお選びいただけます)



## CHRISTMAS STAY PLAN

高層階からのきらめく夜景を眺めながら、2人だけのロマンティックな時  
間を過ごせるステイプラン。シェフが手がける豪華なメニューをインル  
ームダイニングでご満喫ください。

The stay plan allows you to spend a romantic time just for two while enjoying the  
sparkling night view from the high floor. Enjoy a luxurious menu prepared by our chef at  
the in-room dining.

インルームダイニング付き宿泊プラン

宿泊期間 | 2022年12月23日(金) - 12月25日(日)

部屋タイプ | プレミアムコーナーキング、ジュニアスイート  
レストランディナー付きプランもご用意しております。

※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)  
※Prices include consumption tax and 15% service charge.(Accommodation tax excluded)



詳細をチェック!

## 「アリス —へんてこりん、へんてこりんな世界—」コラボメニュー Alice Collaboration Menu

| 期間 | 2022年12月10日(土) — 2023年3月5日(日) | Period | December 10th [Sat.] — March 5th [Sun.]

あべのハルカス美術館で開催される「アリス—へんてこりん、へんてこりんな世界—」とコラボレーションしたメニューが登場。『不思議の国のアリス』の世界観を存分にお楽しみいただけます。

A menu in collaboration with the exhibition "Alice: Curiouser and Curiouser" at Abeno Harukas Art Museum will be available. You can fully enjoy the world of "Alice in Wonderland".

MOVIE をチェック!

詳細をチェック!



**ZK** お花畑のような前菜に、チェシャ猫がモチーフのスープ、赤と白のクイーンを表現したメイン料理など、不思議な国の世界観を再現したランチコース。飴細工の繊細なトランプも注目です。

This lunch course recreates the world of Wonderland with a flower garden-like appetizer, a soup featuring a Cheshire cat, and the main dish representing a red and white queen. The delicate candy-made playing cards are also noteworthy.

| 欧風料理 | **LUNCH** おかしなZKランチ ¥5,900  
(観覧券付) ¥7,000

※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.

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

## LOUNGE PLUS



トランプのハートやバラなどアリスの世界のアイコンをちりばめたセイボリーと、アリスが迷い込んだ森をイメージしたデザートです。

Savoury is decorated with images from Alice's world, such as hearts of playing cards and roses, and dessert is inspired by the forest Alice wandered through.

アリスアフタヌーンティー ¥5,700  
(観覧券付) ¥7,200

※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.

119F **LOUNGE PLUS** **LOUNGE PLUS**  
[ラウンジ プラス]

## BAR PLUS



青×白のアリスの衣装をイメージしたオリジナルカクテル。青色のシロップを注げば、バブルが弾けてアロマの香りが漂う遊び心満点の一杯です。

An original cocktail inspired by Alice's blue and white costume. When the blue syrup is poured over the top, the bubble pop and aromatic scent wafts through the air, making this a playful drink.

INVITATION FROM WONDER ¥2,200

※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.

119F **BAR PLUS** **BAR PLUS**  
[バー プラス]



MOVIE をチェック!

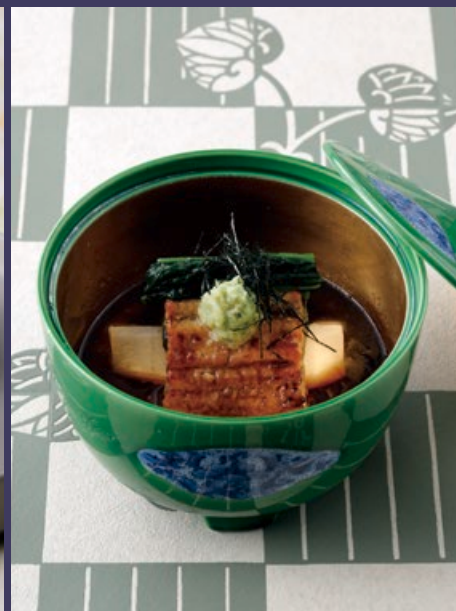


メニューをチェック!

| 欧風料理 | | 日本料理 | | 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000  
 黒毛和牛フィレ肉のロースト  
 青海苔風味の大根餅とカチヨカバツ添え  
 Roasted Japanese Kuroge Premium Beef  
 Tenderloin, Radish Rice Cake Green Laver Flavor  
 with "Caciocavallo"



蒼天 ¥20,000  
 鰻と海老芋 山葵の香り  
 Braised Eel and "Ebiimo" Taro  
 with Japanese Horseradish



雅 ¥25,000  
 鮑の蒸し焼き アンチョビバターソース  
 Steamed Abalone with Anchovy Butter Sauce

期 間 | 2022年11月1日(火) — 11月30日(水)

Period | November 1st [Tue.] - 30th [Wed.]

## 錦秋 *Brocade Autumn*

芳醇な香りが際立つキノコ類を筆頭に、蕪やイトヨリダイといった豊かな秋の山海の恵みが詰まったメニューがお目見え。欧風料理・日本料理・鉄板焼のそれぞれで旬の魅力をご堪能ください。

The menu is filled with the bounties of the mountains and sea in autumn, such as mushrooms with their rich aroma, turnips, and sea breams. Please enjoy the charm of the season's charm at each of our Western, Japanese, and Teppanyaki.



MOVIE をチェック!



メニューをチェック!

| 欧風料理 | | 日本料理 | | 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000  
 蟹とワイルドライスのリゾサラダ イクラ添え  
 Crab and Wild Rice Riso Salad with "Ikura"



蒼天 ¥20,000  
 ずわい蟹天婦羅  
 Snow Crab in "Tempura" Style



雅 ¥25,000  
 たらば蟹の蒸し焼き  
 酢橘風味のヴィネグレットソース  
 Steamed and Roasted King Crab  
 with Vinaigrette Sauce and Citrus "Sudachi" Flavor

期 間 | 2022年12月1日(木) — 12月22日(木)

Period | December 1st [Thu.] - 22nd [Thu.]

期 間 | 12月1日(木) — 12月31日(土)

Period | December 1st [Thu.] - 31st [Sat.]

## 蟹 *Crab*

茹でてよし、焼いてよし。刺身で食べても、ソースと合わせても上品で甘みのある蟹は何ものにも変え難い美味しさ。料理にあわせてたらば・ずわい・毛蟹とさまざまな種類をご用意いたします。

Good boiled, good grilled. Whether eaten as sashimi or with sauce, the elegant sweetness of crab is incomparable to anything else. According to the dishes, we prepare various kinds of crabs, such as king crab, snow crab, and hairy crab.

※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.



# フランス ブッフェ

FRANCE BUFFET

期間 | 2022年11月1日(火) — 2023年1月3日(火)

Period | November 1st [Tue.] - January 3rd [Tue.]

ソースで味わう逸品から郷土料理まで  
デリシャスなメニューのオンパレード

美食の国・フランスで愛される料理の数々。ブイヤベースやエスカルゴなど、代表的な逸品から、“ポークと白インゲン豆の煮込み(カスレー)”や“鶏肉のヴィネガー風(プーレ・オ・ヴィネーグル)”といった郷土メニューまでが勢揃いします。11月はシーフード、12月は肉料理のバリエーションが増え、月毎でまた違う魅力をお楽しみいただけます。

A Parade of Delicious Dishes,  
from Saucy Specialties to Local Cuisine.

A variety of dishes beloved in France, the land of exquisite meals. The menu features a variety of local French dishes, such as Cassoulet (Stewed pork and White kidney beans), and Poulet Au Vinaigre (Braised Chicken with White Wine Vinegar). Seafood will be served in November, and in December, there will be more variations of Alvarbut dishes, so you can enjoy different attractions every month.

11

SEA  
FOOD

NOVEMBER



前菜  
Appetizers



ディナー | 鱈とカリフラワーのグラタン ポロネーゼ風  
Dinner | Cod and Cauliflower Gratin Pollonese Style

12

MEAT

DECEMBER



ディナー | 鶏肉の赤ワイン煮込みコック・オ・ヴァン  
Dinner | Chicken Stewed in Red Wine "Coq au Vin"



ディナー | 牛肉のパイ包み  
Dinner | Pastry-Wrapped Roast Beef

📖 **メニューをチェック!**

19F



Live Kitchen COOKA  
【ライブキッチン クーカ】

	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner	2022年12月23日-25日			2023年1月1日-3日		
			クリスマスディナー Christmas Dinner	お正月ランチ New Year Lunch	お正月ディナー New Year Dinner	クリスマスディナー Christmas Dinner	お正月ランチ New Year Lunch	お正月ディナー New Year Dinner
大人 Adult	¥4,300 (土日祝¥4,800)	¥7,800 (土日祝¥8,400)	¥11,000	¥6,500	¥11,000			
中高生 Middle and High School	¥4,300 (土日祝¥4,800)	¥5,800 (土日祝¥6,400)	¥7,800	¥6,500	¥7,800			
小学生 Elementary School	¥2,100 (土日祝¥2,400)	¥2,900 (土日祝¥3,200)	¥3,700	¥3,500	¥3,700			
幼児(3歳以上) Child (3years+)	¥1,000	¥1,000	¥1,300	¥1,200	¥1,300			

※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.  
※土日祝ランチ、お正月ランチはすべて90分制。※土日祝ディナー、クリスマスディナー、お正月ディナーはすべて120分制。



📖 **メニューをチェック!**

アフタヌーンティー Afternoon Tea ¥5,700 期 間 | 2022年11月1日(火)–12月9日(金) Period | November 1st[Tue.]–December 9th[Fri.]



ショコラパフェ  
Chocolate Parfait ¥2,800

🎬 **MOVIE** をチェック!

期 間 | 2022年12月1日(木)–12月8日(木) Period | December 1st[Thu.]–December 8th[Thu.]  
2023年1月16日(月)–2月28日(火) Period | January 16th[Mon.]–February 28th[Tue.]

119F **LOUNGE PLUS** LOUNGE PLUS [ラウンジ プラス]

※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.

## 大胆なデコレーションが際立つ

The Bold Decorations Stand Out

チョコとフランボワーズの大胆なデコレーションが特徴のショコラパフェ。グラスの中には3種の球体のアイス、チョコレートクリームなどの層が幾重にも重なり、上品なテイストのハーモニーを紡ぎます。初冬のアフタヌーンティーとともにどうぞ。

The chocolate parfait features bold decorations of chocolate and framboise. Inside the glass are layers and layers of three kinds of spherical ice cream and chocolate cream, weaving a harmony of elegant tastes. Enjoy it with our early winter afternoon tea.

諸般の事情により販売期間が変更になりました。  
何卒ご理解とご了承を賜りますようお願い申し上げます。



## ジュエリーのようなアソート

Jewel-like Assortments

11月  
予約スタート

蓋をあけると、目に飛び込んでくるのはまるでジュエリーのような色とりどりのアソート。パティシエがひとつずつ丁寧に作り上げたクッキーを計13種類詰め込みました。大切な方にも届けたいM-Boutiqueの新たなギフトです。

When you open the lid, you will see a colorful assortment looking like jewelry. The cookies are carefully crafted 13 different varieties. This is a new M-Boutique's gift for your loved ones.

フルセック Four Sec ¥2,800

119F **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。※Prices include consumption Tax.



▲ ジャパニーズクラフトウイスキー テイスティングセット  
Japanese Craft Whiskey Tasting Set ¥3,200

期 間 | 2022年12月1日(木)–12月31日(土)  
Period | December 1st[Thu.]–December 31st[Sat.]

◀ ホットワイン オレンジ Vin Chaud Orange ¥1,900  
ホットワイン 洋ナシ Vin Chaud Poire ¥1,900

期 間 | 2022年11月1日(火)–12月31日(土)  
Period | November 1st[Tue.]–December 31st[Sat.]

## フルーティーなホットワインとジャパニーズウイスキー

Fruity Hot Wine and Japanese Whiskey

ワインにフルーツとスパイスを加えて温め、ほんのり甘く優しいテイストに仕上げたホットワインは寒い季節にぴったり。世界的な評価を集め、今や入手するのが困難になったジャパニーズクラフトウイスキーのテイスティングセットもお試ください。

Hot wine, made by fruits and spices warmed up in wine give it a slightly sweet and gentle taste, is perfect for winter. Try the tasting set of Japanese craft whiskeys, which have gained worldwide recognition and are now hard to find.

119F **BAR PLUS** BAR PLUS [バー プラス]

※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.





## NONDE+PLUS Beer Week

期間 | 2022年11月1日(火) — 11月15日(火)

📖 [詳細をチェック!](#)



対象のアサヒビール製品とブルーシーフードを使用したメニューをご注文の方に抽選で賞品が当たる、飲んでプラスなBeer Week。資源量が豊かな魚介類“ブルーシーフード”を食べることは、水産資源を守るためのSDGs活動「海の豊かさを守ろう」にも貢献できる、Wでプラスな2Weeksです。

Drink and Win Beer Week, a drawing for prizes for those who order Asahi Beer and the designated Blue Seafood menu items. Eating "Blue Seafood," rich in abundant seafood resources, will contribute to the SDGs activity "Let's Protect the Abundance of the Sea," which aims to conserve marine resources.

## 大阪うまいもん SUSTAINABLEな晚餐会

Osaka Good Food SUSTAINABLE Dinner

大阪 Marriott 都ホテルでは、大阪産の食材やブルーシーフード食材を使用するなど、日頃よりSDGs活動の一環として取り組んでいます。今回、すべてのメニューが“サステナブル”なコース料理をシェフ5人が一夜限りでお贈りします。

The Osaka Marriott Miyako Hotel has always been committed to SDG activities, including using Osaka-grown and blue seafood ingredients. For one night only, five chefs will present a "sustainable" course menu this time.



開催日 | 2022年11月25日(金)

時間 | 18:30-21:00 場所 | 20F 茜 料金 | お1人様¥25,000(特別コース・ドリンク代が含まれます)

※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.

📖 [詳細をチェック!](#)



## MARRIOTT PERSON

49

客室部  
フロントデスク リーダー

日比野 菜穂

*Naho Hibino*

🎬 [MOVIE をチェック!](#)

「Five Star View」の景色に負けない、お客様に寄り添った接遇が大阪 Marriott 都ホテルならではのおもてなしです。お客様との会話を大切に、初めての方にはリラックスして楽しみ頂けるように、リピーターの方にはお顔やお好みを記憶して、心からおくつろぎいただけるような時間を演出しています。今後は海外のお客様も増えてくると思いますので、再度、語学の勉強に力を入れてお出迎えの準備を整えていきます。フロントにてお待ちしておりますので、お気軽にお声かけくださいませ。

Osaka Marriott Miyako Hotel's unique hospitality is comparable to a "5-Star View." We talk to our first-time guests to make them feel relaxed and enjoyable. For repeat guests, we remember their faces and preferences to create a truly comfortable time. I believe that the number of overseas guests will increase, so I will once again focus on language study to be ready to welcome them. As the leader of the guest room department, I will be waiting for you at the front desk, so please feel free to contact me.

2014年大阪 Marriott 都ホテル入社、客室部フロントに配属。2017年クラブラウンジへ異動、2019年フロントへ。2022年フロントデスクリーダーに昇格、スタッフの育成などを担う。

## TOPICS&NEWS

ご予約・お問い合わせ  
Reservations & Inquiries

06-6628-6224  
(平日 10:00~18:00)

受付中!



COOKA 料理長  
村上 吉雄



※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.

## 18 池

いつもハルカスの西の新世界や西成か、北の四天王寺のこぼり書きのでたまには南のことを。

ハルカスから南西、JR阪和線の南田辺駅の北に「桃が池」がある。歩くと1周5分ぐらいの池である。ここにはかつて大蛇が棲み、それを聖徳太子が退治したという伝説が残っている。池のほとりには大蛇の霊を鎮めるために建てられた股ヶ池明神という小さな祠がある。確かに大蛇を封じているようなただならぬ雰囲気はある。

さらにこの池がただならぬのは、池の真ん中にぼつんと住宅地があるのである。航空写真で見てもうとわかりやすい20軒ほどの一軒家が並んでいる。「ナニコレ珍百景」に取り上げられたほどのなかなか見られない光景だ。このあたりは人口も多いので池を全て埋め立てて住宅地にされてしまいそうだが、少しだけボツンとあるのは大蛇が守ったからなのだろうと、私は勝手に思っている。

夏はハスが満開で美しい。桃色のハスと緑色の大きな葉が立ち並ぶ向こうには戸建て住宅がぎっしりと立ち並ぶ。冬は水鳥が飛来する。カモの親子がのどかに行進している。冬の柔らかい光がカモの艶やか羽を照らす。都心部に近く、自然も豊かな場所はなかなかない。私も一軒家の1つでも買って、庭から竿を伸ばしたいが、人気でなかなか高いそう。大蛇がこの池をこれからも守り続けますように。

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働く傍ら、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)

## シェフセミナー&ランチコース

村上 吉雄

テーマ [冬に楽しむ家庭で簡単に作れる煮込み料理とスープ]

19階ライブキッチン「COOKA」料理長・村上によるシェフセミナーは、白ワインヴェネガーをたっぷり使い、爽やかな酸味を効かせた“鶏肉の白ワインヴェネガー煮込み”と、マッシュルームの芳醇な香りとうま味をじっくり煮出して作る“キノコのカプチーノ”の2品を実演。ホテルシェフの技を余すことなくお伝えいたします。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。

Chef Murakami, head chef of Live Kitchen COOKA, will hold a chef's seminar. He will demonstrate two dishes: "Braised Chicken with White Wine Vinegar," which uses a lot of white wine vinegar and has a refreshing acidity, and "Mushroom Cappuccino," which is made by slowly simmering the rich aroma and umami of Champignon de Paris. We will share with you the hotel chef's techniques. After the seminar, please enjoy a special lunch course.

開催日 | 2022年12月7日(水)

時間 | 11:30-14:00 場所 | 20F 茜 料金 | ¥8,000

📖 [詳細をチェック!](#)

ハルカスの麓に住んでいます