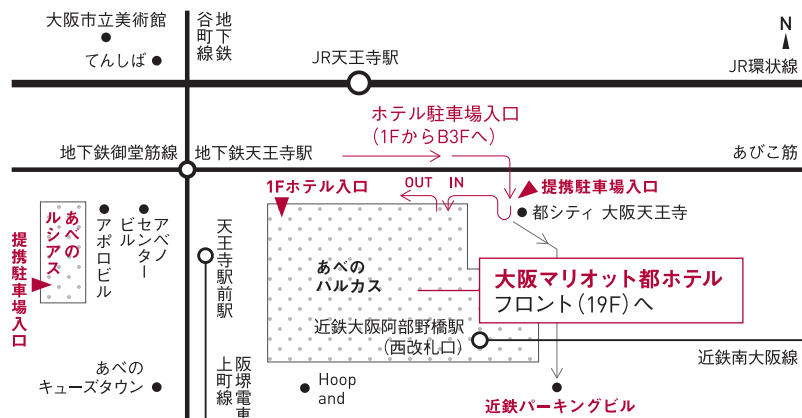
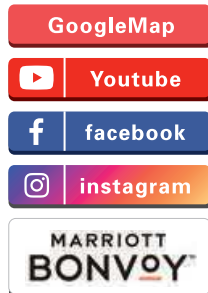


大阪 Marriott 都ホテル

〒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



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. CR22-0810

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



「MAY-JUNE

2022
5-6




ワールドジン フェア World Gin Fair

期間 | 2022年6月1日(水) — 6月30日(木)

Period | June 1st [Wed.] - June 30th [Thu.]

毎年6月の第2土曜日は、世界中でジンを楽しむお祝いの日「ワールド・ジン・デイ」です。ハーブ、スパイスなど独自のボタニカルを用いたクラフトジンやミルク(ホエー)から造られるクラフトジンなど個性豊かなラインナップをご用意しました。


 [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!](#)

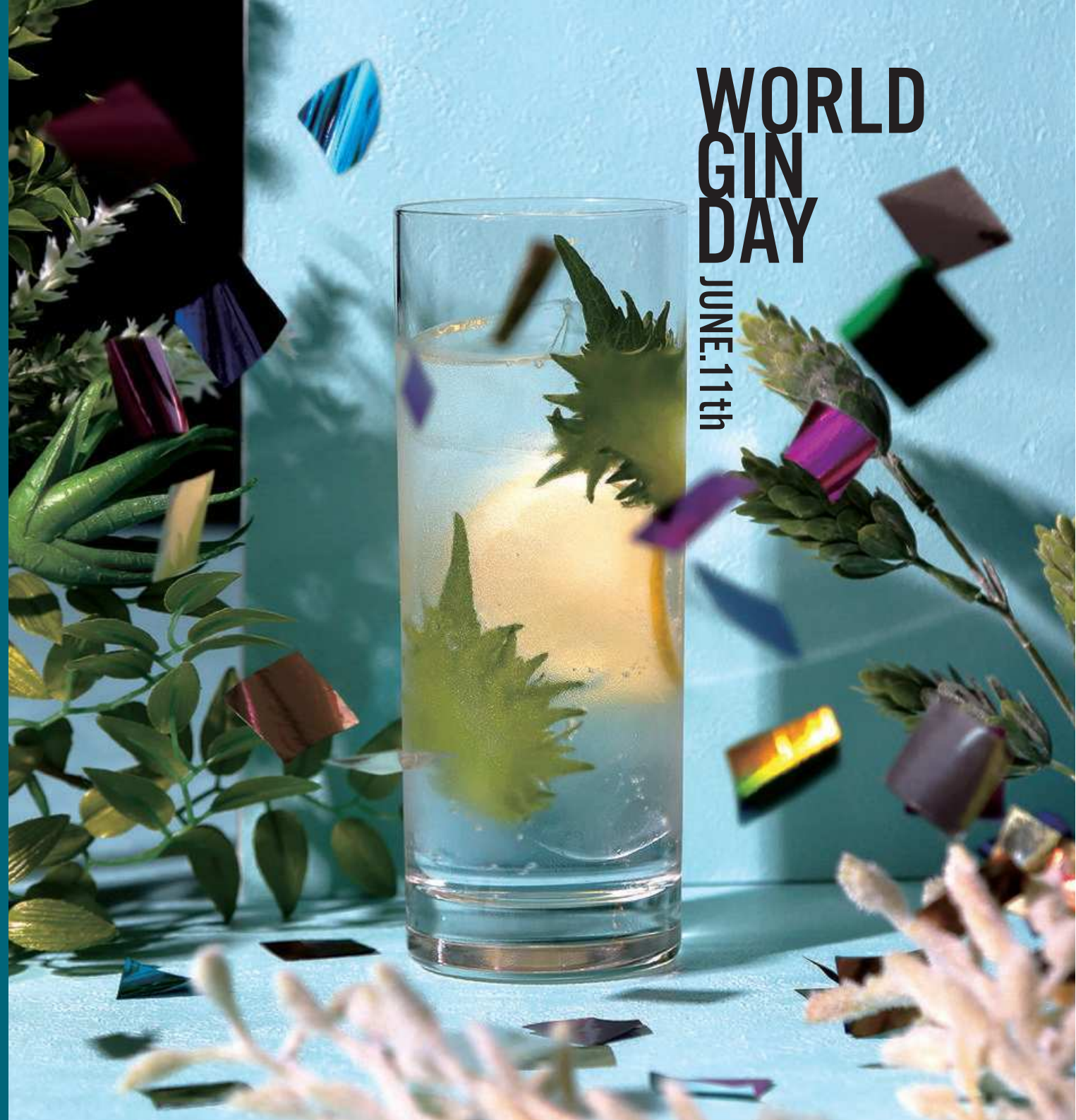
このアイコンをクリックするとムービーが再生されます。

 [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。

WORLD
GIN
DAY

JUNE.11th





移りゆく季節の魅力を愛できるように、和食を心から味わう時間をお楽しみください。職人らの丁寧な仕事ぶりが際立つ逸品は“日本の旬”が百花繚乱。いま、この瞬間にしか出会えない美味しさが散りばめられています。心を満たし、五感を刺激する美食の数々をご用意しております。

Enjoy the moment you indulge yourself in the culinary delight of Japanese cuisine just like you embrace the beauty of changing seasons. All kinds of “Japan in Season” gather in the masterpiece food created by the meticulous artisanship. Sprinkled with the taste you can only meet at this particular moment. Discover the gourmet dishes to fill your heart and excite your five senses.

四季折々の旬味が百花繚乱 心も満たす和の美食、 ここに極まれり

Ensemble of Delicacies of Each Season
Meet the Ultimate of Japanese Epicurean Delights to Fill Your Heart



SEASONAL MENU ~旬の食材を楽しむ~

欧風料理 | Seasonal ¥20,000

日本料理 | 蒼天 ¥20,000

薫風~初夏の食材~ Summer Breeze

| 期間 | 2022年5月1日(日)ー5月31日(火) | Period | May 1st[Sun.]-May 31st[Tue.]



縞鯨のタルタル 胡瓜とオクラのグリーンガスパッチョ 鱈の卵添え
Striped Jack Tartar, Green Gazpacho with Cucumber and Okra with Red Caviar



穴子すき鍋
Hot Pot Style with Conger Eel

ホワイトアスパラガス

White Asparagus | 期間 | 2022年6月1日(水)ー6月30日(木) | Period | June 1st[Wed.]-June 30th[Thu.]



ホワイトアスパラガスとジャガイモのニョッキ ブッラータ添え
Pecorino Romano風味
Gnocchi with White Asparagus and Potato
with Burrata Pecorino Romano Flavor



国産牛フィレ肉 ホワイトアスパラガス添え
Deep Fried Japanese Beef Tenderloin with White Asparagus

ディナーコース 雅 | ¥25,000

鉄板焼

期間 | 2022年5月1日(日)ー6月30日(木)
Period | May 1st[Sun.]-June 30th[Thu.]



ホワイトアスパラガスなど、初夏の食材が織りなす欧風・日本料理のほかに、目の前のライブ感に“華”が咲く鉄板焼もご堪能いただけます。感動の美味しさを紡ぐレストラン「ZK」で一期一会のおもてなしをご提供いたします。

On top of Western and Japanese cuisine woven by the early summer ingredients such as white asparagus, you can treat yourself to teppanyaki, the culinary live “performance” right in front of you. Enjoy the impressively delicious moment Restaurant ZK offer that you can only experience once in a lifetime.

5月 | CLICK!

[MOVIE をチェック!](#)

[メニューをチェック!](#)

6月 | CLICK!

[MOVIE をチェック!](#)

[メニューをチェック!](#)

157F
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.



刺激的な辛さの本格四川料理が COOKAのオススメメニューと饗宴!

シェラトン都ホテル東京「中国料理 四川」料理長 菅野 優紀が監修したメニューが登場します。海老のチリソース煮、麻婆豆腐、汁なし坦々麺などの逸品はどれも本格派。唐辛子、山椒、自家製ラー油をきかせた刺激的な味わいは暑さ高まる初夏の季節に最適です。さらにワゴンサービスで提供する四川風水餃子も絶品。COOKAイチオシの洋食メニューと組み合わせて、プレミアムな美味しさをbuffetスタイルでご堪能いただけます。

The dishes created under the supervision of Head Chef Yuki Kanno of "Shisen", the Chinese restaurant at Sheraton Miyako Hotel Tokyo, join our delicious range of troop. His edible gems including Braised Shrimps with Chili Sauce, Braised Tofu&Minced Meats with Chili Bean and Seasoned Chinese Noodles are truly authentic. Intriguingly spicy foods accentuated by home-made chili oil, chili pepper, and Chinese pepper are perfect treat for early summer when the heat is rising. Other must-haves are the Szechuan-style boiled dumplings perfected right to your table by the wagon service. Together with COOKA's famous Western cuisine, you will be overwhelmed by the premium culinary experience at our buffet.



シェラトン都ホテル東京
中国料理 四川 料理長
菅野 優紀

「四川料理の父」と言われる陳建民氏が日本に広めた四川料理の味を受け継ぐ初代料理長橋本 暁一氏に師事。2015年中国料理 四川 料理長に就任。



“四川風水餃子”はあつあつをお席までお届け

MOVIE をチェック!

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 (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 |

※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.

HIDEAKI ANNO EXHIBITION COLLABORATION MENU 庵野秀明展

期間 | 2022年4月16日(土) - 6月19日(日)

Period | April 16th [Sat.] - June 19th [Sun.]

監督、プロデューサーとして活躍する庵野 秀明氏の作品より、シェフたちがインスピレーションを受けたコラボレーションメニューが登場。

The chefs will present a collaborative menu inspired by the works of director and producer Hideaki Anno.

LOUNGE PLUS



| エヴァンゲリオン |

左) 骨付き仔羊肉のロティ
シャドークイーンとバジルのクーリー
ナチュラルなソース 初号機風
Roasted lamb chop with Shadow
Queen and Basil Coulis Natural Sauce
by Unit 01
¥3,000

右) フリュイールージュタルト
あすかるビーに彩られて
Tarte Fruits rouges with Asuka Ruby
¥2,300 (ドリンク付き)

BAR PLUS



| シン・ゴジラ |

左) オペレーション ヤシオリ
Operation Yashiori
¥1,600

右) ふしぎの海のナディア |
ブルーウォーター
(ノンアルコールカクテル)
Blue Water
¥1,500

[詳細はこちら](#)

展コラボメニュー



アレクサンドラ ノア
Alexandra Noix ¥1,600



HBAバーテンダー
田守 早紀



ニューファッションド
New Fassioned ¥1,600



HBAバーテンダー
稲本 愛菜

定番カクテルをアレンジ 新しいクラシックに出会う

Standard Cocktails Now Wear New Attires
Discover Nouveau Classique

古くから親しまれている「アレキサンダー」とアメリカ生まれの「オールドファッションド」という2種類のカクテルをツイスト(アレンジ)。バーテンダーのアイデアが詰まった新感覚で繊細な一杯をお召し上がりください。

Two of all-time favorites "Alexander" and American-born "Old Fassioned" got the fascinating twist. Enjoy the novel and delicate liquid gems mixed with the creative mind of our bartender.

ツイストカクテルフェア Twist Cocktail Fair

期間 | 2022年5月1日(日) - 6月30日(木)
Period | May 1st [Sun.] - June 30th [Thu.]

[MOVIE をチェック!](#)

[メニューをチェック!](#)

| 19F

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.



アフタヌーンティー Afternoon Tea ¥5,700
 期間 | 2022年5月1日(日) - 6月30日(木)
 Period | May 1st [Sun.] - June 30th [Thu.]



エスピエーグル Espiegle ¥700 期間 | 2022年5月1日(日) - Period | May 1st [Sun.] -



リッチテイストなマスクメロンのパフェ 遊び心たっぷりなアフタヌーンティーもぜひ

Rich and Tasty Musk melon Parfait
 Be sure to try our Playful Afternoon Tea

マスクメロンの果肉とスープに、ココナッツのパンナコッタ、ミントのジュレなどを合わせたパフェ。初夏の訪れを告げるような涼しげなデコレーションも際立ちます。また、アフタヌーンティーは、シェフが旬の食材で手がけるセイボリーと、ロリポップのファーストインプレッションが目にも鮮やかなデザートが楽しめます。

Muskmelon chunk and soup, coconut panna cotta, crushed mint jelly and more meet in this parfait. The refreshing decoration hints the arrival of early summer. Our afternoon tea set come with both the petite savory our chef carefully creates with seasonal ingredients and desserts with the impressive lollipop attire.

[メニューをチェック!](#)

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.

マスクメロンとココナッツのパフェ
 Muskmelon and Coconut Parfait ¥2,800
 期間 | 2022年5月1日(日) - 7月15日(金)
 Period | May 1st [Sun.] - July 15th [Fri.]



人参ドレッシング 各¥1,500
 左より ペッパー・オレンジ・ジンジャー
 Carrot Dressing / Pepper・Orange・Ginger

[オンラインショップ](#)

119F

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.

グレープフルーツ、ライチ、 ピスタチオが奏でる 爽やかなハーモニー

Grapefruit, Lychee and Pistachio
 Play the Refreshing Harmony

グレープフルーツのムース、ライチのジュレ、ピスタチオの生地が奏でる爽やかなハーモニーが特徴のケーキが新登場。また、COOKAのサラダコーナーで人気の人参ドレッシングをベースにしたドレッシングも好評。それぞれの素材の特徴を活かしたペッパー・オレンジ・ジンジャーの3種類のフレーバーをご用意しております。

The cake of the refreshing harmony of grapefruit mousse, lychee jelly and pistachio dough just arrived. Also, Highly popular dressing in COOKA's salad corner, three varieties of original carrot-based dressing is well received. Come in three distinctive flavors of pepper, orange and ginger.



ZKサービス
文原 梨世

地上から約270mのフロアにあるレストラン「ZK」でサービスを担当しております。初めての食材との出会いや、思い出の味が生まれる瞬間の創造など、お客様に驚きと楽しさをお届けできるチャンスがこの仕事にはたくさん。食を通じて、お客様と喜びを共有できることにやりがいを感じています。これからも「ご要望やシーンに合わせて柔軟にお応えする」ことを第一に掲げ、さらなるサービスの向上に尽力していきます。

I work as the floor staff at Restaurant ZK, the fine dining 270-meter above the ground. I am blessed with plenty of occasions to offer our valued guests surprise and joy, such as discovering new ingredients and the moment when the dishes engraving in their hearts. I am thrilled to share their joy through their culinary experience. I will stay close to my #1 motto "Be flexible to meet different needs and situations", and strive to further improve the quality of my services.

2020年4月 大阪 Marriott 都ホテル 入社。料飲部 ZKサービス配属。現在に至る。

15 てんのじ村

前号でも取り上げた、ハルカスから西へとまっすぐ坂を下ったところにあるてんのじ村。今回は小説「てんのじ村」で直木賞を取った難波利三先生に聞いた話を紹介しよう。

戦後の食料難の頃、ある漫才師がいた。その男は漫才が下手なので誰もコンビ組んでくれない。仕事はなく水道の水ばかり飲んでいて栄養失調で倒れる寸前だった。当時まだ売れていなかったミヤコ蝶々、海原お浜・小浜など周りの芸人たちは男を見かねて、自分たちも懐具合が苦しいがお金を出し合って男のところに持参した。男は「俺は乞食やない。お前なんかに恵んでもらういわれはない」とお金を投げ返した。

このままでは男は死んでしまう。「あいつ漫才下手やけど絵が上手や。絵を描かせたらお金を取るんちゃうか」と誰かが妙案を思いついた。男のところに行き「お金出すから絵を描いてくれへんか。このお金は恵むんやない。お前の絵に対して払うんや」とお金を渡した。男はお金を受け取った。男は長屋の壁にクレヨンでお稲荷さんの祠を描いていった。そして、絵の中の神社にちゃっかりと「金五円也 蝶々姉さん」「金三円也 小浜姉さん」と描いていった。難波先生は芸人の粋と人情が噛み合ったこのエピソードが大好きであちこちでしゃべっているそうで、それを私も聞いたのであった。当時のてんのじ村には漫才のネタに欠かないほどに面白い事件がたくさんあったそうである。

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)

Marriott Senior Discount

プランをチェック!



TOPICS&NEWS

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries | 06-6628-6137 (代)

シェフセミナー&ランチコース

竹村 正士 / テーマ「鯖棒寿司」

受付中!

57階レストラン「ZK」日本料理 料理長 竹村正士が、鯖棒寿司の作り方をレクチャーします。ご家庭でも作れるように酢飯の作り方から、鯖の炙り方、巻き方などを学んでいただけます。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。

Masashi Takemura, our Head Chef of Japanese cuisine at the 57th Restaurant ZK, will teach you how to make Mackerel sushi. He takes you through how to make the vinegared rice and how to roll mackerel with kelp so that you can replicate at your own home. After the class, you will enjoy the special lunch course.

開催日 | 2022年6月15日(水)
時間 | 11:30-14:00 料金 | ¥8,000
場所 | 20F 茜 内容 | 鯖棒寿司の作り方とランチコース

詳細をチェック!



ZK 日本料理 料理長
竹村 正士

※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.



セカンドライフを楽しむシニア世代の旅を応援する、62歳以上の方限定プラン。ご夫婦やご友人同士、親子でのご旅行におすすめです。開放感溢れるクラブラウンジでは、アフタヌーンティーやカクテルタイムなどをお楽しみください。

This package is a cheers to and only available for 62 years old and over mature travelers who make the most of the post-career days. Perfect for couples, friends or parent and child. Comes with the privilege to visit the wide-open and spacious Club Lounge for afternoon tea and cocktail hours.

期間 | ~2022年6月30日(木)

部屋タイプ | クラブルームツイン / ダブル
料金 | 1室2名様 ¥50,790~(宿泊税別) ※ベストレートから最大45%OFF
特典 | クラブラウンジアクセス付