

## 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

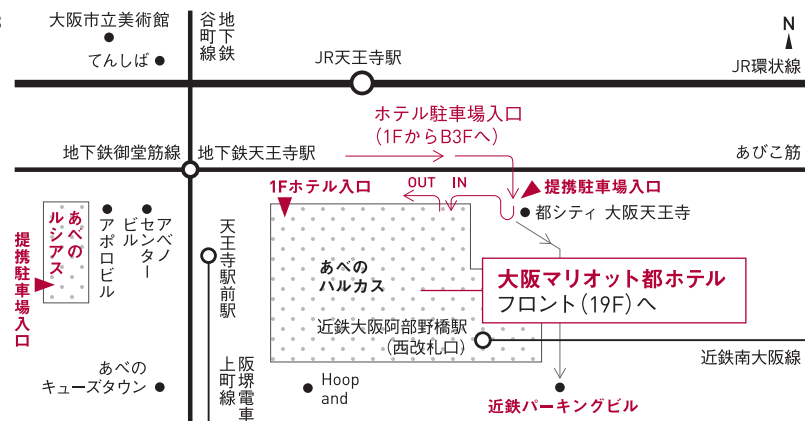
GoogleMap

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ご登録いただけます。

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 & © 2023 Universal Studios. All rights reserved. SH23-0081

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



MARRIOTT  
OSAKA MIYAKO

「MAY-JUNE

2023  
5-6

## 抹茶アフタヌーンティー Green Tea Afternoon Tea

期間 | 2023年5月1日(月) — 6月30日(金)

Period | May 1st [Mon.] - June 30th [Fri.]

1827年の創業以来、宇治茶一筋で歴史を刻む京都の茶問屋「祥玉園」の高級抹茶“泉の白”を使用。色・香り・味わいのすべてを生かし、端正なアフタヌーンティーに仕上げました。

Using "Izumi-no-Shiro" high-grade matcha green tea from Shogyokuen, a Kyoto-based tea wholesaler dedicated to Uji tea since its establishment in 1827. The color, aroma, and taste of matcha green tea are all utilized in this elegant afternoon tea.



Place: LOUNGE PLUS

Price: ¥6,500



詳細をチェック!



MOVIE 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。

※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.





塩をふり、昆布で締め、脱水シートで余分な水分を丁寧に取り除く。レストランZKの欧風料理で用いる魚介類は、メニューに適した丁寧な下処理を行い、魚の旨味の在り方とことんまで追求しています。鮮度の良い素材選びとともに、調理前の細やかなひと手間が最上の逸品へと導いていきます。

Sprinkle salt, tighten with kelp, and carefully remove excess water with a dehydration sheet. The seafood used in Restaurant ZK's Western cuisine is carefully prepped to suit each dish, and the flavor of the fish is carefully pursued to the fullest. In addition to selecting the freshest ingredients, the meticulous care taken before cooking leads to the finest cuisine.



# 魚の旨味の在り方をとことんまで追求

Pursuit of Fish Flavor to the Fullest

## 地産地消関西産 The KANSAI

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000  
 関西アンサンブル  
 魚介のカルパッチョ 鱈の卵添え  
 Seafood Carpaccio with Red Caviar



蒼天 ¥20,000  
 泉州水茄子の煮びたし  
 養老唐墨風味  
 Deep Fried and Braised "SENSHU" Eggplant  
 Covered with Mullet Roe and Yam



雅 ¥25,000  
 大阪ウメビーフ  
 泉州水茄子と京生麩の鉄板焼  
 Osaka Ume Beef, "SENSHU" Eggplant,  
 Kyoto Raw Wheat Gluten

期間 | 2023年5月1日(月) — 5月31日(水)

Period | May 1st [Mon.] - 31st [Wed.]

きめ細やかな肉質が特徴の大阪ウメビーフ、水分量が多くみずみずしい泉州水茄子、豊かな漁場が広がる大阪湾の魚介類など、関西で生産&水揚げされた食材を盛り込みました。地産地消で、関西の食の恵みの素晴らしさを再発見してください。

The dish features ingredients produced and landed in the Kansai region, such as Osaka Ume Beef with its fine texture, Senshu Eggplant with its high water content and freshness, and seafood from Osaka Bay, offering a rich fishing ground. Rediscover the splendor of Kansai's abundant food blessings through local production for local consumption.

## ホワイトアスパラガス

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000  
 黒毛和牛ロースのレッタンゴロ  
 2色のアスパラガスのスカウラ  
 Roasted Japanese Kuroge Premium Beef Loin  
 with White and Green Asparagus



蒼天 ¥20,000  
 太刀魚ホワイトアスパラガス巻き  
 Grilled Cutlass Fish Wrapped  
 in White Asparagus



雅 ¥25,000  
 鮑の鉄板焼き ホワイトアスパラガスのピュレ  
 スパイスの利いた泡と共に  
 Abalone "Teppanyaki" Style, with White Asparagus  
 Puree and Spice Espuma

期間 | 2023年6月1日(木) — 6月30日(金)

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

春から初夏にかけての限られた時期に食べ頃を迎えるホワイトアスパラガス。美しい白色の見た目にふさわしい、上品で甘さを感じる味わいを日本料理・欧風料理・鉄板焼でお楽しみください。煮ても、焼いても、滋味深さ際立つ旬の美味しさです。

White asparagus is at its best during the limited season, from spring to early summer. Enjoy its elegant and sweet flavor in Japanese, European, and teppanyaki cuisine. Whether boiled or grilled, it is a seasonal delicacy with outstanding flavor.

※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.

# ミートフェス

期間 | 2023年5月1日(月) - 6月30日(金)

## “肉好き”の心を満たす ジューシー&パワフルなメニュー

「USビーフのグリル」、「ポークバックリブのBBQロースト」を筆頭に、「肉好き」の心を満たすメニューが勢揃いします。ランチは、「ロティサリーチキン」(平日)や「ローストポーク」(土日祝)、ディナーでは、「USビーフの赤ワイン煮込み」や「シェフおすすめのシュラスコ」も登場。バラエティー豊かなパワフルなメニューをお届けいたします。



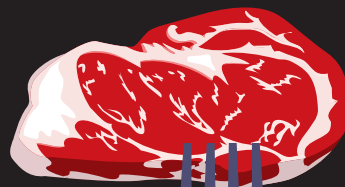
※ディナーイメージです。

# Meat Fes

Period | May 1st [Mon.] - June 30th [Fri.]

A Juicy and Powerful Menu to Satisfy the Hearts of "Meat Lovers"

The menu includes "Grilled US Beef" and "BBQ Roasted Pork Back Ribs" to satisfy the hearts of "Meat Lovers". For lunch, "Rotisserie Chicken" (weekdays) and "Roast Pork" (weekends and holidays) are available, and for dinner, "US Beef Stew in Red Wine" and "Chef's Churrasco" which is carved in front of you are all powerful and hearty!



BEEF



USビーフのグリル  
Grilled US Beef



ポークバックリブのBBQロースト  
BBQ Roasted Pork Back Ribs



LUNCH 平日

ロティサリーチキン レフォールソース  
Rotisserie Chicken with Horseradish Sauce



DINNER

ローストビーフ レフォールソース  
Roast Beef with Horseradish Sauce

[MOVIE をチェック!](#)

[メニューをチェック!](#)

119f 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.  
※GW期間中(5/1-5/7)は、土日祝の料金および時間制となります。※During the GW period (May 1-7), price and hours will be the same as for Sat, Sun and holidays.

POORIK

CHICKEN



提供期間 | 2023年5月17日(水) — 5月31日(水)

Period | May 17th [Wed.] – May 31st [Wed.]

📖 詳細をチェック!

※近鉄百貨店のイベントは、5月23日(火)まで

カゴメとコラボレーションした「ハルカスベジフェス!」が今年も開催。彩り豊かな野菜の持ち味を生かしたメニューを期間限定でご提供いたします。

In collaboration with Kagome, "Harukas Veggie Fes!" will be held again this year. We offer a limited-time menu featuring colorful vegetables bringing out the best of their natural flavors.

## LOUNGE PLUS / BAR PLUS



「黄色の野菜」のタブレとガスパチョ グレープフルーツの香り  
"Yellow Vegetable" Tablée and Gazpacho with Grapefruit  
¥1,800



帆立貝柱のペルシャード  
KAGOMEグリーンスムージーを使ったりゾット添え  
Scallops Pershade with Risotto with KAGOME Green Smoothie  
¥2,600



炙り初鰹と魚介の新世界 パープルホライゾン  
マCHEDONIAの大地  
New World of Seafood and Seafood with Seared Hatsugatsuo  
Purple Horizon Machedonia Land  
¥2,100



トマトとマスカルポーネのデザート バジルの香りと共に  
Tomato and Mascarpone Dessert with Basil  
¥1,800

## BAR PLUS



キューカンバー モヒート Cucumber Mojito  
¥2,000

BAR PLUS  
チーフバーテンダー  
松葉 司



フレグラント コーン Fragrant Corn  
¥1,800

BAR PLUS  
バーテンダー  
井澤 春哉



「フローラルな紫色のジンと、フレッシュなキュウリと合わせて、すっきりとした後口、華やかな香りのモヒートに仕上げました」

Floral purple gin is combined with fresh cucumber to create a mojito with a clean finish and gorgeous aroma.



「黄色のとうもろこしをカクテルに用いたオリジナリティあふれる一杯。カカオリキュールの甘味が際立つ、まろやかで香ばしいテイストです」

"A cocktail full of originality using yellow corn. The sweetness of the cacao liqueur stands out, giving it a mild and fragrant taste."

※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.



MOVIE をチェック!

モンブラン・テ・ベール Green Tea Mont Blanc ¥850

## 抹茶本来の美味しさを閉じ込めました

It Locks in the Authentic Taste of Matcha Green Tea.

きめ細やかでなめらかな口溶けの良さが特徴の抹茶モンブラン。コク深い味わいと豊かな香りをご堪能ください。

The Green Tea Mont Blanc is characterized by its fine, smooth, and melt-in-your-mouth texture. Enjoy the rich taste and aroma.

色とりどりの動物がモチーフのキュートなマカロンボックスは、ギフトにもぴったり。

Boxed macarons with colorful and cute animals is perfect for gifts.

シェフが丁寧に調理したキッシュロレーヌ&スパニッシュオムレツ。いつもの食卓を華やかに彩ります。

Quiche Lorraine & Spanish Omelette carefully prepared by our chef. It brightens up the dining table.



販売期間 | 2023年4月28日(金) - 5月5日(金)

Period | April 28th [Fri.] - May 5th [Fri.]

マカロン ズー (8個入り) Macaron Zoo ¥2,500



キッシュロレーヌ ワンカット Quiche Lorraine ¥600

季節のキッシュ ワンカット Seasonal Quiche ¥600

三浦農園野菜と平飼い卵のスパニッシュオムレツ ワンカット Spanish omelet ¥700

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

メニューをチェック!

119F MBoutique M-Boutique [エム ブティック]



パフェド フリュイ セゾン Seasonal Fruit Parfait ¥3,000

期間 | 2023年5月1日(月) - 6月30日(金)

Period | May 1st [Mon.] - June 30th [Fri.]

※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.

メニューをチェック!

## まるでアートのようなカラフル&繊細なパフェ

Colorful and Delicate Parfaits Like an Artwork

バラエティ豊かな旬のフルーツをたっぷり用いたカラフルなパフェ。フランボワーズのジャム、マンゴープリン、ライムジュレ、ココナッツシャンティーを層のように重ね合わせ、贅沢なテイストに仕上げました。アートのような繊細な盛り付けにもご注目ください。

This colorful parfait is filled with a wide variety of seasonal fruits. Layers of raspberry jam, mango pudding, lime jelly, and coconut chantilly cream create a luxurious taste. The delicate, art-like arrangement on the top is also a must-see.

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

## ボタニカルの個性際立つ国内外のジンを飲み比べ

Compare Domestic and International Gins with Distinctive Botanicals



ワールドジンフェア World Gin Fair ¥1,700~

期間 | 2023年5月1日(月) - 6月30日(金)

Period | May 1st [Mon.] - June 30th [Fri.]

※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.

メニューをチェック!

119F BAR PLUS [バー プラス]

ZK 日本料理  
料理長  
竹村 正士  
Masashi Takemura



▶ MOVIE をチェック!

調理全般の業務に携わっているのはもちろん、月ごとで替わる食材・テーマに沿った献立作成を担当。味、盛り付けのすべてにおいて高い水準を目指し、スタッフたちへの技術指導も行っています。仕事で心がけているのは、お客様との一期一会を大切に、お客様のことを第一に考え、一皿一皿に心をこめてご提供すること。常に新しい料理の可能性を探り続け、レストラン「ZK」に来て良かった、と心から感動していただけるような瞬間を演出したいと思っています。

In addition to being involved in all aspects of cooking, I am also in charge of creating menus based on different ingredients and themes of each month's menu. I aim for high standards in all aspects of taste and presentation and provide technical guidance to the staff. In my job, I always try to make the most of each encounter with customers, putting them first and my heart into each dish I create. I am always exploring new cuisine possibilities, and I hope to create moments when our guests are truly impressed and happy to have come to Restaurant "ZK".

大阪・泉州の館屋や割烹店で経験を積み、2001年天王寺都ホテル(現・都シティ大阪天王寺)に入社。2014年、大阪マリオット都ホテルに異動。レストラン「ZK」日本料理 副料理長を経て、2021年より現職。

【ニューオーリンズ編】

80年代後半にゴスペルチームに入って、仕事もままならぬくらいにゴスペル音楽にのめり込んだことがあったんです。そのチームの番頭さんの立場を率先してやって、レッスンに、ライブに、と精力的に活動していました。

そんな時、ミュージシャンの先輩から「ニューオーリンズで本場のゴスペルを観に行こう」と誘われて渡米。教会で生のゴスペルを耳にしたんですが、もう本当に衝撃でした。私が今までやってきたゴスペルとは全然違う。比較すらできない。そこにあったのは、アメリカの人たちの「血」であり、「骨の髄」まで行き渡ったアイデンティティそのものやったんですね。日本でいけば河内音頭とか沖縄民謡にも通ずるもので、地元の音楽という言葉であらわすにはチープすぎるものでした。

その瞬間、「もうゴスペルはやめよう」と決意。帰国後、あらためて自分にとっての音楽の原点を見つめ直しました。

私がほんまに好きな音楽ってなんやったんかな...と。そこでふと頭に浮かんで来たのが、子供の頃に聞いていた野口五郎、西城秀樹、和田あき子やピンクレディ、フィンガー5などの歌謡曲やったんです。

友達と一緒にヒット曲を歌いながら学校行って、家ではお父ちゃんが大切にしていたステレオでレコードを聴いてた。テレビでは毎日のようにガンガン流れていた歌謡曲こそが、私のアイデンティティじゃないかと気付かされました。

外国人のマネをして、英語でソウルやブルースを歌うのがかっこええとされていた時代。



じゃあ私は日本語の歌詞でソウルフルなことをやろう、と決意した転機となる旅でした。

大西ユカリ

1964年4月6日生まれ、大阪府富田林出身、ソロシンガー。  
1998年CDデビューし、現在も精力的にLIVE活動を行っている。  
活動の詳細は公式HP(<https://www.hustle-records.com>)参照。

大西ユカリと阿倍野のはなし

3

Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

【期間限定】スイートルームスペシャル

▶ プランをチェック!



TOPICS&NEWS

各種ご予約・お問い合わせ  
Reservations & Inquiries | 06-6628-6224  
(平日10:00-18:00)

受付中!



シェフセミナー&ランチコース

谷詰 和隆 / テーマ [ テリーヌ・ド・レギューム ]

総料理長 谷詰 和隆が、13種類の野菜を使った“テリーヌ・ド・レギューム”の作り方をレクチャーします。色鮮やかな野菜を使用した一品は、おもてなしのシーンでも活躍。また、併せて、お肉、お魚料理に合うソースのレシピも伝授します。セミナー終了後には、特別ランチコースをお楽しみください。

Executive Chef Kazutaka Tanizume will lecture on how to make "Terrine" using 13 kinds of vegetables. This colorful vegetable dish is perfect for entertaining. In addition, he will also teach recipes for sauces to go with meat and fish dishes. After the seminar, please enjoy a special lunch course.

開催日 | 2023年6月14日(水)  
時間 | 11:30-14:00 場所 | 20F 茜 料金 | ¥8,000

▶ 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.

総料理長  
谷詰 和隆



様々なタイプのスイートルームを期間限定で特別価格にてご用意しております。もちろん、クラブラウンジもご利用いただけます。この機会にワンランク上のホテルステイを体験ください。

Various types of suites are available at special prices for a limited time. Of course, the Club Lounge is available. Please take this opportunity to experience a higher grade of hotel stay.

販売期間 | ~6月30日(金)  
金額 | ¥150,000~¥400,000  
写真はロイヤルスイートルーム ¥300,000円  
※ロイヤルスイートは4名様まで同料金で宿泊可  
※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)  
※Prices include consumption tax and 15% service charge. (Accommodation tax excluded)