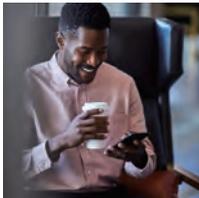
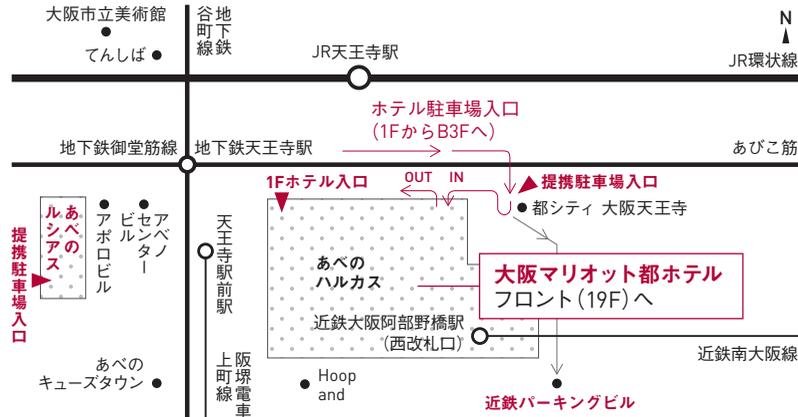


大阪 Marriott 都ホテル

〒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. SH23-0111

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。 Prices include tax and service charge. All photos are for illustrative purposes only. Menus are subject to change without prior notice.
 ・メニューは予告なく変更になる場合がございます。 If you have any form of food allergy, please notify our associate.
 ・食品アレルギーのある方はお申し出ください。

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

2023
 7-8



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。



夏の季節に出会う鮮烈 果実に胸おどる

A Fresh Encounter with the Summer Season
The Allure of Fruit



Summer サマーフルーツ フェア Fruits Fair

期間 | 2023年

7月1日(土) – 8月31日(木)

Period | July 1st [Sat.] – August 31st [Thu.]



甘くてジューシー。降り注ぐ陽光が心地いい夏の季節は、気品ある美味しさの桃をはじめ、鮮やかな果肉で情熱的な味わいのトロピカルフルーツ、さらには近年注目を集める夏いちごまで、さまざまなレパートリーを誇ります。大阪マリriott都ホテルでは、フルーツの魅力が詰まったスイーツ、アフタヌーンティー、カクテルをお楽しみいただけます。

Sweet and juicy. The pleasantly sunny summer season boasts a varied repertoire, including sublimely delicious peaches, tropical fruits with bright flesh and passionate flavor, and summer strawberries, which have been attracting much attention in recent years. Enjoy sweets, afternoon tea, and cocktails filled with the charms of fruit at Osaka Marriott Miyako Hotel.



夏いちごのアフタヌーンティー
Summer Strawberry Afternoon Tea ¥6,500

📖 [メニューをチェック!](#)

甘味・酸味が好ハーモニー 夏いちごのアフタヌーンティーと 季節のデザート

Harmonious Sweetness and Sourness
Summer Strawberry Afternoon Tea and Seasonal Dessert

高冷地で栽培され、暑い時期に収穫される国産の夏いちごをアフタヌーンティーにふんだんに盛り込みました。甘味と酸味のバランスが良く、セイボリーにもデザートにもマッチするテイストが夏いちごならではの長所です。また、季節のデザートでは、ドライアイスのデコレーションで彩ったベッシュメルバが登場。爛漫たる旬の魅力がいっぱいです。

Summer strawberries grown in high altitude areas of Japan and harvested during the hot season are lavishly incorporated into the Afternoon Tea. The taste that is suitable for both savory and dessert is a feature of summer strawberries with a good balance of sweetness and sourness. The seasonal desserts also include Peach Melba enchanted with dry ice, making the season full of attractions.



ベッシュメルバ Peach Melba ¥3,000

📖 [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.

各¥880 左より

- ・シャインマスカットとピスタチオパannaコッタ、ミントのジュレ Shine Muscat and Pistachio Panna Cotta with Mint Jelly
- ・桃のコンポートとココナッツパannaコッタ、パッションのジュレ Peach Compote and Coconut Panna Cotta with Passion Jelly
- ・夏いちごのパannaコッタとハチミツバニラのジュレ Summer Strawberry Panna Cotta with Honey Vanilla Jelly

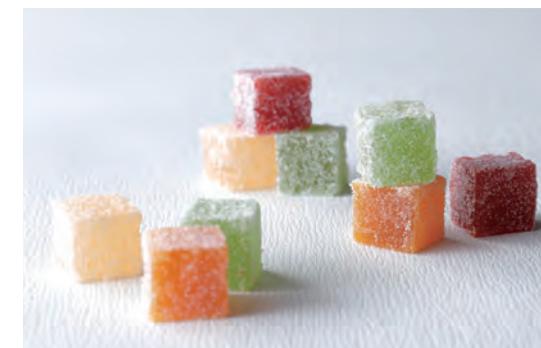


色とりどりで個性異なる 果実感あふれるスイーツ

Various Colours and Unique Brilliance
Fruitful Sweets

夏いちご、シャインマスカット、桃が主役の3種類それぞれ個性が異なるジュレで、ひんやりとした涼をご堪能ください。果実感あふれるパート・ド・フリユイは見た目にも涼しげなフランスの伝統菓子です。大切な方へのギフトにぴったり。

Summer strawberry, shine muscat and peach, the stars of the cool jellies, each with its own unique flavor. Pâte de Fruit is a traditional French confectionery that looks cool and summery. A perfect summer gift for your loved ones.



パート・ド・フリユイ Pâte de Fruits ¥3,000
(マンゴー・青りんご・いちご・ライチ 各4個入り)

※通年商品
※2023年7月1日より販売

📖 [メニューをチェック!](#)

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。
※Consumption tax is included in prices with in parentheses.



フレッシュなフルーツで真夏の幸せを

Fresh Fruits Bring Happiness to Midsummer

フルーツカクテルを存分に楽しめるフリーフローが登場。真夏の幸せな瞬間を演出します。

Enjoy fruit cocktails to the fullest. Immerse yourself in a moment of happiness during the hot season.

夏のフルーツカクテルフリーフロー

Summer Fruit Cocktails Free Flow

¥6,500 (90分制)



LUXE

左から

- ・リュクス モヒート Luxe Mojito ¥3,200
- ・リュクス パンチ Luxe Panch ¥3,800
- ・リュクス ブルース Luxe Blues ¥3,000

魅惑の気泡で喉を潤すシャンパンカクテル

Champagne Cocktails, Enchanting Bubbles Refreshing Your Thirst

フルーティーなアロマが心地よく、エレガントな気泡が喉を潤すシャンパンを用いた3タイプのカクテル。スパークリングな美味しさで心を魅了します。

Three types of cocktails using champagne with a pronounced fruity aroma and elegant bubbles to quench your thirst. The sparkling deliciousness is captivating.



メニューをチェック!

※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.

| 19F

BAR PLUS



BAR PLUS
[バー プラス]

夏 SUMMER

| 欧風料理 | | 日本料理 | | 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000
泉州水茄子の冷製タリオリーニ
鱧出汁仕立て
Cold Pasta "Tagliolini" with "SENSHU" Eggplant
and Pike Conger Soup



蒼天 ¥20,000
小鍋 鱧のしゃぶしゃぶ
Pike Conger Hot Pot Style



雅 ¥25,000
太刀魚と加茂茄子の鉄板焼
高知県産小夏果汁ソース
Cutlassfish and "KAMO" Eggplant "Teppanyaki"
Style, with Japanese Orange "Konatsu" Sauce

期間 | 2023年7月1日(土) — 7月31日(月)

Period | July 1st [Sat.] - 31st [Mon.]

フレッシュで爽快さが際立つ夏の味覚をお楽しみください。鱧、茄子などの食材をベースにした涼感あふれる逸品や、食材の魅力を引き立てる甘酸っぱい柑橘類をアクセントにした美味しさを提供いたします。

Enjoy the fresh and refreshing taste of summer. The menu offers cool and refreshing delicacies with pike conger and aubergine, as well as sweet and sour citrus accents that enhance the appeal of the ingredients.

岐阜 GIFU

| 欧風料理 | | 日本料理 | | 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000
天然郡上鮎のロースト
赤カブのアグロドルチェ
Roasted Natural "Gujo Ayu" Sweetfish
with Red Turnip



蒼天 ¥20,000
焼き物 天然郡上鮎塩焼き
Grilled Natural "Gujo Ayu" Sweetfish



雅 ¥25,000
天然郡上鮎のコンフィ 焼き春巻き
Natural "Gujo Ayu" Sweetfish Confit,
Baked Spring Roll

期間 | 2023年8月1日(火) — 8月31日(木)

Period | August 1st [Tue.] - 31st [Thu.]

肥沃な土壌と昼夜で寒暖差のある気候に育まれた、岐阜県の山海の幸が並ぶ8月の旬メニュー。濃厚な旨み特徴の飛騨牛をはじめ、清流・長良川で獲れた郡上鮎、多彩な野菜を用いた美食がラインナップしました。

The August menu features a range of mountain and sea produce from Gifu Prefecture, nurtured by fertile soil and a climate with temperature differences between day and night. The gastronomic line-up includes Hida beef with its rich flavour, "Gujo Ayu" sweetfish from the Nagara River and a variety of vegetables.

※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.

韓国ブッフェ Korean Buffet

 **MOVIE** をチェック!
  **メニュー** をチェック!

期間 | 2023年7月1日(土) – 8月31日(木)
 Period | July 1st [Sat.] – August 31st [Thu.]



Lunch 野菜のジョン
Dinner Korean Vegetable Pancake



Dinner チャジャンミョン (韓国風ジャージャー麺)
 Jajangmyeon



Lunch タッカルビ
Dinner Spicy Grilled Chicken and Vegetables



Lunch 韓国冷麺
Dinner Korean Noodles



Lunch ヤンニョムチキン
Dinner Korean Fried Chicken



Lunch サムギョプサル
Dinner Korean Grilled Pork Belly



Lunch キンパ
 Gimbap



Dinner マッコリ / チャミスル
 Makgeolli / Jinro

Instagram Campaign

好きな組み合わせを投稿して
 大阪マリオット都ホテルでの体験を手に入れよう!

「私が推す韓国料理の組み合わせメニュー」をハッシュタグ
 “#COOKA韓国推しメニュー”を付けて、Instagramに投稿。
 COOKAのメニュー以外でも、料理とドリンク、デザートでも可能です。
 抽選で、大阪マリオット都ホテルでの体験をプレゼントいたします。

- 天空宿泊体験 (1組2名様)
1泊1室 朝食付 宿泊体験
- 絶景レストラン体験 (2組4名様)
57階「ZK」ディナー体験
- ブッフェ体験 (3組6名様)
19階「COOKA」ランチブッフェ体験

伝統と革新が紡ぐ、韓国料理の奥深さ

薬食同源、五味五色。今や世界中で愛される韓国料理が今夏のスペシャルティです。キムチやナムルをトッピングする「ビビンバ」、肉汁あふれる豚バラ肉がスタミナ満点な「サムギョプサル」などの定番に加え、ビールやマッコリと相性抜群な「ヤンニョムチキン」や「ジョン」、「トッポギ」も絶品。

The Depth of Korean Cuisine, Spun by Tradition and Innovation.

Eating healthy prevents and cures disease, Five tastes and five colors. Korean cuisine, now loved all over the world, is the specialty for this summer. Well known menus such as "Bibimbap" with kimchi and namul on top, and juicy grilled pork belly "Samgyeopsal", and there are also "Yamnyom chicken" (Korean Fried Chickeen), "Jeon" (Korean pancake) and "Ttopogi" (Stir-fried rice cake) that go well with beer and makgeolli.

| 19F



Live Kitchen COOKA
 [ライブキッチン クーカ]

	ランチ/Lunch (平日)	ランチ/Lunch (8/11-15・土日祝90分制)	ディナー/Dinner (平日)	ディナー/Dinner (8/11-15・土日祝120分制)
大人 Adult	¥5,200	¥5,800	¥7,800	¥8,400
中学生 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.

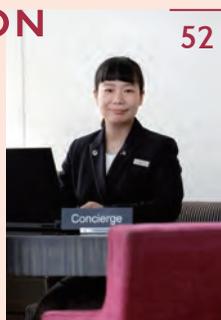
コンシェルジュ
長野 葉月 HAZUKI NAGANO

▶ MOVIE をチェック!

レストランやお車のご予約、各種チケットの手配をはじめ、到着前・滞在中のお客様からのご要望にお応えしております。仕事で心がけているのは「Noと言わない」こと。これは「全てをYESで答える」という意味ではなく、物理的にできないことはもちろんあるので、その際に代案をご案内できるように準備しておくなど、常に最善を尽くしております。コンシェルジュというと、近づきたいイメージを持たれがちですが、「周辺地図をください」など、些細なご要望でもお気軽にご相談ください。

We can help with restaurant and car reservations, various ticket arrangements, as well as any other requests from guests before arrival and during their stay. What we try to do in our work is "never say no". This does not mean that we answer all requests with 'yes', but we always do our best, for example by being prepared to offer alternatives in the event that something is physically impossible, which is of course possible. Concierges tend to give the impression of being unapproachable, but please feel free to ask for help with even the most trivial requests, such as 'I would like a map of the area'.

2014年大阪マリオット都ホテルに入社。客室部ゲストサービス ベルに配属。2016年10月コンシェルジュに異動。オーストラリアにワーキングホリデーへ行くために2017年8月末に退職。2018年9月ジョブ・リターン制度で復職、フロントに配属。2019年4月にコンシェルジュに異動となるが、コロナの影響でコンシェルジュ業務が閉鎖。2023年1月よりコンシェルジュ業務再開に伴い現職。



【大西ユカリとCDデビューのはなし】

CDデビューが1998年で、2000年には念願だった自身のバンド「大西ユカリと新世界」名義で1st.アルバムをリリースすることになりました。プレスしたのは、わずか1000枚。友達の経営するスタジオにメンバーが集まって、すべての曲が一発録音でした。今では考えられない素人みtainな録音方法で、専門的な知識もなく、本当に手探りで創りあげたアルバムでした。ミリオンヒットが連発していた、あの時代に、たったの1000枚と思われるかもしれませんが、それでも私たちにとっては勇気のいる、まさに挑戦でした。完成したアルバムが自宅に届いて、山積みになっている様子を見て、「ほんまに全部売れるんかいな...」と心配になりましたが、どうにかこうにか完売。たまたま、このアルバムを耳にして、興味をもってくださった某テレビ局のスタッフさんが、色々な方面でPRしてくれたりして、それがきっかけで大手のCDショップでも取り扱ってもらえるように。その頃から大阪だけでなく、東京でのライブ動員もどんどん増えていきました。デビューした頃は、音楽だけでは食べていくことはできず、朝はお弁当屋さんでアルバイトをして、昼間は生命保険の営業職を掛け持ちする毎日でしたから、音楽一本で収入が得られるようになった時は本当に嬉しかった。しかも自分のアイデンティティであり、ルーツだと信じていた昭和歌謡を歌えることは何よりの幸せでした。



後年リリースしたカバーアルバムでは、日本レコード大賞企画賞を受賞させていただきました。プロとしての自信と誇りが芽生えた瞬間でした。

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活動をしている。活動の詳細は公式HP (https://www.hustle-records.com) 参照。

4

大西ユカリと阿倍野のはなし

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

竹村 正士 / テーマ [鰻料理と和風出汁]

57階レストラン「ZK」日本料理 料理長 竹村 正士が、「鰻」を使った椀物と、和食には欠かせない出汁の取り方をレクチャーします。セミナー終了後には、出汁をたっぷり使用した特別ランチコースをお楽しみください。

Masashi Takemura, Japanese Chef at Restaurant ZK on the 57th floor, will give a lecture on soup dishes using pike conger eel, and how to make dashi broth, an essential ingredient in Japanese cuisine. After the seminar, enjoy a special lunch course which you can experience the various ways of using dashi.

開催日 | 2023年8月9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.

Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

早期割引きプラン — 30日、60日前までの予約がお得! —

📖 プランをチェック!

Discount for Early Booking Plan



30日前、60日前までのご予約でお得にお過ごしいただけるプランの登場です。旅行やイベントなどのご予定が決まったら、早めの計画がおすすめ。ホテルの会員プログラムの特典対象です。

Special offers are now available for bookings made up to 30 or 60 days in advance. Early planning is recommended once you have made plans for a trip or event. Eligible for hotel membership program benefits.

販売期間 | ~2024年3月31日(日)
部屋タイプ | スーベリアルーム、デラックスルーム、コーナールームなど

※料金・部屋タイプは宿泊日より異なります
※写真はデラックスルームです

ZK 日本料理
料理長
竹村 正士

