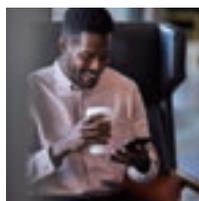
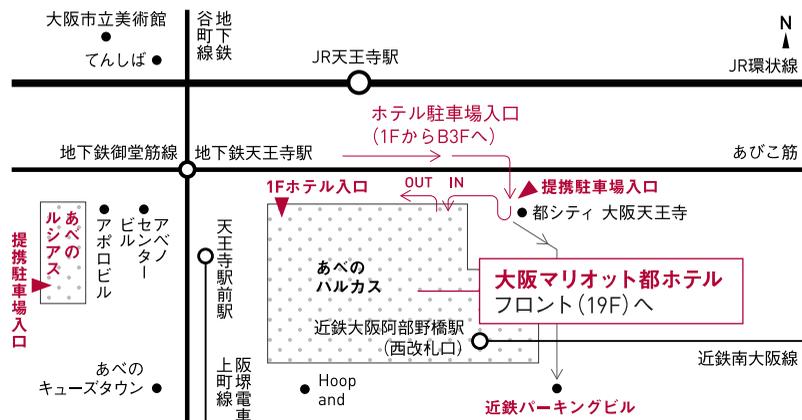


## 大阪 Marriott 都ホテル

〒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. SH23-0260

レストランに関する  
ご予約・お問い合わせ

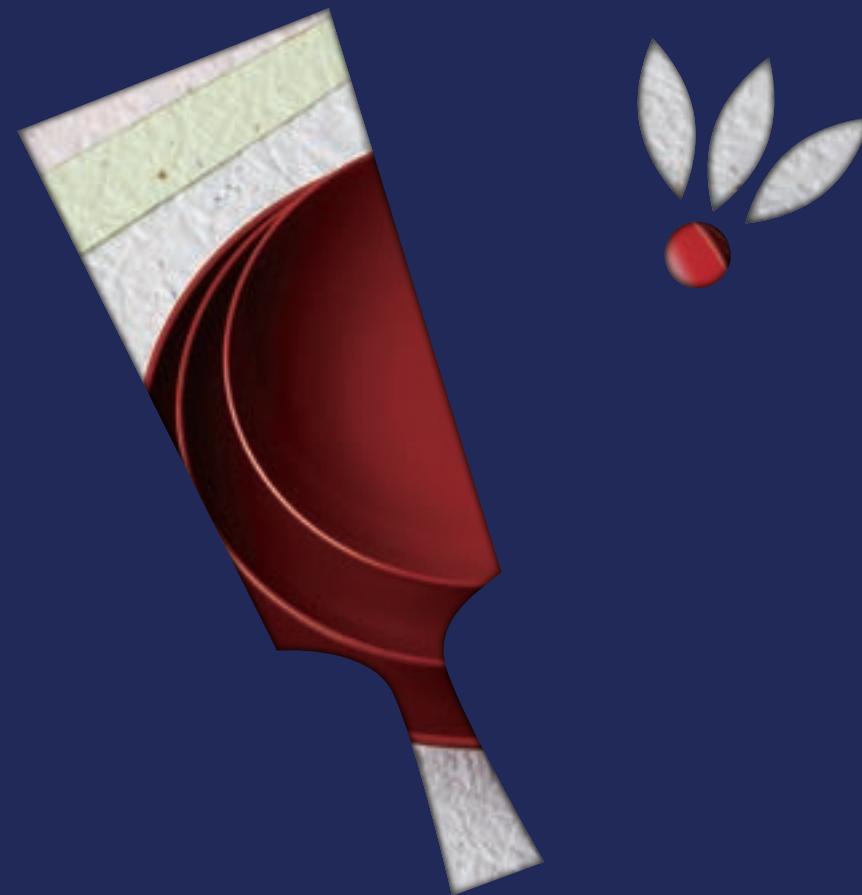
 **0120-611-147** 携帯電話 **06-6628-6187** (受付時間 10:00~20:00)

- ・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.

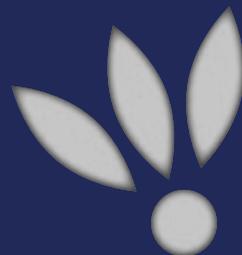
営業時間や掲載内容が予告なく変更になる場合がございます。 Business hours and contents may change without prior notice.

# MADO



JANUARY - FEBRUARY

2024  
1-2



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。

2024



1  th

# 10th Anniversary Topics

詳細をチェック!



## -Super Buffet Series- Super Seafood

### SUPER MAGURO

期間 | 2024年3月1日(金) - 3月3日(日)

### SUPER EBI & AWABI

期間 | 2024年3月9日(土) - 3月10日(日)

場所 | 19階 ライブキッチン「COOKA」  
料金 | ランチ 大人 ¥6,800 / ディナー 大人 ¥8,500

※ランチは90分制、ディナーは120分制です。  
※ドリンクのフリーフローは別途¥1,800です。

開業10周年を記念して、お届けするライブキッチン「COOKA」の“SUPER BUFFET”シリーズ。テーマに沿った特別メニューをご用意いたします。3月1～3日は、期間中、マグロの解体ショーも実施する“SUPER MAGURO”。3月9、10日は、2日間限定で、海老と鮑のメニューを存分に楽しめる“SUPER EBI & AWABI”を開催します。

In celebration of our 10th anniversary, COOKA is offering "SUPER" series, which you can fully enjoy the ingredients according to the each theme. A Maguro butchering show will also be held during "SUPER MAGURO" from March 1st to 3rd. "SUPER EBI & AWABI", which you can enjoy the shrimp and abalone menu for two days only on March 9th and 10th.

## Wine Events “CHATEAU LAGRANGE”

“シャトー ラグランジュ”は、1855年のメドック格付けで第三級に格付けされた名門のシャトーです。1983年に日本の企業として初めて、サントリーが格付けシャトーを買収。その際、経営陣が一新され、ボルドーのシャトー再生請負人として名高いエミールペイノー博士を顧問として迎えました。また、社長にマルセル・デュカス氏、日本側代表として副会長に鈴木健二氏が就任。畑や醸造設備に徹底的な改良が進められ、ワインの品質が向上しました。イベント当日はサントリー株式会社 チーフ エノログ 椎名 敬一氏をゲストにお迎えます。



椎名 敬一氏



“CHATEAU LAGRANGE” is a prestigious chateau, classified third in the Médoc classification in 1855. In 1983, Suntory became the first Japanese company to acquire a classified chateau, and the management team was completely renewed, with Dr. Émile Peynaud, a renowned Bordeaux chateau revitalization contractor, serving as an advisor. Marcel Ducasse was appointed president, and Kenji Suzuda was appointed vice chairman to represent the Japanese side. Thorough improvements were made to the vineyards and winemaking facilities, and the quality of the wines has improved. On the day of the event, Keiichi Shiina, Chief Enologist, Suntory Limited, will be invited.

開催日 | 2024年2月16日(金)  
場所 | 57階 レストラン「ZK」  
料金 | お一人様 ¥50,000  
定員 | 24名様

※料金には、ディナーとベアリングのワインが含まれます。  
※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.

## Whiskey Bottle Fair ~Vol.3~



国内外問わず、バーテンダーがおすすめするウイスキーを2か月毎にセレクト。2-3月は、世界5大ウイスキーのひとつであるジャパニーズウイスキーよりサントリーが手掛けるウイスキー「山崎12年」、「白州12年」、「響ブレンダーズ チョイス」をご用意します。

Every two months, we select whiskeys recommended by bartenders from both Japan and abroad. From February to March, we will be offering Suntory's "Yamazaki 12 Years", "Hakushu 12 Years", and "Hibiki Blender's Choice" from Japanese Whiskey, one of the five major whiskeys in the world.

期間 | 2024年2月1日(木) - 2024年3月31日(日)  
場所 | 19階 「BAR PLUS」  
料金 | 山崎12年・白州12年 各¥45,000・響ブレンダーズ チョイス ¥52,000

※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.



Restaurant *Varier*



2024年1月1日

ご予約スタート



# 早春に贈る 至高のフレンチ

Supreme French Cuisine Presented in Early Spring

2014年のホテル開業時に中之島「レストラン ヴァリエ」よりオーナーシェフの高井 実氏をお招きしてディナーイベントを開催いたしました。10年を迎えた今、再び、高井氏との一夜限りの特別ディナーコースをご用意いたします。

When the hotel opened in 2014, we held a dinner event inviting Mr. Minoru Takai, the owner and chef from Nakanoshima's "Restaurant Varier". Now, after 10 years, we are once again offering a special one-night-only dinner course with Mr. Takai.

開催日 | 2024年3月4日(月)

受付 18:00 / 開宴 18:30

場所 | 20階 茜

料金 | お一人様 ¥40,000

定員 | 30名様

※料金には、ディナーとワインのペアリングが含まれます。



高井 実氏



竹村 正士

## Restaurant Varier ZK 日本料理 高井 実 × 竹村 正士 コラボレーションメニュー

Restaurant Varier Minoru Takai × ZK Japanese Cuisine  
Masashi Takemura Collaboration Menu

57階レストラン「ZK」の日本料理の人気メニュー「絶景弁当」に高井 実シェフ監修のフレンチ料理が加わった期間限定メニューが登場。料理長 竹村 正士とのコラボレーションをお楽しみください。

At the 57th floor restaurant "ZK", our popular Japanese menu "Zekkei Bento" will feature French cuisine supervised by Chef Minoru Takai, for a limited time only. Please enjoy the collaboration with Masashi Takemura, head chef of Japanese cuisine.

開催日 | 2024年3月5日(火) -

2024年3月17日(日)

ランチ 11:30 - 15:00

場所 | 57階レストラン「ZK」

料金 | コラボ絶景弁当 ¥6,500

## デジタルフォトスポット登場!

Digital Photo Spot

ゲストの皆様とも一緒に10周年をお祝いしたいという思いから、デジタルフォトスポットが登場です。期間中撮影いただいた画像は、大型ビジョンにランダムに投影。また、撮影した写真は、その場で印刷してプレゼントいたします。

There will be a digital photo spot where you can celebrate the 10th anniversary with us. The photos taken during the event will be randomly projected on a large screen. The photos will be printed on the spot and given away as gifts.

場所 | 19階ロビー

期間 | 2024年2月10日(土) - 2024年3月10日(日)

オリジナルフォトフレーム /



ショコラシュー・ポム Chocolate Chou Pomme ¥700

発売日 | 2024年1月6日(土) Release Date | January 6th [Sat.]

## さっくり食感 & 繊細なアロマ 甘美極めるショコラシュー

Crisp texture & delicate aroma  
Ultimate lusciousness Chocolat Chou

メニューをチェック!

世界最高峰のフランスのチョコレートメーカー、ヴァローナ社のショコラを用いたポム・ショコラシュー。さっくりとしたシュー生地と、カカオのアロマが美味なハーモニーを奏でます。味わいのアクセントには、キューブ状にカットしたリンゴをプラス。

Pomme Chocolat Chou made with chocolate from Valrhona, the world's top French chocolate maker. The crispy choux pastry and the aroma of cacao create a delicious harmony. For a flavorful accent, add cube cut apples.

※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.

| 19F **M-Boutique** M-Boutique  
(エム ブティック)



📖 [メニューをチェック!](#)

🎬 [MOVIE をチェック!](#)

ショコラ アフタヌーンティー Chocolate Afternoon Tea ¥6,500

期間 | 2024年1月6日(土) - 2月29日(木) Period | January 6th [Sat.] - February 29th [Thu.]

## バレンタインシーズンに楽しみたい とおきのショコラメニュー

Enjoy the Valentine's Day Season A Seductive Chocolate Menu

エスプレッソ風味のビーフローストやコーヒーメープル風味のチキンブレストなど、ショコラと相性を考えたセイボリーと、パティシエの技術を散りばめたショコラのデザートをお楽しみください。各素材を重ね合わせた美味しさが織りなすショコラパフェとともに、バレンタインシーズンにふさわしい「LOUNGE PLUS」からの贈り物です。

Enjoy savouries that go well with chocolate, such as espresso-flavored beef roast and coffee maple-flavored chicken breast, as well as chocolate desserts sprinkled with the skills of pastry chefs. It is a gift from LOUNGE PLUS that is perfect for the Valentine's season, along with a chocolate parfait weaving the deliciousness of each ingredient.

※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.



ショコラ パフェ Chocolate Parfait ¥3,000

期間 | 2024年1月22日(月) - 3月6日(水)

Period | January 22th [Mon.] - March 6th [Wed.]

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



📖 [メニューをチェック!](#)

期間 | 2024年1月1日(月・祝) - 2月29日(木)

Period | January 1st [Mon.] - February 29th [Thu.]

## 風雅な和の息吹を感じる 創造性豊かなジンカクテル

Feel the breath of elegance and harmony  
creative gin cocktails

伏見のきめ細やかな伏流水で仕込んだ「季の美」と、良質なお茶の深い香りを纏わせた「季のTEA」という、京都生まれのクラフトジンでカクテルを創作。風雅な和のテイストと、シャープでスパイシーなジンの風味をご堪能ください。

Cocktails created with Kyoto-born craft gins: "KI NO BI" brewed with Fushimi's delicate underground water, and "KI NO TEA", with the deep aroma of high-quality tea. Enjoy the elegant Japanese taste, and the sharp and spicy gin flavor.

左 | 季のTEA FIZZ KI NO TEA FIZZ ¥2,600

右 | 柚子LADY by季の美 Yuzo LADY by KI NO BI ¥2,600



円空の庵  
Hermitage of Enku  
¥2,000

📖 [メニューをチェック!](#)

期間 | 2024年2月2日(金) - 4月7日(日)

Period | February 2nd [Fri.] - April 7th [Sun.]

※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.



## あべのハルカス美術館開館10周年記念 「円空 旅して、彫って、祈って」コラボレーションカクテル

A collaborative cocktail with the exhibition "Enku - Travelled, Carved & Prayed" held to commemorate ABENO HARUKAS Art Museum's 10th anniversary.

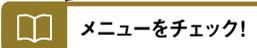
神仏を彫り続けた江戸時代の修験僧・円空のゆかりの地である岐阜県の酒造「玉泉堂酒造」の日本酒「醴泉(れいせん)特吟山田錦」をベースとしたカクテル。日本酒を感じながらも、豆乳やナッツのふくよかな味わいとシナモンの優しい香りで、円空仏の微笑みのように笑みがこぼれるようなテイストをお楽しみください。

Based on "Reisen Tokugin Yamadanishiki", a Japanese sake produced by Gyokusendo Sake Brewery in Gifu Prefecture, places associated with Enku, an Edo-period ascetic monk who continued to carve Buddhist statues. With the robust taste of sake, the mildness of soy milk and nuts, and the gentle aroma of cinnamon, this cocktail is sure to bring a smile to your face, just like Enku's smiling statue.

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

1

CLICK!



高知県

Kochi

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

四万十麦酒牛ロース肉のステーキ  
米茄子とフルーツマト バジル風味  
"Shimanto" Beer Beef Loin Steak  
with Eggplant and Fruit Tomato, Basil Flavor

蒼天 ¥20,000

焼き物 高知県宿毛産の魚  
四万十ぶしゅかんの香り  
Grilled "KOCHI Sukumo" Fish with  
"Shimanto Bushukan" Citrus Flavor

雅 ¥25,000

土佐はちぎん地鶏と茗荷のコンフィ  
"Tosa Hachikin Jidori" and Myoga Confit

期間 | 2024年1月4日(木) — 1月31日(水)

Period | January 4th [Thu.] – January 31st [Wed.]

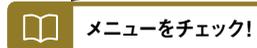
高知県から届いた旬の幸の数々。土佐はちぎん地鶏、四万十麦酒牛をはじめとするブランド食材に加え、恵まれた漁場がある宿毛産の海の幸もご堪能ください。

A variety of seasonal delicacies from Kochi Prefecture. In addition to brand-name ingredients such as Tosa Hachikin Jidori and Shimanto Beer Beef, please enjoy the seafood of Sukumo, which has rich fishing grounds.

8

2

CLICK!

157F  
Restaurant ZK  
[ジーケー]

帆立貝

Scallops

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

鮮魚のムニエル 帆立とオレンジソース  
Meuniered Seasonal Fish Scallop and  
Orange Sauce

蒼天 ¥20,000

お造り 五種盛り合わせ  
5 Kinds of Sashimi

雅 ¥25,000

クエと帆立貝の鉄板焼 海藻バターソース  
Longtooth Grouper and Scallop "Teppanyaki"  
Style, Seaweed Butter Sauce

期間 | 2024年2月1日(木) — 2月29日(木)

Period | February 1st [Thu.] – February 29th [Thu.]

濃厚な旨味とコク、心地いい弾力で自然の恵みを実感させてくれる帆立貝。お造りで味わえるのはもちろん、ソテー、天ぷらなど、様々な調理法で美味しさをお届けします。

Scallops make you feel the blessings of nature with their rich flavor, richness, and pleasant elasticity. You can enjoy them in sashimi, sautéed, tempura, and many other cooking methods to bring you the best 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.

9

# 10<sup>th</sup> プレアニバーサリー Pre Anniversary Buffet

ランチ・ディナー | グリルミート



📖 メニューをチェック!

🎬 MOVIE をチェック!

期間 | 2024年

1月6日(土) -  
2月29日(木)

Period | January 6th [Sat.]  
- February 29th [Thu.]

2024年3月7日に迎える開業10周年に向けて、バラエティ豊かなメニューをお届けいたします。高知県の食材や郷土料理を楽しめる高知グルメコーナーが登場。また、グリルコーナーでは、ビーフやチキンなどをご用意します。ディナーでは、本ずわい蟹を存分にご堪能ください。

A variety of menu items will be prepared for the 10th anniversary of the opening on March 7, 2024. Kochi Gourmet Corner features Kochi Prefecture's ingredients and local cuisine, and grilled beef and chicken for lunch and all-you-can-eat boiled snow crab for dinner.

ディナー限定 | 本ずわい蟹



高知家

「こじゃんとうまい」高知県から届いた山海の幸

Delicacies from the mountains and sea from Kochi Prefecture.

高知グルメコーナー



坂本龍馬

I 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	アルコールフリーフロー(90分制) ¥1,800	アルコールフリーフロー(90分制) ¥1,800	アルコールフリーフロー(120分制) ¥1,800	アルコールフリーフロー(120分制) ¥1,800
中高生 Middle and High School	¥5,200	¥5,800	¥8,000	¥8,500
シニア(65歳以上) Senior (65years+)	¥3,900	¥4,350	¥6,000	¥6,380
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.

※表示料金には、ソフトドリンクが含まれます。アルコールのフリーフローは別途料金が必要です。※Price includes soft drinks. Alcohol free flow requires an additional charge.

※シニア料金は、他の割引やプロモーションとの併用はいたしかねます。※Senior rates are not valid in conjunction with other discounts or promotions.

料飲部 ベストリー  
金谷 莉子 RIKO KANATANI

MOVIE をチェック!

レストラン「ZK」や「LOUNGE PLUS」などで提供するデザートに主に担当。段取りよく、スムーズに仕事を進めることはもちろん、デザートを考案した人のこだわりを理解しながら取り組み、大阪マリOTT都ホテルのクオリティを保つために全力を尽くしています。今後はアイデアをカタチにして、実際にメニューとして採用されるようなデザートを考えていきたいです。またコンクールにも挑戦して、プロとしての新たな可能性を生み出すことが目標です。

Mainly in charge of desserts served at restaurant "ZK" and "LOUNGE PLUS. In addition to working smoothly with good arrangements, I do my best to understand how desserts are made and to maintain the quality of Osaka Marriott Miyako Hotel by paying attention to every detail. In the future, I would like to turn my ideas into desserts that can actually be used on the menu. My goal is to challenge competitions and create new possibilities as a professional.

2020年3月、辻製菓専門学校を卒業。同年4月、大阪マリOTT都ホテル 入社。料飲部ベストリーに配属。現在に至る。



【大西ゆかりと新世界の話】  
国内外から大勢の人々が訪れる新世界。街も綺麗になって、大阪を代表する観光地のひとつになりましたが、古き良き懐かしさは今も残っています。特に飲食店は老舗がまだまだ元気で、めっちゃ濃いコーヒーが飲める喫茶店、お出汁がおいしいうどん屋さん、カツサンドが名物な洋食店、行きつけだった串カツ店など。昔、新世界に住んでいてお世話になった店がたくさんあって、私も近くに立ち寄った際は顔を出すことがしばしばあります。  
新世界のシンボルといえば、もちろん通天閣。2013年までは通天閣の地下に劇場があって、私たちのバンドは一時、そこをライブのホームグラウンドにしていた。ちなみに通天閣の周辺は、明治時代の頃まで、湿地帯が点在していたのはご存知ですか？繁華街が広がっている今では信じられないかもしれませんが、のどかな田畑をそこかしらで見かける界隈だったらしいんです。で、その当時の名残りが劇場にあって、バックステージには小さな川が演出装置の一部として設けられており、まるで演者を癒すように水が流れていたのには驚きました。  
劇場はそこそこ広がったんですが、消防法の関係もあってキャパは80人ほど。いつも私たちの公演はあつという間に完売して、その噂が口コミで広がってあれよあれよと話題となり、アルバムを制作したり、各地へツアーに行けるほど評判を呼びました。紆余曲折ありながらも、30代で新世界からスタートしたシンガー人生。2024年で還暦を迎えますが、まだまだその当時の熱意は現在進行形です。



【参考】※新世界=大阪市南部、浪速区恵美須東に位置する繁華街のこと。大阪マリOTT都ホテルからタクシーで約8分のエリア。※劇場=通天閣歌謡劇場、通天閣囲碁センターのこと。現在はお土産店が並ぶ「通天閣わくわくランド」が営業中  
大西ユカリ 1964年4月6日生まれ、大阪府富田出身、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。

大西ユカリと阿倍野のはなし 7

Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

### マリOTTポイントプレゼント

19時以降レイトチェックインでMARRIOTT BONVOY 1000p!

プランをチェック!



19時以降のチェックインでマリOTTボンヴォイポイントをもれなく1,000ポイントプレゼントするプランです。お部屋は、スタンダードからコーナールーム、ジュニアスイートルームなど様々なタイプからお選びいただけます。19時前にご到着の場合は、お荷物をお預かりいたしますので、スタッフにお気軽にお申し付けください。

Get 1000 Marriott BonVoy points with this plan for check-in after 19:00. Select from a variety of room types, such as superior rooms, corner and junior suites. If you arrive before 7:00 p.m., please feel free to ask our staff to leave your luggage for you.

条件 | 19時以降のレイトチェックイン (通常15:00)  
特典 | マリOTTボンヴォイポイント 1滞在1室につき 1,000ポイント進呈  
料金 | 1室2名様 48,930円~

※マリOTT会員プログラム (Bonvoy) にまだ入会されていないお客様はホテルチェックインの際にご入会いただけます。  
※ボーナスポイントが加算されるのは会員1名様に限りです。  
※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)

### TOPICS&NEWS

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

受付中!

### シェフセミナー&ランチコース

平地 領太郎

テーマ [牛肉の赤ワイン煮込み]

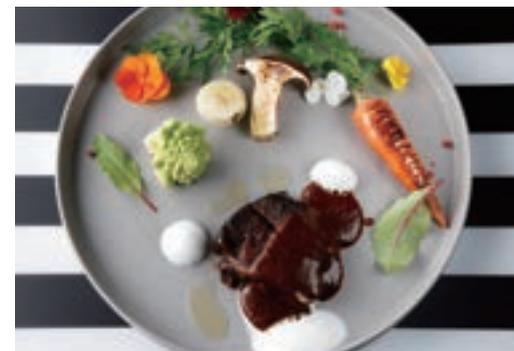
詳細をチェック!

レストラン「ZK」の鉄板焼シェフ 平地 領太郎が「家で気軽にできる本格派フレンチ」をコンセプトに掲げ、今回は、寒い季節にぴったりな「牛肉の赤ワイン煮込み」をレクチャーします。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。

Teppanyaki chef Ryotaro Hirachi of the restaurant "ZK" has the concept of "authentic French cuisine that can be easily made at home," and this time he will be giving a lecture on "beef stew in red wine," which is perfect for the cold season. Enjoy a special lunch course after the seminar.

開催日 | 2024年2月7日 (水)  
時間 | 11:30-14:00 場所 | 20F 茜 料金 | ¥8,000

※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.



ZK鉄板焼シェフ  
平地 領太郎