
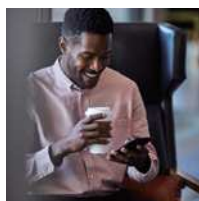
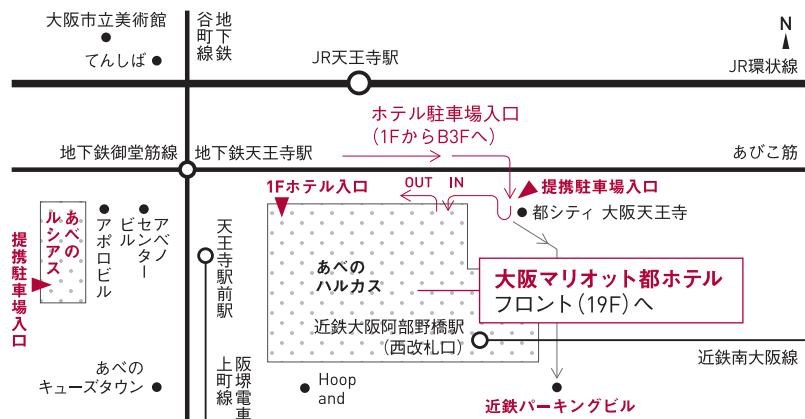


## 大阪 Marriott 都ホテル

〒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 & © 2024 Universal Studios. All rights reserved.  
 SH24-0020

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



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。



# 10th Anniversary Topics

詳細をチェック!

シェフのひらめきと、日清食品の技術力。  
**プレミアムな完全メシ誕生。**

挑戦は未知の扉を開く

**完全メシ**  
KANZEN MEAL

栄養とおいしさの完全なバランスを追求しました

期間 | 2024年3月7日(木)–2024年8月31日(土)  
場所 | 19階「LOUNGE PLUS」 提供時間 | 11:30-17:00



完全メシ 10種類の野菜と大阪ウメビーフカレー ¥4,500



完全メシ 10種類のフルーツとヨーグルトクリームサンドウィッチ ¥3,000

開業10周年を記念して、日清食品が33種類の栄養素とおいしさの完全なバランスを追求した「完全メシ」とのコラボレーションが登場。シェフのひらめきと日清食品の最新フードテクノロジーを掛け合わせることで実現した「完全メシ」メニュー2品をお届けします。

In celebration of our 10th anniversary, we collaborated with Nissin Foods "KANZEN MEAL", which pursues the perfect balance of 33 nutrients and delicious taste. Two "KANZEN MEAL" menus, realized by combining the chef's inspiration and Nissin Foods' latest food technology, will be served.

コラボメニューをチェック!

## Super Buffet Series ライブキッチン「COOKA」の“SUPER BUFFET”シリーズ。

### SUPER MAGURO



期間 | 2024年3月1日(金)–3月3日(日)  
本マグロの解体ショー | 3月2日(土)・3日(日) 各日17:30~  
「お造り」、「握り寿司」をはじめ、「レアカツ」や「カルパッチョ」など様々な調理法で本マグロをお楽しみいただけます。また、迫力満点の本マグロの解体ショーもお見逃しなく。  
Bluefin Tuna can be enjoyed in a variety of menus, including sashimi, sushi, cutlets, carpaccio, and more. Don't miss the full of excitement tuna carving show at 17:30 on each March 2 and 3.

### SUPER EBI & AWABI



「ジャンボ海老フライ」や「鮑と大根のコンソメ煮」、またお一人様一皿限定で「シータイガーと鮑のロースト」もご堪能いただけます。  
The menu includes "fried jumbo shrimp," "braised abalone and radish in consommé," and as a special "roasted sea tiger and abalone," which is limited to one dish per person.

## 「梅棒」プロデュースイベント開催! "Umebo" Produced Event!



2014年のオープン時にフラッシュモブのパフォーマンスを行ったダンスエンターテインメント集団「梅棒」プロデュースのイベントを開催します。10年の時を経て、再び繰り上げられるライブキッチン「COOKA」でのパフォーマンスにご期待ください。

The event will be produced by the dance entertainment group "Umebo", who performed a flash mob at our opening in 2014. Please look forward to the performance at the live kitchen "COOKA" which will unfold again after 10 years.

開催日 | 2024年4月27日(土)、28日(日)、29日(月・祝)  
場所 | 19階 ライブキッチン「COOKA」  
時間 | ランチ 12:30/14:30 / ディナー 18:30/20:00 ※期間中は、完全入れ替え2部制です。

## Wine Events “日本ワイン” Wine Events "Japanese Wine"

日本を代表するワイン「登美」を生み出したサントリーの歴史は、ワインから始まりました。創業者の鳥井信治郎氏は1907年に「赤玉ポートワイン」を発売し、1936年には日本のワインぶどうの父と仰がれる川上善兵衛翁と協力し、山梨県登美の丘でぶどう園の経営を開始しました。日本の風土と向き合い厳選された畑からとれたぶどうを使用した「日本ワイン」を存分にお楽しみいただけます。イベント当日は、サントリー株式会社ワインカンパニー ソムリエ 松本典之氏をゲストにお迎えます。

Suntory's history began with wine, which gave birth to the iconic Japanese wine "Tomi". Shinjiro Torii, the founder of Suntory, launched "Akadama Port Wine" in 1907, and in 1936, in cooperation with Zenbe Kawakami, considered the father of wine grapes in Japan, began to manage a vineyard in Tomi-no-oka, Yamanashi Prefecture. You can fully enjoy "Japanese wine" made from grapes from carefully selected vineyards exposed to the Japanese climate. Mr. Noriyuki Matsumoto, sommelier of Suntory Limited Wine Company, will be the guest speaker on the day of the event.



松本 典之氏



開催日 | 2024年4月19日(金)  
場 所 | 57階 レストラン「ZK」  
料 金 | お一人様 ¥35,000  
定 員 | 24名様

※料金には、ワインのペアリングとディナーが含まれます。  
※Price includes wine pairings and dinner.  
※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 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「舌平目フォアグラ包み焼き 鶏のジュ」が加わった期間限定メニューが登場。和とフレンチの魅力が詰まった豊かな味わいをお楽しみください。

This is a limited-time menu that adds "Zekkei Bento", a popular Japanese cuisine menu at "ZK" restaurant on the 57th floor, to the menu with "Roasted Foie Gras Rolled with Sole, Jus of Chicken" supervised by Chef Minoru Takai. Please enjoy the rich flavors of Japanese and French cuisine with lots of charm.



開催日 | 2024年3月5日(火) –  
2024年3月17日(日)  
ランチ 11:30–15:00 (14:30 L.O)

場 所 | 57階レストラン「ZK」  
料 金 | コラボ絶景弁当 ¥6,500

※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.4~



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。4-5月は、個性あふれる3アイテムをご用意。スコットランドのジュラ島で造られるバランスのよい仕上げが特徴の「ジュラ10年」。アメリカで最古の蒸留所といわれるバッファロー・トレース蒸留所で造られるバーボンウイスキー「イーグル・レア10年」。そして、丸ごとリンゴが入ったカルヴァドス「クール・ド・リヨン ポム・プリゾニエール」。それぞれの魅力をお楽しみください。

Every two months, bartenders select whisky recommendations, both domestic and international. For April and May, we offer three items full of character. JURA 10 YEAR OLD, made on the island of Jura in Scotland, is characterized by its well-balanced finish. Eagle Rare 10 Year, a bourbon whiskey made at the Buffalo Trace distillery, which is said to be the oldest distillery in the United States. And "Cœur de Lyon Pomme Prisonnière," a Calvados with whole apples. Please enjoy the charm of each.

期 間 | 2024年4月1日(月) – 2024年5月31日(金)

場 所 | 19階「BAR PLUS」料 金 | ジュラ10年 ¥23,000 / イーグル・レア10年 ¥30,000 / クール・ド・リヨン ポム・プリゾニエール ¥60,000

※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.

## 大阪尽くしな“M ジェラート” "M Gelato" is all about Osaka



大阪名物のミックスジュースフレーバーのジェラートを大阪発の「フエキくん」のパッケージに詰め込みました。見た目も中身も大阪を感じる10周年限定商品です。

Osaka's famous mixed-juice flavored gelato is packaged in the "Fueki-kun" born in Osaka. This is a 10th anniversary limited edition product that is all about Osaka.

発売開始 | 2024年3月7日(木)

場 所 | 19階「M-Boutique」  
価 格 | ¥700

※200個限定。無くなり次第終了。



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

3 march

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

はじまり

期間 | 2024年3月1日(金) - 3月31日(日)  
Period | March 1st [Fri.] - March 31st [Sun.]

Beginning



欧風料理

Seasonal ¥20,000

桜鯛と山菜のオルトラーナ 鱈の卵添え  
"Sakura" Sea Bream and Mountain Vegetables  
with Red Caviar

日本料理

蒼天 ¥20,000

お造り 桜鯛とキャビア  
Sashimi "Sakura" Sea Bream and Caviar

鉄板焼

雅 ¥25,000

桜鯛の鉄板焼  
青豆のクーリーと赤ワインソース  
"Sakura" Sea Bream "Teppanyaki" Style,  
Green Bean Coulis and Red Wine Sauce

春光うらかな“はじまり”のシーズンにふさわしい春の風物詩である桜鯛が3月のメイン食材。白く細やかでほどけるような身質と、爽やかな風味が際立つ脂の上品な味わいが特徴です。

The main ingredient for March is "Sakura" Sea Bream, a springtime delicacy that befits the "beginning" of the season of bright spring light. It is characterized by its white, fine and smooth flesh, as well as the refined taste of its fat, which has a distinctly fresh 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.

4 april

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

春

期間 | 2024年4月1日(月) - 4月30日(火)  
Period | April 1st [Mon.] - April 30th [Tue.]

Spring



欧風料理

Seasonal ¥20,000

鮑と鮮魚のムニエル 筍の含め煮添え  
木の芽の香り  
Meuniered Abalone and Seasonal Fish,  
Simmered Bamboo Shoots, Leaf Buds

日本料理

蒼天 ¥20,000

揚げ物 伝助穴子桜餅見立て  
Grilled Conger Eel Wrapped in "Sakura" Leaf  
and Rice Cake

鉄板焼

雅 ¥25,000

鯖とフルーツマトのコンフィ  
桜香る白ワインソース  
Spanish Mackerel and Fruit Tomato Confit,  
"Sakura" Flavored White Wine Sauce

春暖の候、心躍る華やかなお料理をご用意いたしました。鮮魚をお造りでお召し上がりいただくのはもちろん、旬菜とのマッチングが楽しめる贅沢な一皿もご堪能ください。

Delightful and beautiful dish for the warmth of spring. Enjoy fresh fish sashimi and a sumptuous plate of seasonal vegetables.

RESTAURANT  
157F  
Restaurant ZK  
[ジーケー]





MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

# イタリアンブッフェ Italian Buffet

期間 | 2024年3月1日(金) — 4月30日(火) Period | March 1st [Fri.] – April 30th [Tue.]

※3月1日～3日、9日、10日はSUPER BUFFETを開催

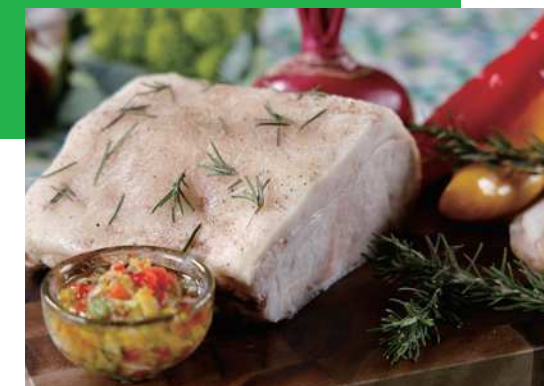
トリコローレカラーの野菜、フレッシュなシーフード、ボリュームミーなビーフ・ポークを使用したメニューが盛りだくさんのイタリアンブッフェ。「ラザニア」「パスタ」などの定番から、「カポナータ」といった郷土色豊かなメニューまで、ホット&コールドアイテムが幅広く揃います。

An Italian buffet featuring tricolored vegetables, fresh seafood and hearty beef, pork and chicken. A wide variety of hot and cold items are available, ranging from classics such as "lasagna" and "pasta" to dishes with a rich local flavor such as "Sicilian sautee".



Dinner

牛肉のタリアータ 野菜のアグロピカンテソース  
Beef Tagliata with Vegetable Agropicante Sauce



イタリアン・ローストポーク  
Italian Roast Pork



カポナータ フォカッチャ-toast添え  
Caponata with Focaccia Toast



## GW FAMILY BUFFET

GW期間中(4/27-4/29、5/3-5/6)  
ご家族で楽しめるメニューがさらに充実!

119F



	Live Kitchen			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 (土日祝120分制)	SUPER BUFFET (3/1-3・3/9、10)		GW FAMILY BUFFET (4/27-29・5/3-6)	
				ランチ (90分制)	ディナー (120分制)	ランチ (90分制)	ディナー (120分制)
大人	¥5,200	¥5,800	¥7,000	¥6,800	¥8,500	¥6,500	¥8,000
中高生							
シニア (65歳以上)	¥3,900	¥4,350	¥5,250	¥3,600	¥3,900	¥2,400	¥3,000
小学生	¥2,100	¥2,400	¥3,000				
幼児 (3歳以上)	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,500	¥1,500	¥1,000	¥1,000

| アルコールフリーフロア | ランチ/Lunch (90分制) ¥1,800 ディナー/Dinner (120分制) ¥1,800

※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アは別途料金が必要です。

※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.

# いちご&桜プロモーション

Strawberry & Sakura Promotion

詳細はこちら

期間 | 2024年3月1日(金) - 4月30日(火) Period | March 1st[Fri.] - April 30th[Tue.]



## 幸せな甘さと上品な酸味 いちごが紡ぐ爽やかな一刻

Elegant sweetness and tartness  
A refreshing strawberry moment brought to you

心をくすぐる春の果実の美味しさを一杯に凝縮。「フローズンストロベリーダイキリ」をはじめ、いずれのカクテルも、幸せな甘さと上品な酸味で極上な口福へと導きます。いちごが紡ぐ爽やかな一刻をご堪能ください。

The deliciousness of spring fruits that tickles your heart is condensed into one glass. All of our cocktails, including the Frozen Strawberry Daiquiri, have a happy sweetness and elegant sourness that will leave your palate feeling exquisite. Please enjoy the refreshing strawberry moment brought to you.

左から | 苺ミルク Strawberry Milk ¥1,800 / ストロベリー マティーニ Strawberry Martini ¥2,200  
フローズン ストロベリーダイキリ Frozen Strawberry Daiquiri ¥2,500 / ストロベリーニ Strawberry Bellini ¥3,200



## 繊細で儂い淡い紅色が 春の楽園へと誘う

The delicate and fragile pale red color  
invites you to a spring paradise

桜の香りが心地よく広がる、繊細で儂い紅色のカクテル。一口で感じる花舞う甘美なテイストが、春の楽園へと誘います。ショート・ロング・シャンパンと3種類それぞれ個性の異なる魅力を纏って華やかな時間を演出いたします。

A delicate and ephemeral red cocktail with a pleasant scent of cherry blossoms. The sweet taste of flowers that you can feel with one sip will transport you to a spring paradise. We will create a gorgeous night with three types of cocktail including champagne, short and long, each with their own unique charm.

左から | 夜桜クーラー YOZAKURA Cooler ¥2,600 / 桜舞 OUBU ¥2,000  
桜ロワイヤル(グリोटティン付) SAKURA Royal (with Griottines) ¥3,200

※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.



BAR PLUS [バー プラス]

10



いちご&桜 アフタヌーンティー  
Strawberry & SAKURA Afternoon Tea ¥6,500

「いちごのカプレーゼ」、「いちごとセロリのレムラード風サラダ」などいちご尽くしのセイボリーと、いちごはもちろん桜をアクセントにしたデザートが饗宴。穏やかな日差しに誘われながら、春色に染まるティータイムをごゆっくりお過ごしくささい。

A feast of strawberry-centric savories such as Strawberry Caprese and Strawberry and Celery Remoulade Salad, as well as strawberry and cherry-accented desserts. Please take your time and enjoy the spring tea time with the gentle sunlight.



LOUNGE PLUS [ラウンジ プラス]

11

# HAPPY WOMAN FESTA 2024

## COLLABORATION MENU コラボメニュー テーマカラーは 黄色

期間 | 2024年3月1日(金) - 3月31日(日)  
Period | March 1st[Fri.] - March 31st[Sun.]

『国際女性デー|HAPPY WOMAN FESTA 2024』とのコラボメニューを今シーズンもご提供いたします。「GATEAUX HAPPY WOMAN」はアカシアハチミツとレモンの酸味がマッチしたケーキ。華やかな黄色が心を明るくする2種類の「HAPPY WOMAN COCKTAIL」もあわせてどうぞ。

We are pleased to offer a joint menu with "International Women's Day | HAPPY WOMAN FESTA 2024" again this season. GATEAUX HAPPY WOMAN" is a cake with acacia honey and sour lemon flavor. Two yellow-toned "HAPPY WOMAN COCKTAIL" also put you in a happy and cheerful mood.

詳細はこちら



| 19F |  
M-Boutique  
LOUNGE PLUS

GATEAUX  
HAPPY WOMAN  
¥780

※LOUNGE PLUSでは  
ケーキセット¥2,300での提供です。



| 19F |  
BAR PLUS

HAPPY WOMAN  
COCKTAIL

左から)  
ミモザ Mimosa ¥3,200  
ソラーレ Solare ¥2,000

客室部 クラブラウンジ  
レセプション

西田 有希  
YUKI NISHIDA

MOVIE をチェック!

勤務するクラブラウンジでは、日によって業務が入り替わり、レセプション側・フード&ビバレッジ側をそれぞれ担当。接客時には、お客様のお顔とお名前を覚える事やお好みを知る事に加え、リピーターの方には「いつもありがとうございます」と感謝の気持ちを伝える事も意識しています。やりがいを感じる瞬間は、お客様からお褒めのお声やGOODコメントを頂戴した際。喜んでいただけたんだ、と改めて実感できるのでモチベーションも高まります。

At the club lounge where I work, my duties change depending on the day, and I am in charge of the reception side and the food and beverage side respectively. When serving customers, in addition to remembering the customer's face and name and knowing their preferences, I am also conscious of expressing my gratitude to repeat customers by saying, "Thank you as always." The most rewarding moment is when I receive compliments and GOOD comments from customers. My motivation increases because I can once again realize that I was happy.

2017年 大阪 Marriott 都ホテル入社。客室部クラブラウンジに配属。現在に至る。



[ 大西ゆかりとあべのハルカスの話 ]

「あべのハルカス」が完成して間もない頃に、うかがったことがあるんですが、上階へ向かうエレベーターの中から眺める景色に感動したのを覚えています。道路のマンホールがどんどん小さくなって、子供の頃からめっちゃ高いと思っていた通天閣を見下ろすことができるなんて! こんな高層ビルができてすごい、と誇らしさを感じたうえ、素直に嬉しかったです。なんだか東京に勝った気がして(笑) あれからもう10年が経つんですね。「あべのハルカス」ができてから、本当に天王寺周辺の街並みがガラッと変わったと思います。「あべのハルカス」のお膝元のランドマーク的存在である「天王寺公園」は、ファミリーたちにも親しまれている憩いのスポットですが、私たちミュージシャンが「天王寺公園」と聞いて真っ先に思い浮かべるのは、「春一番」というコンサートイベントです。「春一番」は今でいう野外フェスで、関西で活躍するミュージシャンが多数参加していました。日本版ウッドストックともいえる内容で、本当にかっこいい方が集い、熱狂を生み出していました。憧れのステージで「いつかあそこに立ちたい!」と夢みていてバンド活動し、メジャーデビューしてから数年後、ついにイベントに呼んでいただくことになりました。先輩の巨匠たちに囲まれて、終始浮き足立っていた状態で歌い演奏した憧れのステージ。緊張はしましたがすべて出し切って、お客さんから拍手をいただいた時は、1つの夢が叶ったとともに、ミュージシャンとして認められた瞬間でもありました。



大西ユカリ  
60回目の誕生日、4月6日に還暦記念ライブ「大西ユカリのイヤー・オブ・ザ・ドラゴン」の開催が決定。場所は地元大阪のライブホール「なんばHatch」。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 8

Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

充実のホテルライフ!  
19階ライブキッチン「COOKA」2食付きプラン

A fulfilling hotel life! 19th floor live kitchen "COOKA" Half board plan

プランをチェック!



「COOKA」の2食付きプランが再登場! 3~4月は、大人気のイタリアンブッフェ、また、期間限定で「SUPER」シリーズをお楽しみいただけます。展望台入場券の特典も付いて、お得にホテルステイをご堪能ください。

This plan including the popular Italian buffet dinner which will be available at COOKA in March. You can also enjoy "SUPER" buffet series, which will be available for a limited time to commemorate the 10th anniversary. Further more, an admission ticket to the observatory deck and breakfast are included to fully enjoy the hotel stay.

メニュー期間 | 3月1日(金) - 3月3日(日) SUPER MAGURO  
3月9日(土) - 3月10日(日) SUPER EBI & AWABI

上記以外イタリアンブッフェ  
宿泊期間 | 2024年3月1日(金) - 4月30日(火)  
料金 | 1室2名様 ¥66,270~(夕食・朝食付き)

※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 is not included.)

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「桜鯛を味わい尽くす」

詳細をチェック!

レストラン「ZK」の日本料理 料理長 竹村 正士が、春に旬を迎える「桜鯛」を使用した「桜鯛湯霜造り」と「桜鯛揚げ叩き」の2品を実演します。また、捌き方をはじめ、「桜鯛」を味わい尽くすプロの技もレクチャー。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, head chef of Japanese cuisine at restaurant "ZK", will demonstrate two dishes using "Sakura Sea Bream" which is in season in spring, "Sakura Sea Bream Sashimi" and "Deep fried Sakura Sea Bream". We will also give a lecture on professional techniques, including how to handle to appreciate it. Enjoy a special lunch course after the seminar.

開催日 | 2024年4月10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 日本料理  
料理長  
竹村 正士

