

大阪マリオット都ホテル

〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 TEL: 06-6628-6111(代表)

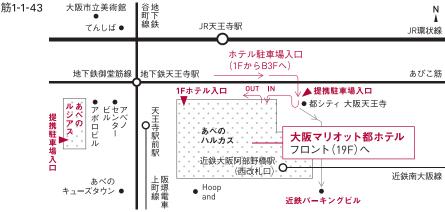
1-1-43, Abeno-suji, Abeno-ku, Osaka 545-0052 Japan

GoogleMap











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。





大阪マリオット都ホテルは、 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. SH24-0131

レストランに関する ご予約・お問い合わせ

(福) 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.







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。





Whiskey Bottle Fair ~Vol.7~

|期間 | 2024年10月1日(火)-2024年11月30日(土)

| Period | October 1st [Tue.] - November 30th [Sat.]

場 所 | 19階「BAR PLUS」 料 金 | 各 ¥23,000

国内外問わず、バーテンダーがお A selection of whiskies recommended すすめするウイスキーを2か月毎に セレクト。10-11月は、キリンが手掛 けるジャパニーズウイスキー富士の November, enjoy the whiskey ラインナップをご用意します。富士 御殿場蒸留所が磨き続けた技術、 Fuji Gotemba Distillery of Japanese こだわりが詰まったウイスキーを whiskey Fuji has continued to hone. お楽しみください。

by the bartenders, both domestic and international, is selected every two month. In October and that is filled with the technology and attention to detail that Kirin's



※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.



期 間 | 2024年9月19日(木)-2024年9月25日(水)

Period | September 19th [Thu.] - September 25th [Wed.]

都ホテルズ&リゾーツは、「HAPPY EARTH® |の【「私に もできるSDGs」をキーワードに、行動につなげる場を創出 し、パートナーシップで幸せな未来づくりに貢献する】考 え・活動に賛同し『HAPPY EARTHFESTA』へ参画 いたします。期間中は、「SDGs への一人ひとりの意識・ 行動の大切さについて啓蒙する活動を実施いたします。

Miyako Hotels & Resorts will participate in the "HAPPY EARTH FESTA" in support of the concept and activities of "HAPPY EARTH®" [Creating opportunities for action with the keyword "SDGs that I can also do" and contributing to creating a happy future through partnership]. During the event, activities will be carried out to raise awareness of the importance of each individual's awareness and action towards the SDGs.



モネからアメリカへ ウスター美術館所蔵 |期間|2024年10月12日(土)-2025年1月5日(日) ※-部除外日あり |Period|October 12th [Sat.] - January 5th [Sun.]

象派の作品があべのハルカス美術館に集結。モネ、ルノワー ルといった巨匠たちの名作に加え、サージェント、ハッサムなど masters such as Monet and Renoir, the exhibition also アメリカの画家にもクローズアップした展覧会です。今回、 作品にインスピレーションを受けたコラボメニューを展開します。 シェフたちの目に映った印象派の世界が広がる特別なメニュー Impressionism through the eyes of our chefs. をお楽しみください。

アメリカ・ボストン近郊に位置する、ウスター美術館所蔵の印 Impressionist works from the Worcester Art Museum, located near Boston, USA, have been gathered at the Abeno Harukas Art Museum. In addition to masterpieces by great focuses on American painters such as Sargent and Hassam. This time, a collaboration menu inspired by the works will be offered. Enjoy a special menu that unfolds the world of



コラボレーションランチ"印象派" Collaboration Lunch "Impressionism" ¥6,500



BAR PLUS モネの庭 Monet's Garden ¥1,900



LOUNGE PLUS イマージュ~赤い果実と庭園~ Image -Red Fruits and Gardens- ¥3,700(ドリンク付)

期間 |12024年9月1日(日)-9月30日(月) Period |180 September 1st |180 Sun.] - September 30th |180 Mon.]

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

木々の梢が色づき、日毎に秋が深まりつつある時期にふさわしい 逸品が並びます。各メニューには高貴な香りの松茸、しっとり柔ら かな甘鯛を筆頭に、無花果・栗・梨などの旬果も散りばめました。 欧風料理、日本料理、鉄板焼とそれぞれ個性の異なる魅力で、 実りの季節が奏でる豊かな美食をご堪能ください。 10 October

Restaurant ZK〔ジーケー〕 57F



期 間 | 2024年10月1日(火)—10月31日(木) Period | October 1st[Tue.] - October 31st[Thu.]

As the treetops change color and autumn deepens day by day, a selection of exquisite cuisine is lined up. Each menu includes the noble fragrant Matsutake mushroom, the moist and tender tilefish, and seasonal fruits such as figs, chestnuts, and pears. Enjoy the rich delicacies of the harvest season with Western, Japanese, and Teppanyaki cuisine, each with its own unique charm.





秋 Autumn

欧風料理

Seasonal ¥20,000

黒毛和牛のカルネミスト

Carnemist of Steaked and

Stewed Kuroge Premium Beef with Fig and Ricotta Cheese Salad

無花果とリコッタチーズのサラダ添え

料理 日本料理



蒼天 ¥20,000 松茸の天婦羅とフライ Deep Fried "Matsutake" Mushroom in Tempura Style

鉄板焼



雅 ¥25,000 和牛と松茸のコンソメ カルタファタ包み Consomme of Japanese Beef and Matsutake Mushroom, Wrapping with Carta Fata

欧風料理

日本料理

鉄板焼

秋 Autumn



Seasonal ¥20,000 丹波黒どりとフォアグラのインボルティーニトリュフ風味 Involtini of "Tamba" Black Chicken and

Foie Gras, Truffle Flavor

蒼天 ¥20,000 黒毛和牛ロース 無花果添え Carnemist of Steaked and Stewed Kuroge Premium Beef with Fig and Ricotta Cheese Salad



雅 ¥25,000 なごり鱧と和牛の朴葉味噌焼き Grilled Magnolia Miso of Conger Eel and Japanese Beef

※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! MOVIE をチェック!

期 間 | **2024**年**9月1**日(日)—**10月31**日(木) Period | September 1st[Sun.]-October 31st[Thu.]



ジューシーであふれる肉汁、がっつりパワフルな味わいのミートメ Enjoy the juicy, meaty and powerful tasting meat menu. Don't miss ニューを存分にお楽しみいただけます。絶品の「ローストビーフ」、 旨味が特徴の「ポークスペアリブのグリル エスプレッソ風味」に "Stewed Hamburger Steak with Demi-glace Sauce" are also 加え、じっくり時間をかけて仕上げた「ビーフストロガノフ」や「煮込 みハンバーグ」も必食です。食べる喜びが止まらない、心も満た される美味しさをお届けいたします。

the exquisite "Roast Beef" and "Grilled Pork Spare Ribs, with Espresso flavor", the carefully prepared "Beef Stroganoff" and must-try dishes. We deliver the pleasure of eating and a delicious taste that satisfies your heart.



ポークスペアリブのグリル エスプレッソ風味 Grilled Pork Spare Ribs with Espresso Flavor



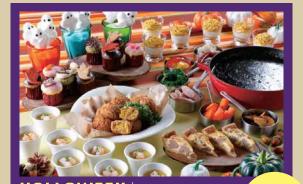
SUPER MEAT | 9/1-9/7

期間中は、国産牛を使用したメニューが 充実のラインナップ!

During this period, enjoy a full lineup of menus with domestic beef!



煮込みハンバーグ デミグラスソース Stewed Hamburger Steak with Demi-glace Sauce



HALLOWEEN 10/15-10/31

ミートフェスのメニューに加え、 ハロウィーン限定メニューが登場!

Enjoy the limited Halloween menu and Meat Fes menu.

お子様には うれしい プレゼントも!







1	19F (C)	Kitchen K	Live Kitchen C	OOKA 〔ライブキッ	チン?	フーカ〕
		ランチ/Lunch		ディナー/Dinner		
		平日	土日祝			
	大人	¥5,200	¥5,800	¥7,000		大人
	中高生	+ 5,200			小学生	
	シニア(65歳以上)	¥3,900	¥4,350	¥5,250		
	小学生	¥2,100	¥2,400	¥3,000		幼 児(3
	幼 児(3歳以上)	¥1,000	¥1,000	¥1,000		

	SUPER MEAT (9/1-9/7)		
	ランチ	ディナー	
大人	¥6,800	¥9,000	
小学生	¥3,600	¥3,900	
幼 児(3歳以上)	¥1,500	¥1,500	

- ※土日祝はランチ・ディナーともに2部制です。 ※Please choose from 1 of 2 seating times on weekends and holidays.
- ※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。※Prices include soft drinks, Free flow of alcohol is available for an additional charge.



シャインマスカットアフタヌーンティー Shine Muscat Grape Afternoon Tea ¥6,500

期 間 | 2024年10月1日(火)-10月14日(月·祝) 11月1日(金)-11月30日(土)

Period | October 1st[Tue.] - October 14th[Mon.] November 1st[Fri.] - November 30th[Sat.]

I 19F LOUSGE

LOUNGE PLUS〔ラウンジ プラス〕

口いっぱいに広がる甘美マスカットの魅力、百花繚乱

Spreading Sweetness Muscat's Charm Bursts Forth

気品ある甘さと果汁たっぷりの爽やかなテイストが魅力のシャインマスカットを用いた、アフタヌーンティーが登場します。彩り鮮やか、バリエーション豊富な味わいが揃うセイボリー、「シャインマスカット大福」などシェフのアイデアが詰まったメニューも楽しめるデセールとともに、贅沢なひとときをお過ごしください。

Introducing an afternoon tea using Shine Muscat grapes, known for their elegant sweetness and refreshing taste with plenty of fruit juice. Enjoy a luxurious moment with savory dishes with a wide variety of colors and flavors, as well as desserts filled with the chef's ideas, such as "Shine Muscat Daifuku Mochi."



ハロウィーンアフタヌーンティー Halloween Afternoon Tea ¥6,500

期 間 | 2024年10月15日(火) - 10月31日(木)

Period | October 15th [Tue.] - October 31st [Thu.]



モンブラン ~シュルプリーズ~ Mont Blanc ~Surprise~ ¥3,000

期 間 | 2024年9月1日(日) — 11月30日(土)

Period | September 1st [Sun.] - November 30th [Sat.]

秋の恵みに心から感謝 この時期だけの限定メニュー

Heartfelt Gratitude for the Bounty of Autumn. Limited Menu Only Available During This Season.

秋の味覚を存分に楽しめるセイボリー、ゴーストやコウモリをはじめとした、モチーフが目に飛び込むデセール。ハロウィーンアフタヌーンティーを期間限定でご提供。オーダーが入る度にマロンクリームを絞って、ふんわりと仕上げたモンブランも秋の恵みに感謝したくなる美味しさです。

Savory dishes that let you enjoy the taste of autumn to the fullest, and desserts with eye-catching motifs such as ghosts and bats. Halloween Afternoon Tea is available for a limited time. The Mont Blanc, which is made with chestnut cream squeezed on each order and finished with a fluffy texture, is so delicious that it makes you feel grateful for the bounty of autumn.



巨峰とシャインマスカット 一杯で感じるフレッシュな贅沢

Kyoho Grapes & Shine Muscat Grapes - Feel the Fresh Luxury



メニューをチェック!

秋のフルーツの双璧をなす、巨峰とシャインマスカッ トのフレッシュさをそのままグラスに閉じ込めました。 ウォッカベースの「巨峰コスモポリタン」、マスカット の甘さとビターな後味がマッチする「シャインマス カットマティーニ」、トロピカルな味わいの「巨峰・シャ インマスカットモヒート」の4種類をご用意して、お客 様のご来店をお待ちしております。

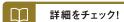
The freshness of Kyoho grapes and Shine Muscat grapes, the twin fruits of autumn, is captured in a glass. We have four types of drinks available: the vodka-based "Kyoho Grape Cosmopolitan" and "Shine Muscat Grape Martini," which matches the sweetness of Muscat with a bitter aftertaste, and the tropical-flavored "Mojito" with Kyoho Grape and Shine Muscat Grape.

※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



収穫の時期にふさわしい新作ケーキが揃い踏み



A Lineup of New Cakes Perfect for the Harvest Season

※表示料金には、消費税が含まれております。

*Prices include consumption Tax.

季節感あふれる新作ケーキが続々とリリースします。2種の チーズを使い、2つの食感が楽しめる無花果のチーズケーキ 「フロマージュ・フィグ」、栗とオレンジがアクセントの「ショコ ラ・マロン」。10月からは、栗・ナッツ・ドライフルーツを焼き込 んだ秋らしい「ベイクドタルト」そして、チェリーの風味と洋酒 の香りが華やかな「キルシュ・トルテ」も登場。

New seasonal cakes will be released one after another. "Fromage Fig" uses two types of cheese, allowing you to enjoy a different texture and combination with figs, and "Chocolat Marron" is accented with chestnuts and orange. From October, enjoy the full of autumn with "Baked Tart with Roasted Chestnuts and Nuts", as well as the gorgeous "Kirsch Torte" with the flavor of cherry and the aroma of liqueur.

MBout que

[エム ブティック]

MARRIOTT PERSON

料飲部 ZK 欧風料理

打田 翼 TSUBASA UCHIDA

MOVIE をチェック!

レストランZKで料理の仕込みなど 調理全般を担当。心がけているの は「細部までとことん配慮するこ



と|で、クオリティを追求し、おもてなしの心をもってお料理をご提供し ています。2か月毎にグランドメニューを変更するため、旬の食材を常 に意識しながら、色々な調理法を駆使して料理を作ることにやりがい を感じます。これからも食材の組み合わせや味付けなどを日々、試行 錯誤し、お客様の次回の来店につながるような感動をお届けしてい きたいです。

I am in charge of all aspects of cooking at Restaurant ZK, including preparing the food. I always keep in mind "attention to detail." and strive for quality while providing food with a spirit of hospitality. The grand menu changes every two months, so I feel rewarded by using various cooking methods to prepare dishes while always keeping in mind seasonal ingredients. I will continue to experiment with ingredient combinations and seasonings every day, and hope to deliver an experience that will encourage customers to visit us again.

2017年 大阪マリオット都ホテル 入社。料飲部 ZK 欧風料理に配属。現在に至る。

[大西ゆかりと天王寺の話]

通天閣がシンボルの新世界は、いつの時代もとにかく元気です。最近はバンジージャンプ が誕生して話題をふりまいたり、若い人が飲食店を開いて、世界各国からの観光客の方 をたくましく受け入れたり。いつ訪れても新しい風が吹き込んでいて、毎日がお祭りのように 賑わっていますよね。

昔、頻繁に通っていた古き良き喫茶店や映画館がつぶれてしまって、寂しさを感じたりもし ますが、街全体の新陳代謝が活発だからであってそれも仕方がないことなんでしょう。

今はお土産品などを販売して、人気の観光スポットになっている通天閣の地下フロアに は、かつて劇場があって、多くの演歌の歌手の方が出演されていました。入れ替えなしで、 確か入場料は1,500円ぐらい。持ち歌を披露して、評価さればおひねりをもらうスタイルは 『演歌の街、新世界」を象徴する光景でした。

劇場は広かったんですが、通天閣を支える太い柱が劇場内に4本立っていて、席の位置 によっては舞台を遮るようなシビアすぎる環境。。。さらに諸々の条件で定員80席と決まっ ていて、新世界が誇る劇場とはいえ下町らしいほのぼのとした雰囲気が漂っていました。 NHKの朝の連続テレビ小説の題材にも取り上げられてからは、注目度もアップしたのです が、2013年6月に惜しまれつつも閉館。約25年の歴史でした。

私たちのバンドも、演歌の歌手の方に混じって月1回のペースで出演、100回近くもライブ をさせていただきました。毎回、デザインの違うチケットを用意して、新曲の発表や活動報 告を発信したり。限られた人数しか動員できないのと、舞台との距離が近い密な空間だっ たので、ファンの方たちとコミュニケーションをとりながらステージを作り上げたのが、昨日の

ことのように思い出されます。

色々変わったところも多いですが、今も変わらず私の歌手の原点とい える街。ずっと賑やかなままであり続けてほしいです。

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

TOPICS&NEWS

各種ご予約・お問い合わせ Reservations & Inquiries

06-6628-6224

(10:00-20:00)

受付中!



シェフセミナー&ランチコース

谷 嘉浩

テーマ「秋の味覚を楽しむ本格和食]

20階宴会 日本料理 料理長に就任した谷 嘉浩が初登場。秋の味覚 を楽しめる「蓮根饅頭蟹餡かけ」と「甘鯛の鱗焼き」の2品をレクチャー いたします。セミナー終了後は特別ランチコースをご用意しております。

Yoshihiro Tani, 20th Floor Banquet Japanese Cuisine Chef, will give a lecture on two Japanese dishes that will allow you to enjoy the flavors of autumn. A special lunch course will be prepared after the seminar.

詳細をチェック!

20階宴会 日本料理 料理長

開催日 | 2024年10月9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.

お問い合わせ 06-6628-6111(代表)

Stay Plan — 宿泊アニバーサリーオプション —

人気オプション!大切な日を彩るバルーンデコレーション 📩

詳細をチェック!

Balloon decorations to brighten up your special day





誕生日、記念日、プロポーズなど、客室をより一層華やかな空 間に演出します。ベースのプランをお選びいただき、カラーや メッセージをセレクト。また、ナンバーやハート型のバルーンも オプションでご用意しております。大切な方へのサプライズ におすすめです。

More festive moment for birthdays, anniversaries, proposals, and more. Choose a base plan and then select the color and message. Number and heart-shaped balloons are also available as options. Recommended as a surprise for your loved ones.

| ベーシックプラン料金 | バルーンA ¥18,000/バルーンB ¥24,000/バルーンC ¥36,000 |オプション料金|・HAPPY BIRTHDAY レターバルーン ¥5,400・ナンバーレターバルーン 1桁 ¥3,600 ・ハートバルーン(レッド) 1個¥1,500

※ご注文はご宿泊の予約完了後にWEBにて承ります。(最終受付:ご宿泊日の7日前まで)

*A separate accommodation fee is required. *Reservations can be made online up to 7 days before the date of stay.

※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) ※Price include consumption tax and 15% service charge. (Accommodation tax is not included)