


MADO





MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

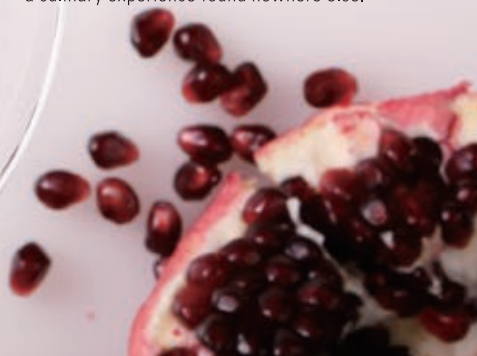
2016 9-10
SEPTEMBER-OCTOBER



Brilliant reds of maple leaves.
The time of year when Japan reveals its unique natural beauty with the colors of autumn.
And just as special as this beautiful scenery is, the cuisine at the Osaka Marriott Miyako Hotel, a culinary experience found nowhere else.



色づく紅葉の深紅。



日本特有の秋の花模様のような
ここでしか味わえない特別を
大阪マリOTT都ホテルで



ZKのLUNCH

和食

紅葉弁当 Koyo Bento Box ¥4,700

秋の象徴である“もみじ”を表現した見た目にも華やかなお弁当が登場です。爽やかな秋をご堪能ください。

A bento box featuring the colorful maple leaves “Momiji” will be served at restaurant ZK. Please savor the taste of Japanese autumn.

洋食

ウィークデーランチ Weekday Lunch
(平日限定) ¥3,800

鉄板焼

幸 -Sachi- (レディースランチ)
¥7,000～



ZKのDINNER

洋食

サンセット Sunset ¥9,000

季節を感じる彩り豊かなお料理をご用意。
圧巻の夜景とともに至極の時をお過ごしください。

Enjoy our menus presenting the colorful season of Japan.
Relish the blissful moment surrounded by the spectacular night view.

鉄板焼

匠 -Takumi- ¥14,000～

和食

星雲 -Seiun- ¥9,000

洋食



ハンガリー産マグレカナールの軽い燻製サラダ仕立て
 シェリービネガーのピネグレットと胡桃のロティエを添えて
 (9月“鴨”スペシャルティ ¥15,000 コースより)
 Hungarian Margret de Canard Duck Chest, Light Smoked Salad Style
 with Sherry Vinegar French Dressing, Roasted Walnuts

9月 | 鴨 | スペシャルティ ¥15,000

10月 | トリュフ | スペシャルティ ¥22,000

鉄板焼



鮭児の鉄板焼 焼茸味噌和え
 (10月“鮭児”暦 ¥30,000コースより)
 “Keiji” Salmon with Miso Marinated Mushrooms

9月 | 茸・松茸 | 暦 ¥30,000

10月 | 鮭児 | 暦 ¥30,000

和食



松茸どびん蒸し
 (9月“かます・茸”長月の献立 ¥15,000コースより)
 “Matsutake” Mushroom in Steamed Tea Pot

9月 | かます・茸 | 長月の献立 ¥15,000

10月 | 甘鯛・海老芋 | 神無月の献立 ¥15,000

157F

RESTAURANT



Restaurant ZK [ジーケー]

営業時間

ランチ Lunch / 11:30~15:00
 ディナー Dinner / 17:00~21:00
 タパス Tapas / 20:00~23:00



心まで潤す豊かな香りの抹茶メニュー
 絞りたてクリームが絶品のマロンスイーツもぜひ

Matcha Green Tea Menu, a pleasure for both palate and mind.
 Also recommended is an exquisite dessert with freshly prepared chestnut cream.

挽きたての香り豊かな「抹茶ラテ」。注文の度に丁寧に茶筌で仕上げる一杯は心まで潤してくれます。また、今年もアイス、コンフィ、ヴェルミセルのトリオで登場の「アシェット マロン」は、至高のマリアージュが愉しめる抹茶とのセットがおすすめ。シンプルで限りなく丸みのある抹茶と栗の味わいがお互いを引き立てています。

Green tea latte features the rich aroma of fresh green tea. Carefully whisked with every order, this drink is a pleasure for both palate and mind. Also enjoy “Assiette Marron,” a set menu of desserts and a beverage such as matcha green tea. This set menu includes ice cream, confiture, and vermicelles (mont-blanc), perfectly matching the deep flavor of matcha drinks. The simple and soft taste of Matcha and chestnut will bring out the finest flavor from each other.

119F LOUNGE PLUS



LOUNGE PLUS [ラウンジ プラス] 営業時間 | 平日 11:00~22:00
 土日祝 10:00~22:00

[13:00~17:00限定]

・アシェット マロン Assiette Marron ¥2,000
 ・アシェット マロン アヴェック レテ ヴェール Assiette Marron avec le thé vert ¥2,000
 [販売期間:9月1日(木)~11月30日(水)]

・抹茶ラテ Green Tea Latte ¥1,330
 [販売期間:9月1日(木)~11月30日(水)]

地中海buffet

Mediterranean Sea Buffet

期間 | 2016年9月1日(木) - 10月31日(月)
 Period | September 1st[thu]-October 31st[mon]

地中海沿岸部から届いた料理が9・10月のスペシャルリテ
 グリル&キッズメニュー、デザートコーナーも好評です

Specialties in September and October will feature delicacies from Mediterranean regions.
 Also enjoy ever-popular grilled dishes, dishes for kids, and desserts.

オリーブ、シーフードをはじめ多彩な食材を用いることで知られる地中海料理。
 ヨーロッパ各地の沿岸部で古くから親しまれている食文化が9・10月のフェアに登
 場します。パイヤベース、アクアパッツァ、カルパッチョなど日本でもおなじみの定
 番に加えて、オリーブたっぷりのタコのクロアチア風、サフランが香るバレンシア
 風パエリアほか、各国の個性が際立つメニューも！さらにライブキッチンから届く焼
 きたてピザやグリルは、アツアツをお届けいたします。デザートコーナーやキッズメ
 ニュー(土日祝)も充実です。

Mediterranean cuisines are known for using a wide variety of ingredients including olives and
 seafood. Our fair in September and October will feature this food culture, long nurtured in
 Mediterranean regions. Not only bouillabaisse, acqua pazza, carpaccio and other dishes familiar
 to many in Japan, we will also serve cooked octopus prepared with lots of olives Croatian style,
 Valencian paella flavored with saffron, and other dishes full of each region's unique features. In
 addition, you can also enjoy pizzas and grilled dishes hot from the Live Kitchen, of course, as
 much as you like. Also available will be a wide assortment of sweet treats and kids' favorites.



HOT
 バレンシア風パエリア
 (スペイン)
 Paella Valenciana
 (Spain)

COLD
 タコのクロアチア風
 (クロアチア)
 Boiled Octopus with Lemon and Olive Oil
 Croatian Style (Croatia)



焼きたて
 ピザ!

Live Kitchen ライブキッチン



平日ディナー
 豚肩ロース肉と豚バラ肉の
 グリル
 Grilled Pork

Dinner ドリンク



|ディナー限定|アルコールフリードリンク



土日祝

キッズ
 コーナー
 Kid's
 Section

Standard 定番メニュー

119F

Live Kitchen COOKA
 (ライブキッチン クーカ)

営業時間 | ブレックファースト Breakfast / 6:30~10:00
 ブッフェ Buffett / 6:30~10:00 | アラカルト Alacart / 6:30~11:00
 ランチ Lunch / 11:30~15:00 (土日祝 11:30~13:00 / 13:30~15:00)
 ディナー Dinner / 17:00~22:00 (土日 17:00~19:00 / 19:30~22:00)

※9月17日・18日、10月8日・9日のディナーは2部制。

	ランチ	ディナー
大人	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥5,800 (土日祝 ¥6,300)
中高生	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥4,600 (土日祝 ¥5,100)
小学生	¥1,600 (土日祝 ¥1,900)	¥2,800 (土日祝 ¥3,100)
幼児(4歳以上)	¥800	¥1,200

・ザクロクーラー
Pomegranate Cooler ¥1,900

・マスカットモヒート
Muscat Mojito ¥2,150

・フローズン 無花果ダイキリ
Frozen Fig Daiquiri ¥1,900



左から
・鱈とホタテ貝柱、
天使の海老のアクアパッツァ仕立て
Angel Prawns with Sea Bass and Scallop,
Acqua Pazza Style ¥2,300
・生ハムとベーコンのスパゲティ
カラスミ風味
Spaghetti of Raw Ham and Bacon, "Karasumi"
Dried Mullet roe Flavor ¥1,800

無花果、ザクロ、マスカット
旬味の魅力を引き出す一杯で乾杯！
お酒に合うフードメニューも充実

Figs, pomegranates, and muscat
Enjoy a drink that highlights the fresh flavors of seasonal fruits!
A variety of dishes are also on the menu to pair with your drink.

119F

BAR PLUS [バー プラス]

営業時間 | 12:00~24:00



左から
・カシス マロン Cassis Marron ¥520
・ヴァプール マロン Vapeur Marron ¥562
・ポワール マロン Poire Marron ¥562

マロンの魅力を閉じ込めたアイデアあふれるパティシエの自信作
秋の恵みを3種のケーキでお楽しみください

Seasonal confections, made with our patissiers' creativity and confidence, are full of rich chestnut flavor.
Savor the fall delicacy of three kinds of cake.

秋の恵み・マロンの魅力を生かした優美なケーキが3種類ラインナップ。みずみずしい洋梨が決め手の「ポワールマロン」、蒸し焼きのマロンで風味を高めた「ヴァプール マロン」、さわやかなカシスの酸味が特徴の「カンスマロン」。どれもオリジナリティあふれるパティシエの自信作です。

Three kinds of fine cake using chestnuts, a delicacy of autumn, will be on the menu. They are "Poire Marron," featuring the juiciness of pears; "Vapeur Marron," made with pot-roasted chestnuts for enhanced flavor; and "Cassis Marron," characterized by the pleasantly sour flavor of cassis. All are made with our patissiers' creativity and confidence.

119F

M-Boutique

M-Boutique [エム プティック]
営業時間 | 10:00~20:00

EVENTS

第11回 | シェフセミナー

| Eleventh round |

第11回目となるシェフセミナーは、中国薬膳の食材をテーマに宮武 衣充氏をお招きして、総料理長 吉田と1品ずつ実演を踏まえてレクチャーいたします。昼食には、薬膳の食材を使用したメニューをそれぞれが担当し、コース料理でお召し上がりいただけます。是非、この機会に薬膳を身近に取り入れる方法を学んでみてはいかがでしょうか？

At the 11th Chef Seminar, we have invited Emi Miyatake, who will talk about ingredients used in yakuzen, Chinese medicinal cooking. In their talks, Miyatake and Yoshida will each demonstrate how to make a yakuzen dish. For lunch, you will be served a set meal incorporating yakuzen ingredients prepared by Miyatake and Yoshida. Why not learn how to introduce Chinese medicinal ingredients into your daily cooking?

吉田 泰宏 Yasuhiro Yoshida

大阪マリOTT都ホテル総料理長。天皇皇后両陛下のメニュー監修をはじめ、各国VIPの料理を担当した経験を持つ。

Executive chef of Osaka Marriott Miyako Hotel. Has experience supervising menu items for the Emperor and Empress of Japan and preparing dishes for VIPs from various countries.

大阪マリOTT都ホテル
総料理長

吉田 泰宏

Yasuhiro Yoshida, Executive chef of the Osaka Marriott Miyako Hotel
Emi Miyatake, expert in Chinese cuisine and Chinese medicinal cooking



中国・薬膳料理研究家

宮武 衣充



2016年 10月6日 (木) October 6th (THU)

時間 | 12:00~15:00 (受付 11:30)

場所 | 20F 茜

料金 | お一人様 ¥7,000



BONJOUR! Nouvelle Cuisine Francaise!



南フランスで生鮮食材にこだわり、和牛をフランスに広めている第一人者 上村一平シェフ。1つ星レストランにて地中海料理・文化の伝統を尊重しながら創造性に富んだメニュー、なかでもブイヤベースが自慢のリオネル・レヴィシェフ。フランスより2名のシェフを招いて、大阪マリOTT都ホテルのシェフたちとのコラボメニューをご用意いたします。

Ipei Uemura is a Japanese chef active in southern France who advocates the importance of fresh ingredients and acts as a major contributor in promoting Japanese wagyu beef in France. Chef Lionel Levy, from a one-star Michelin restaurant, shows great creativity in his cooking, especially his signature bouillabaisse, while also paying tribute to traditional Mediterranean cuisines and cultures. Our chefs at the Osaka Marriott Miyako Hotel will team up with these two top-notch guest chefs from France to create collaborative dishes for you.

| 日時 | ・ガラディナー 9月6日(火) ・スペシャルメニュー 9月7日(水)~11日(日)
| 場所 | 57階 レストラン「ZKJ」
| 料金 | ガラディナー ¥18,000
スペシャルメニュー ランチ ¥6,000 ディナー ¥13,000

あべの
Sampo
An Abeno stroll



「暑い、半端じゃなく暑い」このところ何年間かそのような夏が続いている。年中行事のように暑さが騒がれている。かと思うと、他の地域では集中豪雨だったりする。地球がなんだか狂い始めているのは本当のようだ。確かに子供のころ暑かったと記憶している。「暑い、暑いと言ってるから真底暑うなるねん」と母親から小言を言われていた。「表に水を撒きなはれ」と打ち水を教えられた。確かに涼しくなるのがすぐさま分かった。子供のころはほとんど土の道だったから効果はてき面だった。今でも全舗装の都会地でも打ち水作戦で2度から3度下がると言われている。「よしず張り」「風鈴」「縁台」等々自然の力で涼を誘う術は先人が長けていた。最近よく見かけるようになった「氷」の旗もそのひとつだ。白地に赤く「氷」の文字、涼しさを表現する青の色の波と空、優れたデザインだ。カキ氷にこのところ嵌っている。「宇治金時プラスミルク」がことの外美味しい。

長友啓典 Keisuke Nagatomo

イラストレーター。大阪市阿倍野区生まれ、府立天王寺高校卒。1969年に黒田征太郎と共にK2設立。多くの雑誌、書籍のアートディレクションや装丁を行う。自身の描くイラストも好評で、ANA「翼の王国」での連載「おいしい手みやげ」ほか連載多数。現在は東京在住。

Maryumi Suenime
MARRIOTT PERSON



Lounge Plus
Manager

14

LOUNGE PLUS
マネージャー 末峰 真有美

「Make it Brilliant!」。すべてを一流に、輝いて働こうというマリOTTホテルズ3か条を理解し、それにふさわしいサービスを提供しています。目指しているのは海外はもちろん、国内のお客様にもすばらしい日本の文化を伝えられる商品の構築や接客を行うこと。「親切」な心を持って今日もお出迎えいたします。

Understanding and living up to the Marriott Hotels credos and moves "Make It Brilliant", we seek to achieve excellence in all aspects and shine in our service. In developing products and providing services that help our guests from overseas to feel the wonders of Japanese culture, as well as domestic guests, we strive to provide a warm and courteous welcome for our guests each and every day.

2011年10月 シェラトン都ホテル大阪に入社。レストランスタッフにて経験を積む。2013年に大阪マリOTT都ホテル開業準備室に配属。2014年より現職。マネージャー業のほかにもムリエール、パリストタとしても活躍。

TOPICS & NEWS



セレクトいただく忘・新年会プラン
Year-end/New Year party plan options

一年の終わりと新しい年の始まりには、上質なお料理と空間で過ごしてみたいいかがでしょうか？正餐、ブッフェ、会席、和膳、和洋折衷からお料理をお選びいただけ、さらにフリードリンクが付いたプランです。年末年始の大切な方々とお時間を演出いたします。

Why not enjoy high-quality cuisines in an elegant atmosphere to round off the year or celebrate the coming of the new year? Choose from among a full-course dinner, buffet style, kaiseki (traditional Japanese multi-course meal), wazen (set of dishes served on an individual tray), and a combination of Japanese and Western cuisines. In addition, free drink refills are included. This is the perfect choice for enjoying a year-end or New Year dinner with your special friends.

期間 | 12月1日(木)~2017年1月31日(火)

人数 | 6名様より ※ブッフェは20名様より

料金 | ¥10,000・¥12,000・¥15,000

期間 | 2時間 その他 | お日にちにより特典あり



ご家族で過ごす敬老の日

Have a fun time with your family on Respect for the Aged Day

おじいさま、おあばさまに日頃の感謝を込めてご家族でのお食事はいかがでしょうか？19階ライブキッチン「COOKA」、57階レストラン「ZK」では、シルバーウィーク期間中に4名様以上のご予約でプレゼントとして花束(¥3,240)のご注文をいただいたお客様には、お食事代10%OFFと19階「M-Boutique」でご使用いただける¥500の金券をプレゼントいたします。

How about enjoying a meal together with your family to thank your grandparents? If you reserve a table for 4 or more at Live Kitchen COOKA on the 19th floor or restaurant ZK on the 57th floor for one day during "Silver Week" (September 17-19) and order a bouquet (3,240 yen) to celebrate the day, you will receive a 10% discount on the meal and a voucher that you can use at M-Boutique on the 19th floor.

シルバーウィーク期間 | 9月17日(土)18日(日)19日(月)

条件 | 4名様以上のご予約で花束(¥3,240)を注文

特典 | お食事代10%OFF、M-Boutique 金券 ¥500

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries

06-6628-6111(代)



ワインカクテルフェア
Wine Cocktail Fair

秋の夜長に楽しんでいただきたいワインを使ったカクテルが限定登場です。少し残暑を感じる時期におすすめのワインスラッシーはベリーと一緒に。心身ともに温まるスパイシーなモルドワインは、寒さを感じる日の定番です。季節のうつろいとともにゆったりとグラスを傾けてみては。

For a limited time only, BAR PLUS will serve a selection of cocktails made with wine that you can enjoy on a long autumn evening. Perfect for days of lingering summer heat is our wine slushy made with berries. Spicy mulled wine on a cold winter day is a regular drink to warm your body and soul. Feel the change of seasons while sipping your cocktail.

場所 | 19階「BAR PLUS」 期間 | 9月1日(木)~11月30日(水)

・ミックスベリー ワインスラッシー Mixed Berry Wine Slushy ¥1,500

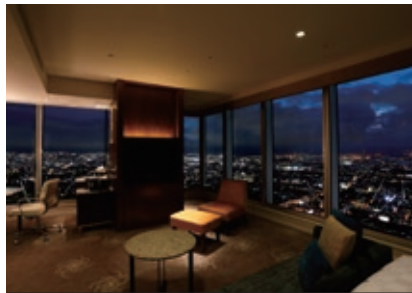
・モルドワイン Mulled Wine ¥1,500

・ロゼ パンプルムース Rose Pamplemousse ¥1,500

宿泊プラン | STAY PLAN

南西の景色を一望するプレミアムコーナーキング確約! レイトアウト& 館内利用券付

We reserve for you a Premium Corner King room with a sweeping view of the southwest! Late check-out & a voucher to use at the hotel are included.



部屋タイプ | 40階~49階 プレミアムコーナーキング

宿泊期間 | 2016年9月1日(木)~10月31日(月)

料金 | お1人様あたり/¥15,445~(2名1室利用時)



特典 |

- ・レイトチェックアウト13時(通常12時)
- ・館内利用券をお一人様ご一泊につき¥2,000分(ラウンジ・バー・リテールショップにてご利用可能)

※料金は空室状況によって変動します。
詳しくはご予約時にお問い合わせください。
※ご予約は、ご宿泊日前日の17時まで承っております。
※こちらのプランのチェックインは18時以降となっております。

南西の角に位置する51m²のゆったりとしたお部屋をご用意。2面の大きな窓からは、秋の移ろう景色を独り占めいただけます。レイトアウト付ですので、次の日の昼までゆったりとお過ごしください。また、館内利用券で、季節ごとのカクテルやスイーツなどをお楽しみいただけます。ホテルライフを満喫いただけるプランです。

Two large windows facing south and west offer you alone a kaleidoscopic view of autumn scenery created by the sun setting over Osaka Bay. This plan includes a late check-out so you can relax and take your time in the morning. You will receive a voucher to enjoy a seasonal cocktail or dessert at the hotel. This plan allows you to enjoy your stay at the hotel to the fullest.

ご予約・お問い合わせ | 0120-333-001 (都ホテルズ&リゾート予約センター)またはWEBにて承っております。

・料金には税金・サービス料が含まれております。・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 from of food allergy, please notify our associate.

Cover item created by Bartender Satoru Kasai



MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

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

大阪マリオット都ホテル

検索

facebook



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 Studios. All rights reserved. CR16-2233



メールマガジン

季節ごとのメニューやおすすめのイベント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。会員登録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。

