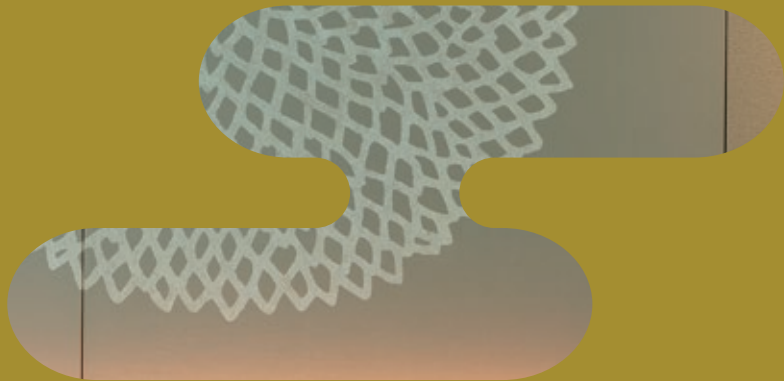


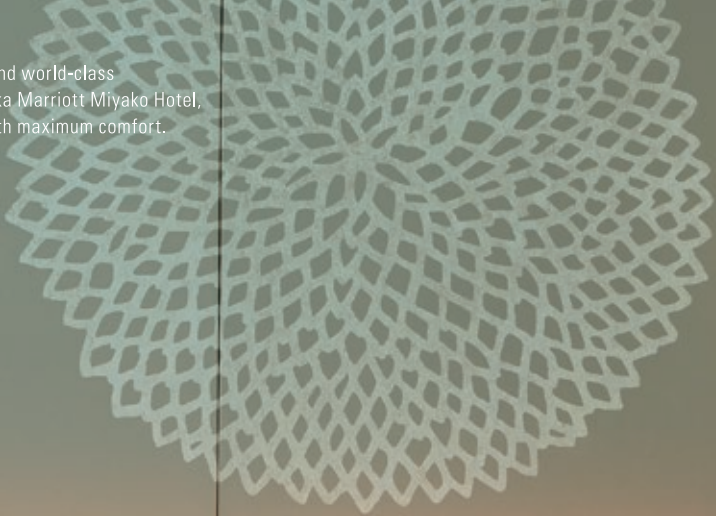
# MADO



  
MARRIOTT  
OSAKA MIYAKO

2015 7-8  
JULY-AUGUST

Enjoy impressive moments and world-class  
Japanese hospitality at Osaka Marriott Miyako Hotel,  
a place that provides you with maximum comfort.



心からくつろげる場所で  
過ぎてゆく時間に感動。  
世界に誇れる  
日本のおもてなしを  
大阪マリOTT都ホテルで。



鰹 PIKE CONGER

洋



鰹入りコンソメとじゅんさい 生姜の香りをのせて  
(¥15,000コースより)  
Pike Conger and Water Shield Consommé Soup Flavored Ginger

鉄



鰹の蒸し焼き 辛子酢味噌添え (¥18,000コースより)  
Steamed Pike Conger with Vinegar MISO Sauce

July 2

和



鰹山椒焼き 合鴨と九条葱 酢取り花茗荷 (¥15,000会席より)  
Grilled Pike Conger with Duck, Kujō Leek and Japanese Ginger

和牛 JAPANESE PRIME BEEF

洋



夏野菜のポトフ 柚子胡椒のアクセント とろけるようなビーフを添えて  
(¥23,760コースより)  
Summer Vegetables Pot-Au-Feu

ブランド牛 JAPANESE PRIME BEEF

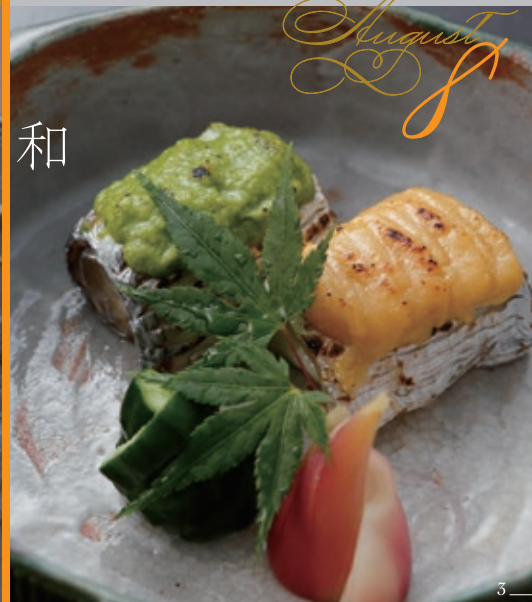
鉄



前沢牛フィレ肉60gと佐賀牛フィレ肉60gの味比べ  
(¥26,140コースより) ※写真はイメージです  
Grilled "MAESAWA" Prime Beef Tenderloin and "SAGA" Prime Beef Tenderloin

太刀魚・毛馬胡瓜 HAIR TAIL  
OSAKA LOCAL CUCUMBER

和



太刀魚の二色焼き 毛馬胡瓜雷干し添え ¥1,780  
Grilled Hair Tail with Cucumber

August 3



## 鱧 PIKE CONGER

期間 | 2015年 7月1日(水) — 7月31日(金)

Period | July 1st[wed]-July 31st[fri]

July

上品な味わいの夏の食材・鱧を使った料理をお届け

Enjoy excellent dishes featuring hamo, a summer delicacy with a sophisticated taste.

関西の夏を代表する食材のひとつ、鱧は上品で淡白な味わいが魅力。

伝統的な和食の会席で堪能できるのはもちろん、洋食の華やかなコースもまた格別です。

Hamo (daggertooth pike conger), a typical summer delicacy in the Kansai region, is characterized by its sophisticated, light taste. The fish has a superb taste when cooked for a traditional Japanese multi-course meal, as well as part of a spectacular Western-style course menu.

洋食：和牛 JAPANESE PRIME BEEF

和食：太刀魚・毛馬胡瓜 HAIR TAIL / OSAKA LOCAL CUCUMBER

鉄板焼：ブランド牛 JAPANESE PRIME BEEF

期間 | 2015年 8月1日(土) — 8月31日(月)

Period | August 1st[sat]-August 31st[mon]

August

暑気払いにもふさわしいプレミアな食材でおもてなし

Forget the summer heat by enjoying premier ingredients.

8月は洋食、和食、鉄板焼のそれぞれでプレミアな食材をご用意。和牛やブランド牛の美味しさを実感するもよし、太刀魚と毛馬胡瓜で暑気払いするのもよし。多彩な魅力をお召し上がりください。

Awaiting you in August will be premier ingredients which can be prepared as either Western or Japanese dishes, or grilled on a *teppanyaki* plate. You will appreciate the excellent taste of *wagyu* beef, including well-known beef brands, and also forget the summer heat with dishes featuring *tachiuo* (hairtail) and kema cucumber. Enjoy a wide variety of attractive ingredients!

## 3カウンター 賞味会のご案内

Brilliant Lunch at the Counter

日時 | 7月23日(木)、8月27日(木)、9月24日(木) 各日12:00~

料金 | お一人様 7,000円

レストラン「ZK」3つのカウンターで旬をテーマに月に一度開催する賞味会。

旬の食材を使用し欧風料理、日本料理、鉄板焼それぞれのシェフが季節感あふれる料理を作り上げます。

月に一度お好みのカウンターでお楽しみください。



ペッシュ・メルバ Pêche Melba ¥1,800(7月1日よりスタート)



(すべて7月1日よりスタート)

- 1 | ライチアイ스티ー Lychee Iced Tea ¥1,330
- 2 | マンゴーアイ스티ー Mango Iced Tea ¥1,330
- 3 | マンゴーココナッツドリンク Mango and Coconut Juice ¥1,430
- 4 | アイスキaramelラテ Iced Caramel Latte ¥1,230
- 5 | アイスコナッツラテ Iced Coconut Latte ¥1,230

157F



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

## 桃デザートでシンプルを極める

トロピカルなアイスドリンクとともにどうぞ

Enjoy the simplicity of our peach dessert with a glass of tropical iced drink.

みずみずしい旬の桃を贅沢に丸ごと1つ楽しめるデザート ペッシュ・メルバが LOUNGE PLUS に登場。ティータイムにマンゴーやライチが香るトロピカルなフレーバーアイ스티ーとともに楽しみください。また、ココナッツがポイントの風味豊かなアイスカフェラテやトロピカルなマンゴーと組み合わせたフルーツジュースもラインナップ。夏のひとときにゆったりと過ごせるお時間を約束いたします。

Pêche Melba, a cool dessert using a whole, juicy peach, will newly appear at LOUNGE PLUS. As a dish to make your teatime even more enjoyable, the dessert goes perfectly with mango- and litchi-flavored tropical iced tea. In addition, coconut-flavored iced café latte, iced tea and fruit juice with mango will be newly added to the current line-up. We guarantee many relaxing summer moments!

119F



LOUNGE PLUS



LOUNGE PLUS  
[ラウンジ プラス]

営業時間 | 10:00~22:00

# COOKA's BUFFET

## ミッドサマーbuffet *Midsummer*

期間 | 2015年7月1日(水) - 8月31日(月)

Period | July 1st [wed] - August 31st [mon]

8月の土日お盆期間(8月13日~16日)はランチ・ディナーとも2部制、お盆は特別料金。

\*Service hours will be divided into 2 parts during August weekends.

Special rates will be applied from August 13th until August 16th.

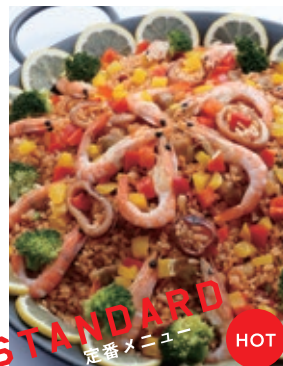
### お酒に合う前菜から肉・魚料理に和食まで! ライブキッチンにはアツアツのお料理がズラリ

A rich line of piping hot dishes are available at the Live Kitchen!

From appetizers that go with alcoholic drinks to meat and fish dishes and Japanese cuisine!

buffeレストランのメニューは前菜、パスタ、ピザ、サラダ、和食アラカルトなど、11カテゴリーに分類して盛りだくさんご用意。さらにシェフが目前で調理するライブキッチンでは、ローストビーフ、牛肉のグリル、イカの姿焼きといった肉・魚料理をアツアツのままご提供します(ライブキッチンメニューの内容は曜日・時間帯によって変更)。ランチタイムはソフトドリンクが、ディナータイムはアルコールもフリードリンクになるお得な内容も見逃せません。

A wide variety of menu items are available at this buffet-style restaurant, categorized into 11 groups, such as appetizers, pasta, pizza, salad, and Japanese-style a la carte, etc. In addition, at the Live Kitchen, where a chef will cook dishes in front of guests, we serve piping hot meat and fish dishes, such as roast beef, grilled beef, and whole grilled squid. (Note that the menu items available at the Live Kitchen change depending on the day of the week and time of day.) Our buffet service includes an all-you-can-drink plan as follows: lunch; non-alcoholic drinks; and dinner: both alcoholic and non-alcoholic drinks. Take advantage of this great value!



STANDARD  
定番メニュー

HOT



COLD

テリーヌ、冷製パスタは数あるコールドメニューの中でも特におすすめ。ハンバーグ、パエリアなどのホットメニューは子供たちにも人気です。

Among our wide variety of cold menu items, terrine and cold pasta are especially recommended. Meanwhile, hot dishes, such as hamburger steaks and paella, are popular among kids as well.

19F



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

営業時間  
ブレイクファースト Breakfast / 6:30~10:00  
ランチ Lunch / 11:30~15:00 (土日祝・お盆期間 11:30~13:00 / 13:30~15:00)  
ディナー Dinner / 17:30~21:30  
(7月土日祝 17:00~21:30 / 8月土日祝 お盆期間 17:00~19:00 / 19:30~21:30)

※7月の土日祝ディナーは2時間制。

土日祝ランチ・8月土日祝ディナー・お盆期間ランチ、ディナーは2部制。



ライブキッチン  
LIVE KITCHEN



BURGER  
バーガー

かわいいサイズのバーガーももちろんつく  
りたて。

Petit-size burgers are served, of course, piping hot.



JAPANESE  
FOOD 和食

お惣菜を中心にバラエティ豊かな和食が  
スタンバイしています。

A wide variety of Japanese cuisine dishes  
await you.



ドリンク  
DRINK

平日  
ディナー限定  
ドリンク  
登場!

生ビールはもちろん、期間中の平日ディナーは  
ドリンクコーナーがパワーアップ!

(8/13,14は除く)

You can serve your own drinks, but cocktails by  
our bartenders are also popular.

協賛:アサヒビール株式会社 / キリンビールマーケティング株式会社

BELLY  
DANCE



ディナー  
限定

### ベリーダンスイベント

木曜日(8/13は除く)には、ベリーダンスイベントを開催。プロダンサーのエキゾチックなショーは必見です。

A belly dance show is held on Thursdays (except August 13th)

This exotic performance by professional dancers is a must-see.

期間 | 7月2日(木)、9日(木)、16日(木)、23日(木)、30日(木)、8月6日(木)、20日(木)、27日(木)

Period | July 2nd, 9th, 16th, 23rd, 30th, August 6th, 20th, 27th [thu]

時間 | 各19:30~20:00

※お盆期間は料金が異なります。

期間 | 2015年8月13日(木) - 8月16日(日) [2部制]

Period | August 13th [thu] - August 16th [sun]

通常時	ブレイクファースト	ランチ	ディナー
大人	¥3,200	¥3,300 (土日祝¥3,800)	¥5,800 (土日祝¥6,300)
小学生	¥1,600	¥1,600 (土日祝¥1,900)	¥2,800 (土日祝¥3,100)
幼児(4歳以上)	無料	¥800	¥1,200

お盆期間	ランチ	ディナー
大人	¥4,000	¥6,500
小学生	¥2,000	¥3,200
幼児(4歳以上)	¥800	¥1,200



左から  
 すいかマティーニ Watermelon Martini ¥1,780  
 白桃ミントジュレップ Peach Mint Julep ¥2,150  
 フレッシュ ガルフストリーム Fresh Gulfstream ¥1,900  
 バナーナ・コラーダ Banana Colada ¥1,900

## 旬フルーツのフレッシュさが魅力 白桃、すいか、バナナのカクテルが今夏のイチオシ

Enjoy fresh fruits in season. Cocktails made from white peaches, watermelon, or bananas—this summer's best recommendation!

白桃、すいか、バナナのフレッシュなテイストが魅力のフルーツカクテルが今夏のイチオシ。アルコールのおともには、切りたてを味わえる生ハムサービスをお試しください。

Our best recommendation this summer is fruit cocktails made from white peaches, water melon, or bananas. Enjoy the fresh taste of fruits in season. These alcoholic drinks go well with raw ham, which is freshly sliced with every order.



| 19F

BAR PLUS

BAR PLUS [バー プラス]  
 営業時間 | 12:00~24:00



ケーキサレ Cake Salé ¥1,750



野菜のタルト Vegetable Tarte 各¥1,200

## 夏野菜たっぷりの具だくさん新メニュー しっとり生地ケーキサレ、サクサクのタルトをご用意

New menu items featuring lots of summer vegetables  
 Moist cake salé and crispy tart

旬の野菜たっぷりのケーキサレ、サクサクに焼き上げた3種類の野菜のタルトはちょっとした軽食にもぴったり。ご家族のお土産にもきっと喜ばれるM-Boutiqueの新メニューです。

A cake salé featuring lots of vegetables in season, as well as three varieties of baked crispy vegetable tarts will be introduced at M-Boutique. These will be perfect not only as a light snack, but also as souvenirs that will surely please the palates of your family.

| 19F

M-Boutique

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

## EVENTS

### 夏休み親子マジパン教室 Family summer marzipan-decoration-making class

2015年 8月6日 (木) August 6th (thu)

時間 | 11:30~14:30  
 (受付11:00)

場所 | 20F 茜 Akane Room

料金 | ¥10,000 (大人1名・小学低学年1名)  
 ※セミナー材料費、お食事代、税金、サービス料を含みます。  
 ※高学年のお子様は追加料金¥1,500で承ります。

特典 | ・パティシエからの  
 プレゼント



アーモンドや砂糖をこねてペースト状にした色鮮やかなマジパンを使って「マジパン細工」に挑戦。ペストリー料理長 赤崎をはじめとしたペストリーチームがわかりやすくレクチャーいたします。セミナー後は、ランチをご用意。ゆったりとした夏休みの午後、親子の思い出づくりをお手伝いいたします。

Why not try making marzipan decorations with your children, under an easy-to-understand lecture from the chief pastry chef Tetsuro Akasaki and his pastry team members? After this decoration-making class, you will have lunch in a relaxing summer afternoon atmosphere. We want to help you create delightful memories with your children.

### 高知食材フェア Kochi Gourmet Fair



自然豊かな高知の気候から産まれる豊富な旬の食材を使ったメニューを、館内の2つのレストランそれぞれで特別メニューにてご提供いたします。

Special menu items featuring a wide variety of ingredients in season from Kochi prefecture, a place rich in nature, will be available at the two restaurants in the hotel.

期間 | 2015年8月17日(月)~9月16日(水)  
 Period | August 17th (mon) - September 16th (wed)

場所 | 57F ZK・19F COOKA

料金 | ZK 欧風料理・日本料理各コース料理 ¥15,500  
 鉄板焼コース料理 ¥20,000

COOKAディナーbuffet 平日 ¥5,800  
 土日祝日 ¥6,300

協力・高知県・高知県地産外商公社

An Abeno stroll

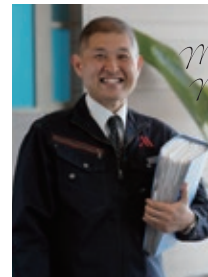


大阪の夏は暑い。今も昔も暑さには変わりはないはずなのだが、少々違うところがある。まず匂というものがあつた。「冷やし飴」に「カキ氷」、そして「西瓜」に「まくわうり」、地藏盆には「無花果」、「葡萄」が決まりものとしてあつた。甲子園球場の「かちわり」が全国で有名となつた。今の暑さは、ねっとり身体にまとわりつくような感じがする。ボクが東京に行った60年程前の阿倍野界隈は、まだアスファルトじゃなく、土の道が多くあり、打ち水の効果が多大にあつた。ボクの小、中学校の日課が朝、夕にする道路の水撒きであつた。道往く人々が嬉しそうに「ホッ」とした顔になっていたのを憶えている。育つたところがハルカス(近鉄百貨店)のお隣り、「新宿ごちそうビル」である。この辺りでさえ家の前は土の道であつた。まだ地球が息づいていた頃だ。今は地球が悲鳴を上げているようだ。気がついたら今からでも遅くない皆で「打ち水」をしよう。

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。

Kenichiro Okamura  
MARRIOTT PERSON



Maintenance  
Manager

06

施設課長 奥邨 謙一郎

お客様はもちろん、すべての従業員が安全・快適に過ごせる施設の維持を心がけ、保守管理および工事監理に従事しております。担当するのは建築・電気・空調・給排水・昇降機・防災まで多岐。「事前の期待感を越える」という大阪 Marriott 都ホテルならではのおもてなしを、縁の下から支えられる存在であり続けたいと思います。

I am engaged in maintenance management and construction supervision, to ensure the hotel facilities are well maintained so that not only customers but also all associates can feel safe and comfortable. I'm responsible for a wide variety of matters related to construction, power, air conditioning, water supply and drainage, elevators, and disaster damage prevention. Osaka Marriott Miyako Hotel always takes pride in not only meeting, but exceeding guest's expectations. I will continue to support this hotel behind the scenes.

1986年近畿日本鉄道株式会社入社。鉄道総局施設部電気課にて直轄作業、工事監理を経験後、2007年にホテル新規計画の事業に携わる。2014年に現職。

## TOPICS & NEWS



ご滞在中のビジネスに

For business use during your stay

ご出張でご滞在の方や急なビジネスに必要なパソコン、プリンター、FAXなどの機器を38階ビジネスセンターにご用意しております。ご宿泊中のお客様はどなたでも24時間ご自由にご利用いただけます。観光情報の検索などにもお気軽にご使用ください。

If you stay at our hotel for business purposes and suddenly need a PC, a printer, a fax machine, or other business equipment, please use the business center on the 38th floor. Any hotel guest can use the center anytime 24 hours a day. You can also use the center to search for sightseeing information.



COOKAディナー展望台セットプラン

Package including dining at COOKA and observation deck entrance ticket

平日の夜をより楽しくお過ごしいただけるプランが登場です。19階ライブキッチン「COOKA」のディナーと展望台「ハルカス300」の夜の入場がセットに。アルコールがフリーで楽しめるディナーbuffetと地上300mからの夜景を存分にご堪能いただけます。大人お一人様6,500円。前日20時までにご予約を。

A new package will be released to make your weekday nights even more enjoyable. The package consists of dinner at COOKA, the buffet restaurant on the 19th floor, and nighttime admission to the observation deck HARUKAS 300. Fully enjoy dinner buffet, including all-you-can drink package, as well as the night scenery from the observation deck 300 m above the ground! Cost per person (adult): 6,500 yen. Reservation required by 8:00 p.m. the previous day.

各種ご予約・お問い合わせ | 06-6628-6111(代)  
Reservations & Inquiries



アロマティックウッド コレクション

Aromatic wood collection

ご滞在中のリラックスをお手伝いするのは、タイの自然派スキンケアブランド「THANN」(タン)のアメニティ。オレンジとタンジェリンエッセンスの甘い香りにナツメグエッセンスを調合した植物由来の優しいシトラス系の香りです。また、この香りをご自宅でもお楽しみいただけますように19階「M-Boutique」にて販売しております。

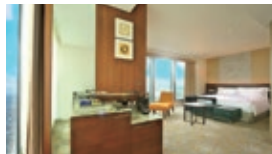
Amenity items by THANN, a Thai natural skin care brand, will help make your stay at the hotel even more relaxing. These items feature plant-derived, gentle citrus aroma produced by the combination of orange and tangerine essence and nutmeg essential oil. The items are sold at M-Boutique on the 19th floor, so that you can enjoy the scent even at home.

M-Boutique | シャンプー 50ml・コンディショナー 50ml  
各400円 | ボディウォッシュ 50ml・ボディローション 40ml

日常から離れた贅沢空間で! ルームサービスディナー付きプラン **月～木限定**

南西の景色を楽しみながらお部屋でゆったりステイ

Luxurious space away from the hustle and bustle of everyday life! Accommodation package with room-service dinner  
Enjoy a relaxing stay in your room while viewing the excellent scenery.



部屋タイプ | プレミアムコーナーキング  
受付・宿泊期間 | 2015年7月1日(水)～8月31日(月)

※こちらのプランは、月曜～木曜限定のプランとなっております。  
※7月20日、8月10日～13日は除外日とさせていただきます。  
※ご予約は、ご宿泊日3日前の17時まで承っております。

料金 | ¥30,385円～ (2名1室利用時)

フロアのコーナーに位置するお部屋には、南側、西側の解放感溢れる2面の窓を設置。時間ごとの景色の移ろいをご堪能いただきながら、お部屋でゆったりルームサービスのディナーでおくつろぎいただけます。また、バスルームはビューバスを採用。ゆったりとした空間でホテルステイを満喫したい方へおすすめのプランです。

The Premium Corner room features floor-to-ceiling windows on the southern and western sides, creating a dynamic sense of openness. While appreciating the changing views, you will be able to enjoy room-service dinner in a relaxing atmosphere. The bathroom also has stunning views. This accommodation package is perfect for those wishing to enjoy a relaxing hotel stay.

ご予約・お問い合わせ | 0120-333-001 (都ホテルズ&リゾーツ予約センター) 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.



MARRIOTT  
OSAKA MIYAKO

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

大阪 Marriott 都ホテル

検索

facebook



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 Studios. All rights reserved. CR15-1733

