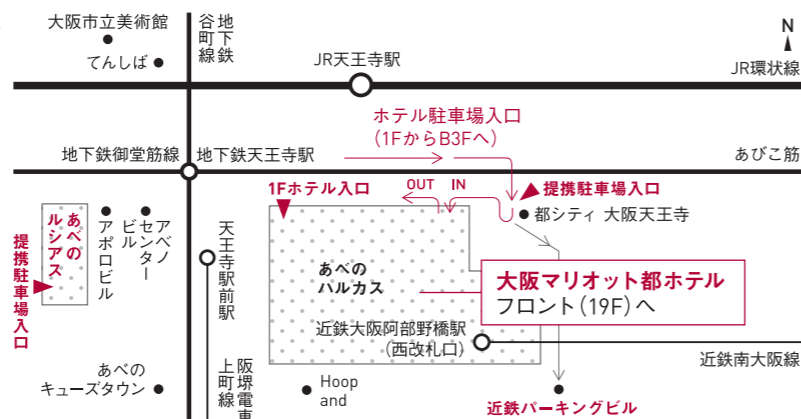
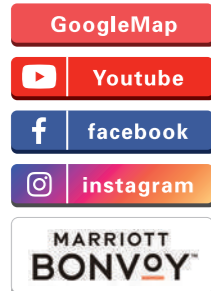




## 大阪 Marriott 都ホテル

〒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



### 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 & © 2021 Universal Studios. All rights reserved. CR21-1757

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 10:00~18:00)

・写真はすべてイメージです。 Prices include tax and service charge. All photos are for illustrative purposes only. Menus are subject to change without prior notice.  
 ・メニューは予告なく変更になる場合がございます。 If you have any form of food allergy, please notify our associate.  
 ・食品アレルギーのある方はお申し出ください。

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



SEPTEMBER - OCTOBER

2021  
9-10



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。



# 日本料理の五法を操り 旬の恵みを美食へと導く

Using the Five Cooking Methods of Japanese Cuisine  
to Guide the Grace of the Season into Delicious Dishes.



吟味された旬の食材に、おいしさを吹き込む日本料理。焼く・煮る・蒸す・揚げる・生(切る)＝五法を巧みに操り、生み出されるのは華やかな一皿です。伝統を大切に、美しい盛り付けにもこだわった美食の数々を心ゆくまで堪能ください。

Japanese cuisine is all about breathing deliciousness into carefully selected seasonal foods. By skillfully using the five cooking methods of grilling, boiling, steaming, frying, and cutting, we create gorgeous dishes. Please enjoy a variety of gourmet dishes carefully prepared with respect for tradition and a beautiful presentation to your heart's content.



料理人の匠な技が光る

The chef's masterful skills shine through.

9

期間 | 2021年 9月1日(水) — 9月30日(木)  
 Period | September 1st [Wed.] - September 30th [Thu.]

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

## 北海道

| 欧風料理 |



Seasonal ¥18,900

| 日本料理 |



蒼天 ¥20,200

| 鉄板焼 |



四天 ¥30,000

たらば蟹、秋鮭、海老などの新鮮な魚介類をはじめ、インカのめざめといった、北海道産の食材をふんだんに盛り込んだ逸品をお楽しみください。北の大自然が育んだ恵みの数々は、いつもの料理をさらに魅力的なものへと華開かせます。

Enjoy dishes featuring fresh seafood such as king crab, autumn salmon, and prawns, as well as Inca no Mezame, and many other foods from Hokkaido. The grace of the northern nature will make your ordinary dishes even more attractive.

10

期間 | 2021年 10月1日(金) — 10月31日(日)  
 Period | October 1st [Fri.] - October 31st [Sun.]

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

## 松茸

| 欧風料理 |



Seasonal ¥20,200

| 日本料理 |



蒼天 ¥20,200

| 鉄板焼 |



四天 ¥30,000

秋の味覚の王様・松茸を欧風料理と日本料理でどうぞ。高貴な香りと心地いい食感は、この時期だけの贅沢な味わいです。鉄板焼にはブランド和牛の太田牛が登場。但馬の山中で丁寧に肥育された牛肉は、とろける肉質とさらりとした脂の肉汁が絶品です。

Matsutake mushrooms, the king of autumn flavors, are available in both European and Japanese cuisines. Their noble fragrance and pleasant texture are a luxury only available at this time of year. The Teppan-yaki menu features Ohta beef, a brand of Japanese beef. Carefully fattened in the mountains of Tajima, the beef is exquisite with its melt-in-your-mouth texture and light fatty juices.

※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.

| 57F

Restaurant ZK  
 [ジーケー]

RESTAURANT  
**ZK**

9



北海道産帆立貝柱の炭火烧 雲丹添え  
Char-grilled Hokkaido Scallops with Sea Urchin  
¥1,800



みかんのコンフィとフォアグラテリーヌ  
Mikan Confit and Foie Gras Terrine  
¥1,200



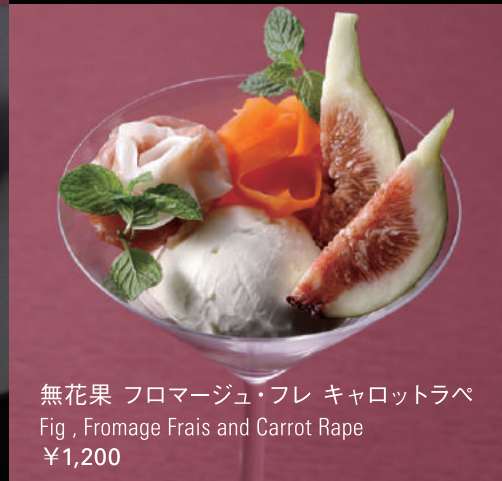
北海道産鮭のクリビヤック  
"Hokkaido" Salmon Coulibiac  
¥2,000



国産牛リブロースの炭火烧き  
Char-grilled Japanese Beef Rib Loin  
¥1,500



北海道産昆布出汁の海藻リゾット  
エゾ鮑と共に  
Seaweed Risotto with "Hokkaido" Kelp Broth  
and "Ezo" Abalone ¥1,800



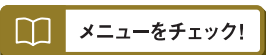
無花果 フロマージュ・フレ キャロットラペ  
Fig, Fromage Frais and Carrot Rape  
¥1,200

## 秋の味覚を感じる北海道産 食材などのメニューと贅沢タパス

「サーモンクリビヤック」や「帆立貝柱の炭火烧」など、北海道から届いた食材を用いたメニューをご提供いたします。またタパスも秋仕様にチェンジ。食べごろの無花果やみかんが決め手の前菜や「国産牛リブロースの炭火烧」などのグリル料理もご用意しております。

A Menu of Foods from Hokkaido and Luxurious Tapas to Experience the Autumn Taste.

We will offer a menu featuring foods from Hokkaido, such as "Salmon Coulibiac" and "Charcoal Grilled Scallop". Tapas will be changed to the autumn version. We also offer appetizers made with fresh figs and mandarin oranges and grilled dishes such as "Charcoal Grilled Japanese Beef Rib Eye".



※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.

6

10



Re:START!  
BUFFET STYLE



## ついにbuffetが復活! ワゴンサービスで装いも新たに

10月16日(土)よりbuffeスタイルが復活いたします。シェフが手がける出来立てのメニューをお好きだけ召し上がっていただけるのはもちろん、今回から装いも新たにワゴンサービスを導入。スタッフが各テーブルを回るあらたなパフォーマンスで今まで以上に充実のひとときとサービスをご提供いたします。

The Buffet is Finally Coming Back.  
A New Look with Food Serving Trolley Carts.

The buffet will be back from October 16. In addition to the all you can eat menus that freshly prepared by chefs, as a new performance style, our staff will serve around with recommended dishes by a wagon to each table. We will provide you with a more fulfilling time and service than ever before.



19F Live Kitchen COOKA  
[ライブキッチン クーカ]



7



**MOVIE** をチェック!

モンブラン ～シュルプリーズ～ “Mont Blanc” ～surprise～  
¥3,000 (和紅茶など5種類から選べるドリンク付き)



## “白い山”を演出した 絞りたてモンブランが新登場

| 提供期間 | 2021年9月1日(水)～10月31日(日)

毎秋の定番、絞りたてモンブランがリニューアル。口溶けが良く、風味豊かなマロンクリームを贅沢に使用しました。クリームの中にはアイスクリームをイン。絞りたてだからこそ味わえる食感です。“白い山”をイメージしたドライアイス演出も必見! ビバレッジでは、野菜や果物がたっぷりな3種類のスムージー、秋の装いになったアフタヌーンティー、マロンペースト入りのマロンラテもご賞味ください。

Freshly Squeezed Mont-Blanc with a "White Mountain" Effect is Now Available!

Period | Sep. 1st [Wed.] - Oct. 31st [Sun.]

Freshly squeezed Mont Blanc, a staple every autumn, has been renewed. A richly flavored, melt-in-your-mouth marron cream is used. The cream is filled with ice cream. The texture can only be experienced with freshly squeezed cream. Don't miss the dry ice presentation that resembles a "white mountain"! For beverages, there are three kinds of smoothies full of fruits and vegetables, afternoon tea in autumn, and a marron latte with marron paste.



**メニュー** をチェック!

“Naturalité (ナチュラリテ)” ～秋の収穫祭～ ¥5,700



マロンラテ Marron Latte ¥1,800



スムージー Smoothie 各¥1,800

**メニュー** をチェック!

119f **LOUNGE PLUS** **LOUNGE PLUS** (ラウンジ プラス)

※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.

## トリックオアトリート! 秋らしさ満点のカクテル

Trick or Treat!  
Cocktails with a Full of Autumn Flavor.

| 提供期間 |

2021年10月1日(金)～10月31日(日)

Period | Oct. 1st [Fri.] - Oct. 31st [Sun.]



ランタンシスター  
Lantern Sister ¥2,000



リトルランタン  
Little Lantern ¥2,000

ハロウィン気分が盛り上がる、ジャックオーランタン型のフルーツをデコレーションしたカクテル。イチジク、和梨のフレッシュ果汁を閉じ込めたカクテル&モクテル(ノンアルコール)も秋らしさ満点です。

The cocktail, decorated with jack-o'-lantern shaped fruit, gets you in the Halloween mood. Cocktail and mocktail (non-alcoholic) with fresh fig and Japanese pear juice are also filled with autumnal flavor.

119F **BAR PLUS**  
BAR PLUS [バー プラス]



和梨フローズン ダイキリ  
BAR PLUS Style  
Japanese Pear Frozen Daiquiri  
BAR PLUS Style  
¥2,200

〈モクテル〉  
ヴァージン  
無花果クーラー  
Virgin Fig Cooler  
¥1,800

〈モクテル〉  
ヴァージン和梨モヒート  
Virgin Asian Pear Mojito  
¥1,800

無花果ベリーニ  
Fig Bellini  
¥2,200

| 季節のカクテル | 2021年9月1日(水)～10月31日(日)

Period | Sep. 1st [Wed.] - Oct. 31st [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.



| 提供期間 | 2021年9月1日(水)～10月31日(日)

Period | Sep. 1st [Wed.] - Oct. 31st [Sun.]

## なめらかで風味豊かな モンブランをご自宅で

Smooth and Flavorful Mont Blanc at Home.

濃厚なマロンの風味が特徴のモンブラン。タルト生地とマロンゲラッセ、シャンティ、口どけの良いマロンクリームでバランスよく構成しました。口いっぱい広がる秋の味覚のハーモニーをご自宅でも存分にお楽しみいただける限定スイーツです。

Mont Blanc cake, which is you can enjoy the rich and fragrant marron. It is well-balanced with tart dough, marron glacé, Chantilly, and melty marron cream. Please enjoy and feel the harmony of autumn flavors throughout your mouth even at homew with this limited products.

ヴェルミセル Vermicelle  
¥850

[メニューをチェック!](#)

119F

**M Boutique**

M-Boutique [エム ブティック]

※表示料金には、消費税が含まれております。  
※Prices include consumption Tax.

## オンライン販売商品

📖 [オンラインショップはこちら](#)



¥2,800

### ホテルオリジナルクッキー

Hotel Original Cookies

オープン時からファンも多いホテルオリジナルクッキー。中でも人気の「パン・オ・ザマンド」、「サブレナント」、「ディアマン・ショコラ」の3種類をセットにしました。素材の風味を活かした豊かな香りと食感を存分にお楽しみいただけます。

The hotel's original cookies have attracted many fans since its opening. This set includes three of the most popular cookies, "Pain aux amandes", "Sablés nantais", and "Diamante chocolat". These cookies are additive-free, so you can fully enjoy the rich aroma and texture of the genuine ingredients.



1個 ¥600 / 5個 ¥2,800 / 10個 ¥5,500

### サシェ ATTUNE

ジャスミン、ユリなどのフローラルブーケや柑橘類、フレッシュムスクなどが調香された人気のフレグランス「ATTUNE(アチューン)」。

この度、新しくサシェの販売を開始いたしました。全世界のマリオットホテルでゲストをお出迎えする香りは、旅の記憶を呼び起こします。ご自宅のクローゼットやお出掛けの際のバッグに、また贈り物にもおすすめです。

The "ATTUNE" fragrance is famous for its floral bouquet of jasmine and lily of the valley, citrus, and fresh musk. The new sachet is now available for sale. The scent greeting guests at Marriott hotels around the world evokes memories of your journey. It is recommended for use at the entrance of your home, in your room, or as a gift.

※表示料金には、消費税が含まれております。  
※Prices include consumption Tax.

## 八代目儀兵衛 × 大阪マリオット都ホテル

📖 [メニューをチェック!](#)

| 提供期間 | 2021年10月1日(金)~10月31日(日) | Period | Oct. 1st [Fri.]-Oct. 31st [Sun.]

行列のできる京の米老舗「八代目儀兵衛」のお米を使ったメニューが期間限定で登場します。

A menu using rice from "Hachidaime Gihee", a long-established and famous for its long line of customers rice store in Kyoto, will be available for a limited time.



### 19階ライブキッチン「COOKA」和朝食 御粥

力強いが慎み深く上品な甘味が特徴の「神楽kagura」を使用。この甘味を最大限活かしてシンプルに白粥に仕上げました。

We are using "kagura", which is characterized by its powerful yet modest and elegant sweetness. We made the best use of this sweetness to make a simple white porridge.



### 57階レストラン「ZK」鉄板焼 釜炊き御飯

“ツヤ・白さ・香り・甘さ・粘り・食感・のど越し”の7要素が最上のバランスで成立している「翁霞 okinakasumi」を使用。お肉との相性のもとより、翁霞自体の味をしっかり楽しんでいただけるよう目の前で釜炊きご飯で提供します。

We are using "Okinakasumi", which has the best balance of the seven elements of luster, whiteness, aroma, sweetness, stickiness, texture, and throat feel. It goes perfectly with meat dishes. The rice is served in a pot in front of you so that you can enjoy the taste of Okinakasumi itself.





19階「LOUNGE PLUS」でサービスの仕事をメインで行っております。心がけているのは「お客様が求められていることを、声をかけられる前に率先して行動する」ということ。現場の状況を注視し、いま何をすべきかを常に考えておもてなしをしています。今後は、着物姿でお出迎えするなど、今まで手掛けていないイベントにも取り組んでいきたいと考えております。

I mainly work in service at the "LOUNGE PLUS" on the 19th floor. I try to keep in mind to "act on the customer's request before being asked to do so". I always pay attention to the situation at the site and think about what I should do now to provide hospitality. In the future, I would like to engage in events that I have not been involved in before, such as welcoming guests in kimono.

2015年4月 大阪 Marriott 都ホテル入社。料飲部レストラン「ZK」に配属。  
2021年2月に「LOUNGE PLUS」に異動。現在に至る。

## 11 在宅相対性理論

私はずっと家にいる。コロナ禍以降、ずっと在宅勤務である。会社には2ヶ月に1度ほどしか行っていない。それもたまった郵便物を取りにいくぐらいである。家で働くのは楽だ。通勤のストレスもない。誰か話しかけられて仕事の邪魔をされることもない。外食続きだった食生活が改められて体重も減った。家族と過ごす時間も増えた。しかしずっと家にいるから1日があつという間に過ぎていく。気づいたら夕方になっている。たまに外に出た日の時間の長さはなんなんだ。アインシュタインは相対性理論の中で、光速で移動すると時間は伸びると説いている。私は家から移動すると時間が伸びる「在宅相対性理論」を提唱したい。徒歩なら少し、自転車ならもう少し、電車で移動するならもっと、新幹線なら相当時間が伸びるのだ。「体感時間＝実際の時間×移動距離」これが在宅相対性理論の方程式だ。この原稿は締め切りに追われて神戸に移動中の電車の中で書いている。つまり、この日の体感時間は結構長い。

**日下 慶太**  
大阪府生まれ現在阿倍野区在住。コピーライターとして勤務する傍ら、写真家、UFOを呼ぶバンド「エンバーン」のリーダーとして活動中。  
著作「迷子のコピーライター」(2018/イーストプレス) 写真集「隙ある風景」(2019/私家版)

ハルカスの麓に住んでいます

Explore our Guest Room — 客室紹介 —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

コーナールーム Corner Room



2面に窓を配した開放感あふれる空間。ツインルームは北西、キングルームは南西の景色をご堪能いただけます。サンセットから夜景まで、刻々と変化する移ろう景色を眺めながら穏やかな時間をお過ごしいただけます。



キングルームイメージ



ツインルームイメージ



ビューバスイメージ

## TOPICS&NEWS

各種ご予約・お問い合わせ Reservations & Inquiries 06-6628-6137



### Brilliant Plan < SAKURA / TSUBAKI >

ご両家の顔合わせや結納、長寿のお祝いなど、お慶びの集いにふさわしいプランです。お食事は、洋食、和食、そして、洋食と和食がひとつのコース内で楽しめる和洋折衷の3つのコースからお選びいただけます。素材にこだわった四季折々のひと皿が和やかな時間に華を添えます。

This plan is ideal for celebratory gatherings, such as a meeting of two families, a betrothal ceremony, or a celebration of longevity. You can choose from three courses: Western, Japanese, or a combination of Western and Japanese in one course. The seasonal dishes, prepared with the finest ingredients, will add a splash of color to your peaceful time.

場所 | 20階 プライベートルーム  
料金 | お1人様 ¥20,000~  
利用人数 | 4名様より



※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.