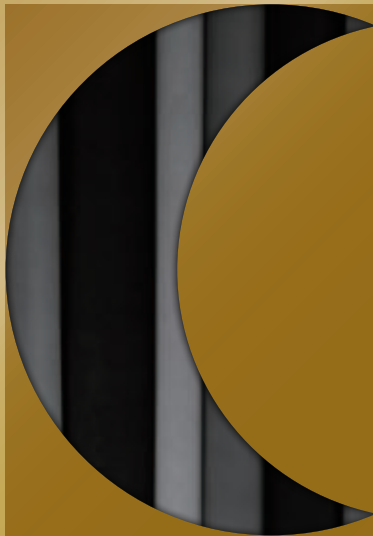


MADO




MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

2015 9-10
SEPTEMBER - OCTOBER

Losing track of time during a long and tranquil autumn night,
Spend luxurious moments in a relaxing atmosphere
While reading your favorite books.



秋の夜長は時間を忘れて。
大切にしている愛書とともに
ゆったり楽しむ贅沢を。

鴨 DUCK



洋

クレソンと鴨のスマークサラダ 蜂蜜オレンジドレッシング
パルメザンのガレットを添えて(¥21,380コースより)
Smoked Wild Duck and Watercress Salad with Honey Orange Dressing
and Parmesan Cheese Galette

茸 MUSHROOM



鉄

カルタファタに沢山包んだ茸(¥20,000コースより)
Steamed a Variety of Mushrooms

かます・松茸 SIMMERED BARRACUDA MATSUTAKE

September 9



和

松茸土瓶蒸し ¥2,380
Teapot Soup with "MATSUTAKE" Mushrooms

トリュフ TRUFFLE



洋

北海道産帆立貝柱のカルパッチョ ポワローのエチューベを添えて
トリュフ香るピネグレット(¥21,380コースより)
Scallop Carpaccio and Poireau Scallion Etoupe with Truffle Flavored Vinaigrette

鮭 SALMON



鉄

鮭の鉄板焼 イクラと大葉のソース(¥20,000コースより)
Grilled Salmon with Salmon Caviar and "SHISO" Leaf Sauce

甘鯛・海老芋 TILEFISH / TARO

October 10



和

甘鯛半助酒蒸し ¥3,580
Sake-Steamed Tilefish

洋食：鴨 DUCK

鉄板焼：茸 MUSHROOM

和食：かます・松茸 SIMMERED BARRACUDA / MATSUTAKE

期間 | 2015年 9月1日(火) — 9月30日(水)

Period | September 1st[tue] - September 30th[wed]

September

洋食は、身が柔らかくジューシーな旨みの特徴の鴨肉をスモークや自家製ソーセージに。
鉄板焼、和食では、“秋の香”松茸をはじめとした茸をしのばせた一品を。秋の訪れを感じていただけます。
Featured as a special ingredient from Western cuisine will be soft and juicy duck meat, which will be smoked or prepared as a sausage. If you would like a meal grilled on the teppanyaki plate or Japanese cuisine instead, we will provide dishes using matsutake, a delicacy of autumn, and other types of mushrooms. These dishes will surely make you feel the onset of autumn.

洋食：トリュフ TRUFFLE

鉄板焼：鮭 SALMON

和食：甘鯛・海老芋 TILEFISH / TARO

期間 | 2015年 10月1日(木) — 10月31日(土)

Period | October 1st[thu] - October 31st[sat]

October

京都では“ぐじ”と親まれる 甘鯛、京野菜のひとつである、海老芋が和食に登場。旨味たっぷりの鮭は鉄板焼でお召し上がりください。また洋食は香り高いトリュフを使ったコースメニューをご用意しております。
Used as special ingredients from Japanese cuisine will be tilefish, called “guji” in Kyoto, as well as a taro-like tuber called “ebi-imo,” a type of vegetable from Kyoto. In addition, you can enjoy a rich savor of salmon grilled on the teppanyaki plate. If you would like Western cuisine instead, we will offer a course menu featuring truffle with a charming aroma.

3カウンター 賞味会のご案内

Brilliant Lunch at the Counter

日時 | 9月24日(木)、10月22日(木)、11月26日(木) 各日12:00～
料金 | お一人様 ¥7,000

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。



157F

RESTAURANT
ZK

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

絞りたてモンブランの季節が到来

口当たりがなめらかな抹茶ラテも限定登場!

Welcome the advent of the season with mont-blanc featuring freshly-prepared cream with every order! Matcha latte with a good mouthfeel will be also available for a limited period!

絞りたてモンブラン“ヴェルミセル”を今年も秋季限定でお届けします。オーダーが入ってから専用マシンでマロンクリームを絞って仕上げるモンブラン。濃厚なマロンクリームの美味しさは格別です。ドリンク付のプレート“アシュットマロン”をご用意いたします。栗のハチミツを使用したアイスとイタリア北部ピエモンテ州のマローニのコンフィとともに楽しみください。また、老舗茶舗「祥玉園」の抹茶を使用した抹茶ラテが期間限定で登場です。丁寧に点てた抹茶とミルクのハーモニーがやさしい一品です。

Vermicelle will be available only for the autumn season again this year. We will serve this dessert with fresh chestnut cream dispensed from a special machine every time we receive an order. The savor created by the richness of the chestnut cream is marvelous. This year, the dessert will be accompanied by chestnut ice cream and chestnut confiture. In addition, matcha latte using matcha from the long-established tea store Syogyokuen will also be available for a limited period. The carefully-made matcha tea and milk will generate a delicate and gentle harmony.

19F

LOUNGE PLUS

LOUNGE PLUS [ラウンジ プラス]

営業時間 | 10:00～22:00



オーダーが入ってから絞る



アシュット マロン Assiette Marron ¥2,000



抹茶ラテ Green Tea Latte ¥1,330

COOKA's 910 BUFFET オータムbuffet

期間 | 2015年9月1日(火) - 10月31日(土)
Period | September 1st[tue] - October 31st[sat]

豪快に焼きあげるグリル、ライブキッチンが人気
デザート&ドリンクも盛りだくさん

Try vigorously grilled dishes at the popular Live Kitchen.
Enjoy a rich lineup of desserts and drinks as well.

ロースターで豪快に焼きあげる有頭海老やカツオなどのシーフードや、牛肉、ソーセージなどが出来立てで楽しめます。また、シェフが目の前で切り分ける人気のローストビーフは毎日のディナーに登場。さらにアルコールともベストマッチなコールド&ホットメニュー、日替りピザ、パスタ、ハンバーガーコーナーまで、全11カテゴリーがすべて食べ放題。パティシエによるオリジナルデザート、フリードリンク(ランチタイムはソフトドリンクのみ)もセットになった食欲の秋にぴったりのメニューが勢揃いです。

Why not try COOKA's hugely popular menu items, such as whole prawns, bonito, and other seafood, as well as beef and sausages all cooked vigorously on a grill? At the Live Kitchen section in the restaurant, you must also try menu items that chefs will prepare right in front of you—and serve piping hot. COOKA is an all-you-can-eat buffet restaurant where you can enjoy eleven categories of menu items, including cold and hot meals that go perfectly with alcoholic drinks, daily special pizzas and pasta, and hamburgers. In addition, you can also enjoy as many of the patissier's original desserts and drinks (only non-alcoholic drinks during lunch time) as you like. This is the place to be, especially in autumn, the season of good appetites.

Live Kitchen

ライブキッチン

平日
ディナー

土日祝
ランチ・
ディナー

土日祝
ランチ

平日
ランチ



HOT 定番メニュー



COLD



バーガー
Burger

子供たちからも支持率が高いバーガー。チキンカツバーガーをご用意。
The restaurant's hamburgers are popular among children as well. Deep fried chicken burgers will be available.



日替りパスタ
Pasta

火加減を見極め、目の前でソースと絡めるパスタは食欲をそそる一品。
Enjoy the restaurant's appetizing, daily special pasta, which is cooked with carefully controlled heat, and tossed with a special sauce right in front of you.



ディナー限定
アルコール
フリードリンク

ドリンク
Drink

料理を引き立てる多彩なドリンク。バーテンダーが作るカクテルもフリードリンク。(ディナーのみ)。
The restaurant offers a wide range of drinks that will complement your meal. You can enjoy as many of them as you like. These include cocktails prepared for you by our bartenders (only during dinner time).

Standard

さつまいもとりんごやカボチャを使ったサラダやさんま、茸、栗など秋の食材をふんだんに盛り込んだコールド&ホットメニュー。
A rich lineup of cold and hot meals featuring autumn ingredients will be available, such as sweet potato and apple salad, marinated Pacific saury and various mushrooms, and Provence-style grilled venison and eggplant.



ハロウィンイベント

期間中、店頭には撮影スポットが登場します! お子様には衣装の貸出しやうれしいプレゼントも☆
During this special period, we will set up a special photo-taking section in the restaurant!
For children, costumes will be available, and we will provide presents.

期間 | 10月9日(金)~10月31日(土)
Period | October 9th[fri] - October 31st[sat]

Live Kitchen
COOKA

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
ランチ Lunch / 11:30~15:00 (土日祝 11:30~13:00 / 13:30~15:00)
ディナー Dinner / 17:30~21:30 (土日祝 17:00~21:30)

※営業時間・料金は季節により変更になる場合がございます。
※土日祝のランチは2部制、ディナーは2時間制。

	ブレックファースト	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



左から
フレッシュ ジャックローズ Fresh Jack Rose ¥2,150
巨峰モヒート Kyohou Mojito ¥2,150
フローズン無花果ダイキリ Frozen Fig Daiquiri ¥1,900

牛フィレ肉ステーキセット(サラダ、スープ、パン、コーヒーフ)
Beef Fillet Steak Combination ¥3,800 [手前]
洋風牛フィレ肉 “プラス” スタイル(サラダ、スープ、コーヒーフ)
Western Style Beef Fillet on Steamed Rice
¥3,200 [奥]

フレッシュな旬の恵みをカクテルで！ 素敵なおひとときを演出するウイスキーのセットも

Enjoy cocktails featuring fresh fruits of the season!
A set menu of whisky and dessert will be available,
making your time here even more enjoyable.

無花果、ザクロ、巨峰を用いた秋のカクテルをご用意。
また、ウイスキーの美味しい季節にあわせて、デザート
のセットを期間限定でお楽しみいただけます。

At the bar, we will provide cocktails made from autumn
fruits: figs, pomegranates, or *kyohou* (a large, purple-black
grape). You will also be able to enjoy a set menu of whisky
and dessert for a limited period—you might feel that
whisky tastes even better now than in the other seasons.

シーバスリーガル ミズナラ マリアージュセット
CHIVAS REGAL MIZUNARA set with Dessert
¥2,000
※それぞれ単品でもご注文いただけます。

| 19F



BAR PLUS [バー プラス]
営業時間 | 12:00~24:00



ケーキ オ ポワール・マロン Cake aux Poire Marron ¥1,800
ケーキ オ カシス Cake aux Cassis ¥1,600

アングルードマロン En Croûte de Marron ¥2,000

秋を感じるマロンの味わいを シンプルなハーモニーでお届けいたします

Chestnuts, a delicacy of autumn. Enjoy the simple harmony created by chestnuts.

洋ナシの芳醇な甘みをスパイスに仕上げたケーキ オ ポワール・マロン。マロンを贅沢に使用しサクサクのパイで包んだアングルードマロン。また甘酸っぱいカシスのアクセントが絶妙なケーキ オ カシスも登場。是非、この季節だけのスペシャルを存分に堪能ください。

Enjoy the shop's special confectionery available only during autumn: Cake aux cassis, presenting a delightful combination of chestnut and sweet and sour cassis; cake aux poire marron, featuring an excellent marriage of spiciness and the rich sweetness of pear; and en croûte de marron, a dessert using chestnuts lavishly wrapped in a crispy pie.

| 19F

M-Boutique

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

EVENTS

第6回 | シェフセミナー 吉田 泰宏

Sixth round | Chef seminar Yasuhiro Yoshida

協力:日清フーズ株式会社

第6回目となるシェフセミナーは、総料理長 吉田 泰宏がパスタメニューを解説いたします。ご家庭でもよく登場するパスタ。シェフならではのプロのコツをレクチャーいたしますので、是非、いつもの味をワンランク上へ。また、パスタブランド “ディ・チェコ” を取扱う日清フーズ株式会社より講師をお招きいたしまして、パスタの歴史や種類などについてお話いただきます。セミナーの後は、特別ランチコースをご用意しております。

At the 6th Chef Seminar, Yasuhiro Yoshida, the Grand Chef of Osaka Marriott Miyako Hotel, will share with you how to cook pasta menu items, which you probably often cook at home. Learn professional skills from the chef, and enhance the taste of your home-made cooking! In addition, we will invite a lecturer from Nisshin Seifun Group Inc., who will speak about the history and types of pasta. The company is the Japanese distributor of the renowned pasta brand De Cecco. After the seminar, you will be able to enjoy a special lunch course menu.



2015年 10月6日(火) October 6th (tue)

時間 | 12:00~15:00(受付11:30)

場所 | 20F 茜 Akane Room

料金 | お一人様 Per Person ¥7,000

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。

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

ご予約受付
2015年
9月1日(火)~

日本ワインフェア

Japanese Wine Fair



日本のワイン発祥の地である山梨県勝沼。創業以来「たとえ一樽でも最高のものを」という信念のもと葡萄栽培からワイン醸造まで手がけている勝沼醸造は、日本のワインとして初めてEU諸国に輸出された、甲州ワインに特化した老舗ワイナリーです。日本発の世界に感動を与える甲州ワインをこの機会にお楽しみください。

Katsunuma, Yamanashi prefecture is the birthplace of Japanese wine. The Katsunuma Winery has run their company in line with the credo: "We shall only make wines of great quality even if we produce just one barrel." The Katsunuma Winery has been cultivating grapes and brewing Koshu wine for 3 generations. Please enjoy Koshu wine from Japan, the first wine exported to the EU, and impressing the world.

| 期間 | 2015年9月1日(火)~11月30日(月) | 料金 | グラス ¥1,900
| 場所 | 19階 LOUNGE PLUS, BAR PLUS | ボトル ¥10,000~

- ・アルガブランカ ブリリヤンテ ARUGA BRANCA BRILHANTE
- ・アルガノー ボンケ ARUGANO BOSQUE
- ・アルガブランカ イセハラ ARUGA BRANCA ISSEHARA
- ・アルガブランカ ドース ARUGA BRANCA DOCE

あべのSAMPO

An Abeno stroll



阿倍野を離れて60年近くになる。生まれてすぐの甥っ子が還暦を迎え、ひと廻り下の元宝塚出身の姪っ子は64歳のおばさんとなった。思えば永い旅をしている年齢になる。JR(旧国鉄)天王寺駅・関西本線のプラットホームに見送りに来てくれた親、兄弟、親戚、友人、知人の数は優に30人は越えていた。日の丸の旗には「ガンバレ、ナガトモ」、「カエツケルナ、アチャコ」(ボクのニックネームだ)と墨痕鮮やかに描かれていた。万歳三唱は出征兵士を思い起こす図である。当時、東京へ行くのは、ニューヨークやロンドンに渡航する程の大騒ぎなイベントである。乗車する夜間急行「大和」は蒸気機関車であった。窓を開けたまま眠ってしまうと車内が煙で充満。顔が真っ黒になる始末だ。名古屋あたりで東海道本線に合流する。名古屋から東京はディーゼル機関車に変わった時代の上京騒ぎである。久しぶりにハルカスの展望台から見る阿倍野周辺の図に60年の時間を感じる。

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。

MARRIOTT PERSON
Naotake's Delightfulness



Restaurant "ZK"
Manager

07

レストラン「ZK」支配人 内山 泰俊

日本一高いビルからのすばらしい眺望、一流の料理。そこに最高の接客サービスが付加されることで、レストラン「ZK」の目指している「世界水準のくつろぎ」が完成します。お客様の笑顔のため、日々サービス面の見直しと強化に取り組み、これからもスタッフ一丸となってさらなる成長を続けていきたいと考えています。

Superb scenery from the tallest building in Japan and high-quality dishes... By adding first-rank service, we can help customers experience a relaxed, world-class atmosphere, and this is exactly what we at ZK aim to do. To see the smiles of customers, we would like to continue our growth by reviewing and reinforcing our service every day; to have every member of staff making a concerted effort to serve you.

1991年大阪のホテルに入社し料飲部にてレストラン、サービスを経験。パリのホテルなどの勤務を経て、シェラトン都ホテル大阪に入社。2014年に現職。

TOPICS & NEWS



オリジナルパスタソース
Original Pasta Sauce

19階「M-Boutique」にて、オリジナルパスタソースの販売をスタートしました。ナポリ地方の少し辛みのきいたトマトソース「プッタネスカ」(¥1,800)をご用意。茹でたパスタと絡めるだけで、ご家庭でホテルメイドのお味をお召し上がりいただけます。また、シーフードとの相性も抜群です。ぜひお好みの具材でアレンジも楽しんでください。

m-Boutique on the 19th floor has begun to sell its original pasta sauce, Puttanesca (1,800 yen), a mildly spicy tomato sauce which originated in the Napoli region. By simply tossing pasta with the sauce in a frypan, you can upgrade your home-made pasta dishes into those you might have at a hotel. In addition, since the sauce goes perfectly with seafood, you can use it for a wide variety of ingredients you like.



敬老の日にはご家族皆様で

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

19階ライブキッチン「COOKA」、57階レストラン「ZK」にて敬老の日におじいさま、おばあさまと一緒に食事はいかがでしょう? シルバーウィーク(9月19日~23日)期間中に4名様以上のご予約でお祝いとして花束(¥3,240)のご注文をいただいたお客様には、お食事代金10%OFFと19階「M-Boutique」で使用できる500円の金券をプレゼントいたします。是非、ゆったりとした時間をご家族皆様で楽しくお過ごしください。

Why not enjoy a meal together with your grandparents at Live Kitchen COOKA on the 19th floor or the restaurant ZK on the 57th floor on Respect for the Aged Day? If you reserve a table for 4 or more persons for one day during the so-called "Silver Week" (September 19 - 23) and order a bouquet (3,240 yen) to celebrate the day, you will receive a 10% discount on the meal and also a 500 yen voucher that you can use at M-Boutique on the 19th floor. It's a great way to spend a relaxing time together with your family!

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



ハルカスレディースプラン
Harukas Ladies' Plan

あべのハルカス近鉄本店店内「たかの友梨ビューティクリニック」エステトリートメントと大阪マリOTT都ホテルでのご宿泊がセットになった女性には嬉しいプラン。ゆったりとした癒しの時間をお過ごしいただけます。また、エステトリートメントと「ZK」、「COOKA」でのランチあるいはディナーがセットになったプランのご用意もごございます。

Good news for the ladies! We have launched a beauty treatment package at Takano Yuri Beauty Clinic in Kintetsu Department Store Main Store Abeno Harukas including accommodation at Osaka Marriott Miyako Hotel. Enjoy a relaxing time in a leisurely atmosphere! We also offer a package involving beauty treatment and lunch or dinner at ZK or COOKA.

ご宿泊プラン(3名様1室) お一人様 ¥28,975~
お食事プラン お一人様 ¥16,335~

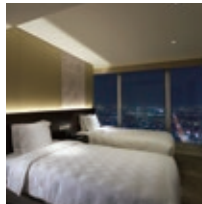
Accommodation package (one room for three guests): from 28,975 yen per person; and lunch/dinner package: from 16,335 yen per person

記念日のご利用におすすめ!

ご宿泊代金のみで、57階レストラン「ZK」のご夕食をサービス!

Perfect for celebrating your special day!

Pay your accommodation fee and enjoy a free dinner at ZK, the restaurant on the 57th floor!



部屋タイプ | ジュニアスイート

宿泊期間 | 2015年9月1日(火)～10月29日(木)

※こちらのプランは、月曜～木曜の平日限定のプランとなっております。

※9月21日～23日、10月12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。

夕食時間: 17:30で手配をさせていただきます。

特典: レストラン「ZK」窓際確約&1ドリンク付き

料金 | お1人様あたり¥28,510～(2名1室利用時)

※予約時の空室状況により、宿泊料金は変更となる場合がございます。

リビングルームとベッドルームが仕切られたセパレートタイプのスイートルーム。西側に位置するお部屋からは、遠くに大阪湾、そして天気の良い日には明石海峡大橋や淡路島まで望めます。ディナーは、ホテル最上階57階レストラン「ZK」にてコース料理をご用意する窓際のお席で夜景とお料理を存分にご堪能ください。

The junior suite is a separate type consisting of a living room and a bedroom. Located on the west side, the suite commands a distant view of Osaka Bay. In fine weather you can also view the Akashi Kaikyo Bridge and Awaji Island. For dinner, enjoy a course menu at ZK, the restaurant on the 57th floor, the hotel's top floor. We will reserve a table on the window side, where you can fully enjoy not only the dishes but also excellent night scenery.

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 form 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. CR15-2534

