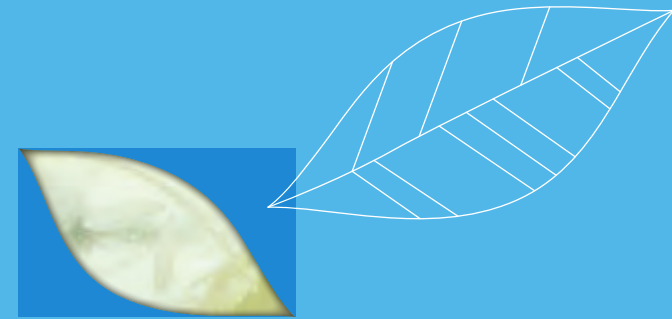
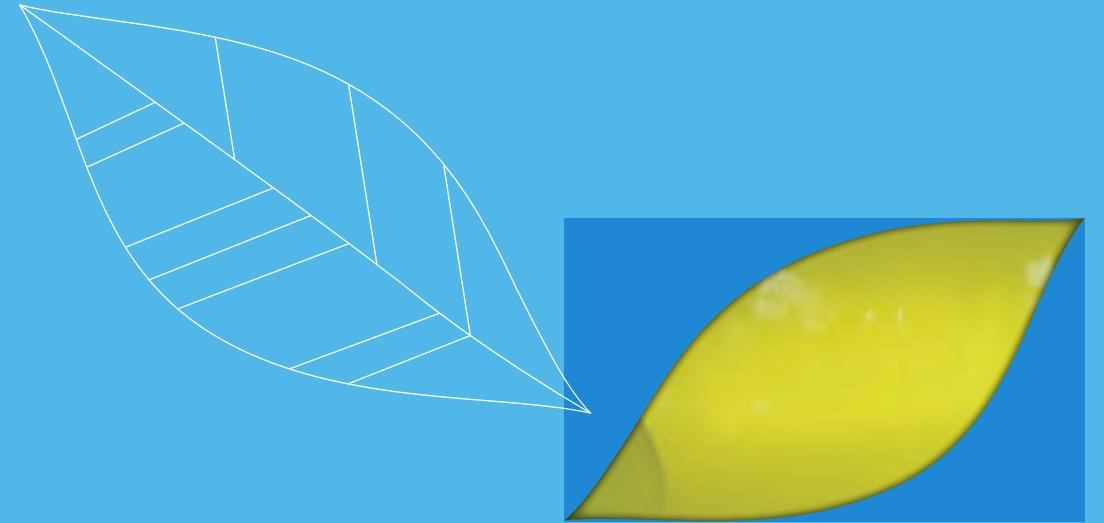


MADO


MARRIOTT
OSAKA MIYAKO



| MAY - JUNE



may / june
"Shinryoku": Fresh Green Leaves

5-6





鯉のコンフィとキャベツのブッタネスカ 茗荷添え
Spaghetti Puttanesca with Bonito Confit and Cabbage, topped with "MYOGA"
(Weekday Lunch ¥3,800)

LUNCH

選べる楽しさ
夏の新メニューが揃いました

Enjoy the fun of having choices with a lineup of new summer menus

オイル・トマト・クリームの中から選べる夏の彩りが詰まったパスタに、「お好きなものを好きにだけ」お召上がりいただける前菜buffetがセットになったウィークデーだけのスペシャル。デザートにはパティシエ特製のワゴンサービスのグランデセールもお楽しみください。

Available only on weekdays is a special set that comes with a pasta of colorful summertime delights in your choice of oil, tomato, or cream sauce, combined with an appetizer buffet that lets you enjoy what you want, as much as you want. Complete the meal with a wagon service grand dessert offered especially by the pastry chef.



車エビ、帆立、旬魚の鉄板焼
Prawn, Scallop and Seasonal Fish "Teppanyaki-style"
(幸-SACHI- [レディースランチ] ¥7,000コースより)

LUNCH

優雅なランチにふさわしい
旬食材の鉄板焼メニュー

Teppan-yaki menu with seasonal delicacies, perfect for enjoying an elegant lunch

状態を見極めた和牛、鮮度にこだわるシーフード、瑞々しい野菜。吟味した食材でもてなしいたします。初夏ならではの食材の魅力をしっかりと生かし、彩り良く仕上げたバリエーション豊富な鉄板焼メニューとともに優雅なランチタイムをお過ごしください。

Take pleasure in the array of highly selective ingredients, including wagyu beef in perfect condition, impeccably fresh seafood, and luscious vegetables. Enjoy an elegant lunchtime with a teppan-yaki menu featuring a rich variation of colorful dishes that bring out the best of early summer ingredients.



涼風弁当 Cool Breeze Bento Box ¥4,700
販売期間 | 6月1日(木)~7月31日(月)

LUNCH

新緑の季節に届いた
日本ならではの和食の美学

A presentation of the early summer season with the unique aesthetic beauty of Japanese cuisine

爽やかな南風と新緑が心地いい季節にふさわしい涼風弁当。四季の移ろいを慈しむ日本ならではの美学を料理に落とし込み、旬の味を大切に作る温かさ・すばらしさを竹カゴの器に盛りつけました。生命力に満ちた今だけの美味しさがたっぷり詰まっています。

Enjoy a cool breeze bento box that is perfect for this season of rejuvenating southerly breeze and fresh verdure. Japan's unique sense of aesthetics that cherishes the passage of the seasons has been infused into the dishes offered in this lunch box, and features the heartfelt care and excellence of the Japanese practice that places value on seasonal tastes, displayed on bamboo-woven vessels. This lunch is filled with a revitalizing deliciousness that can only be enjoyed during this period.

シェフコラボレーションイベント
皇月薫風
ウェスティン都ホテル京都 × 大阪 Marriott 都ホテル



「グランドビュー」シェフ
谷口 竜也



「ZK」シェフ
竹内 淳也

| 期 間 | 5月12日(金) - 14日(日)



場 所 | 大阪 Marriott 都ホテル
57階レストラン「ZK」
ご予約 | レストラン予約
06-6628-6187

コース料理より シェフ谷口担当
京鴨のテリーヌとコンフィ
タマネギのピクルス メランジェサラダ添え

| 期 間 | 5月19日(金) - 21日(日)



場 所 | ウェスティン都ホテル京都
レストラン「グランドビュー」
ご予約 | レストラン「グランドビュー」
075-771-7163

コース料理より シェフ竹内担当
グアンチャーレを巻いた京鴨のコテキーン
抹茶ポテトと小豆の煮込み
赤スグリのソース

ランチ | ¥7,000 ディナー | ¥13,000

2つのホテルのシェフが「京鴨」を使った特別メニューをお届けいたします。大阪 Marriott 都ホテルでは、前菜とメインをシェフ谷口がフレンチで。ウェスティン都ホテル京都では、シェフ竹内が得意のイタリアンでパスタとメインをご用意。それぞれのシェフたちが新しい風を吹き込みます。

Chefs from the two hotels offer special menus featuring the ingredient of "Kyogamo" (kyoto duck). At the Osaka Marriott Miyako Hotel, Chef Taniguchi serves "Kyogamo" for the appetizer as well as the main dish, prepared in French style. At the Westin Miyako Kyoto, Chef Takeuchi serves "Kyogamo" in his expertise of Italian style, prepared as pasta and for the main dish. Each of these chefs brings something new to the ways of enjoying "Kyogamo".

ランチ | ¥7,000 ディナー | ¥13,000

2つのホテルのシェフが「京鴨」を使った特別メニューをお届けいたします。大阪 Marriott 都ホテルでは、前菜とメインをシェフ谷口がフレンチで。ウェスティン都ホテル京都では、シェフ竹内が得意のイタリアンでパスタとメインをご用意。それぞれのシェフたちが新しい風を吹き込みます。

Chefs from the two hotels offer special menus featuring the ingredient of "Kyogamo" (kyoto duck). At the Osaka Marriott Miyako Hotel, Chef Taniguchi serves "Kyogamo" for the appetizer as well as the main dish, prepared in French style. At the Westin Miyako Kyoto, Chef Takeuchi serves "Kyogamo" in his expertise of Italian style, prepared as pasta and for the main dish. Each of these chefs brings something new to the ways of enjoying "Kyogamo".



アスパラガス

グリーンアスパラガスとジャガイモのニョッキ
生ハムを散らして
(スペシャルティ ¥15,000コースより)
Gnocchi of Green Asparagus and Potato with Prosciutto



オマール海老

カナダ産活オマール海老の鉄板焼
(香 ¥22,000コースより)
Homard Lobster Steak



油目

旬彩 ¥15,000コース



鮑

鮑のムニエル 新ジャガと空豆
ゴルゴンゾーラ風味の根セロリのピューレ
ミネラルソース添え
(スペシャルティ ¥15,000コースより)
Abalone Meuniere, Potato, Broad Bean and
Pureed Celeriac Flavored Gorgonzola with Seaweed Sauce



熊本県産あか牛

熊本県産あか牛ロース肉と野菜の蒸し焼きゴマダレ添え
(熊本県産塩トマト・ブラウンエノキ・水菜など)
(香 ¥22,000コースより)
Steamed Japanese Brown Cattle Sirloin and Vegetables
with Sesame Mayonnaise
("KUMAMOTO" Salty Tomato, Brown "ENOKI" Mushroom, Potherb Mustard)



鮑

蒸し鮑とアスパラ豆腐 美味酢ジュレ掛け
(旬彩 ¥15,000コースより)
Steamed Abalone and Asparagus Tofu with Soup Stock vinegar Jelly



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

プレミア感あふれる流麗なシリーズに
ガトー オフロマージュが仲間入り

Gâteau au fromage
joins our series of exquisite and luxurious desserts

M-Boutiqueの代名詞ともいえる個性的なフォルムのケーキ。
どこにもない曲線の流麗さは、プレミア感あふれるお土産
としてもおすすめ。夏の新品として完全予約制で登場した
"ガトー オフロマージュ"。日本洋菓子界の重鎮、故・安
井寿一さんが生み出し、受け継がれるレシピをベストリー
料理長 赤崎 哲朗が再現した逸品です。

M-Boutique offers signature cakes shaped like a boat. These cakes,
with its elegantly curved lines that you won't find anywhere else,
make a great choice as luxurious gifts to bring with you when visiting
someone. And now, we offer a new product for the summer season—the
"Gâteau au Fromage"—only available by reservation. This is an
unparalleled cake, created by a recipe developed by the late Juichi
Yasui, a key figure in Japan's world of pastry, which has been passed
down and reproduced by our head pastry chef, Tetsuro Akasaki.



※5月8日(月)より販売スタート

ガトー オフロマージュ Gâteau au Fromage
¥2,500 ※4日前までの完全予約制

119F



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



鮑

鮑のムニエル 新ジャガと空豆
ゴルゴンゾーラ風味の根セロリのピューレ
ミネラルソース添え
(スペシャルティ ¥15,000コースより)
Abalone Meuniere, Potato, Broad Bean and
Pureed Celeriac Flavored Gorgonzola with Seaweed Sauce



熊本県産あか牛

熊本県産あか牛ロース肉と野菜の蒸し焼きゴマダレ添え
(熊本県産塩トマト・ブラウンエノキ・水菜など)
(香 ¥22,000コースより)
Steamed Japanese Brown Cattle Sirloin and Vegetables
with Sesame Mayonnaise
("KUMAMOTO" Salty Tomato, Brown "ENOKI" Mushroom, Potherb Mustard)



鮑

蒸し鮑とアスパラ豆腐 美味酢ジュレ掛け
(旬彩 ¥15,000コースより)
Steamed Abalone and Asparagus Tofu with Soup Stock vinegar Jelly

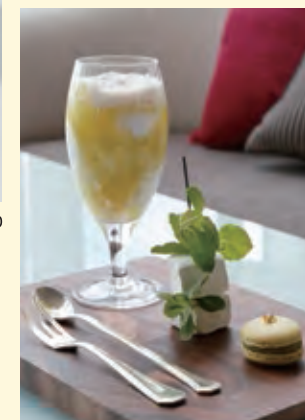


販売期間: 5月1日(月)~6月30日(金)

- 1) トレオン・デ・パレデス ヴァレ・デ・レンゴ・ロゼ ¥1,000
Torreon de Paredes Valle de Rengo Rose
- 2) ローズ・インペリアル ¥2,380
Rose Imperial
- 3) ローズ&エルダー ジンジャー ¥1,330
Rose & Elder Ginger
- 4) ローズ&フルーツティー ¥1,330
Rose & Fruits Tea



テ・ヴェール Green Tea ¥1,800
販売期間: 6月1日(木)~8月31日(木)



華やかな時間を演出するローズの魅力
を深紅色のドリンクに閉じ込めました

The allures of the rose, which creates a moment of grace,
has been locked into this deep crimson drink

心まで華やかな気分になれるローズフェアを開催いたします。
ご用意するのは深紅色が美しい4種類のドリンク。エレガ
ントな味わいのフルーツティをはじめ、キールロワイヤル風に仕
上げたシャンパンなど気品あるメニューが並びます。またメロ
ンスープとココナッツのシャーベットがメインのデセールブ
レート「フレ・ヴェルデュール」、ひんやりクールな抹茶の氷菓
「テ・ヴェール」もお試ください。

We're offering a rose fair that will fill your heart with a sense of
exquisite charm. During this fair, enjoy your pick from an elegant menu
with a lineup of four gorgeous drinks of deep red hues, including an
elegant fruit tea and a champagne made in the style of Kir Royal. The
lounge also offers a dessert plate—Frais Verdures—featuring a melon
soup and coconut sherbet, as well as a refreshingly cool iced matcha
dessert.

119F



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

フレ・ヴェルデュール ~新緑~
Frais Verdures ¥1,800
販売期間: 5月1日(月)~6月30日(金)

ITALIAN BUFFET

イタリアンブッフェ



期間 | 2017年
5月1日(月) — 6月30日(金)
 Period | May 1st [mon] - June 30th [fri]

イタリア各地の美食が勢ぞろい 大満足間違いなしのブッフェタイムを

A gathering of gastronomic delights from various areas in Italy for a highly satisfying buffet for everyone

ヨーロッパの美食の国・イタリアで親しまれているメニューが大集合! シチリア&ナポリのソウルフード「カポナータ」、ローマ発の「サルティンボッカ」、ヴェネチア生まれの「カルパッチョ」など、各地方を代表する料理でおもてないたします。またレストラン「ZK」のイタリア料理を得意とする欧風料理シェフ 竹内が監修するパスタと焼きたてのピザも日替りでお届け。ディナータイム限定で登場する生ハムもお楽しみ下さい。定番のローストビーフ、手作りデザートとともに大満足のブッフェタイムをお過ごしください。

This is a great gathering of popular dishes from Italy, a country known in Europe for its gastronomic delights! Enjoy caponata known as the national dish of Sicily and Naples, saltimbocca originating from Rome, carpaccio born in Venice, and other dishes that represent the various areas in Italy. Furthermore, Chef Takeuchi of the Restaurant ZK, whose specialty is Western cuisine and is particularly known for his Italian cooking, supervises the daily pasta dishes. Daily pizzas fresh out of the oven will also be brought to and served at the table. Prosciutto will be served during the dinner hours. With the addition of regularly available roast beef and hotel-made desserts, this is a buffet that will give high satisfaction to all.

PASTA パスタ



きのことスカモルツァチーズの
ボロネーゼパスタ
 Pasta Bolognese with Mushrooms and Scamorza

STANDARD 定番メニュー



イワシのベッカフィーコ
 Sardine Beccafico



生ハム、サラミ、グリッシーニ、コンディメント
 Uncured Ham, Salami, Grissini, Condiments

DRINK ドリンク



ディナー限定/
 イタリアのワインやビールが登場

	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

※土日祝、5月3日~7日のランチはすべて2部制。※土曜日、5月3日~6日のディナーはすべて2部制。※日祝日のディナーは内側のお席は2時間制。窓側のお席は2部制。



パッションフルーツ ダイキリ
 Passion Fruit Daiquiri ¥1,800
 マンゴー マティニー
 Mango Martini ¥1,900
 パッションドール
 Passion Dor ¥1,800
 フレッシュピニャコラーダ
 Flash Pina Colada ¥2,200

| 季節のカクテル | 5月1日(月) - 6月30日(金)

素敵な夜にふさわしい果実感! パッションフルーツ、パイナップル、マンゴー 南国の恵みがいっぱい

The juiciness of fruit for a wonderful evening!
 Enjoy lots of tropical delights such as passion fruit, pineapple, and mango

EVENTS

第15回 | シェフセミナー 竹村 正士

Fifteen Round | Chef Seminar by Masashi Takemura



第15回目となるシェフセミナーは、ZK日本料理 副料理長 竹村 正士が登場。これから旬を迎える、「鱧」と「鰹」を使ったメニューをご家庭での魚の扱い方から調理法までレクチャーいたします。また、高知県産の鮮魚を取扱う与力水産株式会社よりゲストをお招きいたしまして、これから旬を迎える魚の特徴などプロの目利きならではの話をおうかがいいたします。

The 15th Chef Seminar will be offered by Masashi Takemura, the sous-chef for Japanese cuisine at the Restaurant ZK. The chef will give a lecture on cooking with pike eel and bonito, which will soon be in season, including how to handle and prepare these ingredients at home. Furthermore, a guest will be invited from Yorikisuisan Inc., a company that handles fresh seafood in Kochi Prefecture, who will talk about the characteristics of seafood that will soon be in season and other interesting information, as can only be provided by a professional connoisseur.

| 5-6月スペシャルメニュー |



牛フィレ肉のカツレツ
 ボイルエッグとパルメジャーノと共に
 トマトとバセリ入り焦がしバターソース
 Beef Tenderloin Cutlet with Boiled Egg and
 Parmigiano-Reggiano
 Brown Butter Sauce with Tomato and Parsley
 ¥2,300



シーフードとポテトのクレープ包み
 アスパラガスと彩り野菜添え
 香草ソース
 Seafood and Potato Crepe Roll-ups
 With Herb Sauce and White Asparagus,
 Vegetables on side
 ¥1,800

| 19F



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

2017年 6月7日(水) June 7th (wed)

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

※お食事代含む

協力:与力水産株式会社

ご予約受付
 2017年
 4月23日(日)~



竹村 正士
 Masashi Takemura

大阪 泉州の鰻屋や割烹店を経て、天王寺都ホテルに入社。2014年より大阪マリオット都ホテル 57階レストラン「ZK」日本料理 副料理長。

Masashi Takemura joined the Tennoji Miyako Hotel after working at sushi and Japanese cuisine restaurants in the Senshu area of Osaka. He was appointed in 2014 as sous-chef of Japanese cuisine for the Restaurant ZK on the 57th floor of the Osaka Marriott Miyako Hotel.

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

後援: Embassy of Italy in Tokyo - Tourism Promotion Office
 イタリア大使館 観光促進部



営業時間
 ブレックファースト Breakfast ブッフェ Buffet / 6:30~10:00
 アラカルト A la carte / 6:30~11:00
 ランチ Lunch / 11:30~15:00 (2部制 11:30~13:00 / 13:30~15:00)
 ディナー Dinner / 17:00~22:00 [L.O 21:30] (2部制 17:00~19:00 / 19:30~22:00)

MARRIOTT PERSON



料飲部
宴会セールス マネージャー
渡章

18

当ホテル20階の個室で行われる宴会のセールスを担当しています。ご利用されるのは個人はもちろん法人のお客様も多く、同窓会やご結婚、各種会合まで目的もさまざま。その都度、ニーズに合わせたプランを立案し、ご納得いただけるまで丁寧にお打ち合わせを行い本番当日を迎えます。お客様の立場になり「どうすればご満足いただけるか？」を常に意識しつつ、最初にご相談いただいた時から、準備段階まで誠意を持って取り組むことを心がけています。

I handle sales of banquets held at the private rooms on the 20th floor of our hotel, We not only have private but also many corporate customers, and the banquets are booked for a variety of purposes, such as school reunions, betrothal ceremonies, and various meetings. And for each event, we develop a plan that matches the needs of the customers, and work toward the day of the banquet by holding detailed meetings until the customer feels fully satisfied with what we have planned. We strive to answer our customers with integrity, from the initial telephone call to the preparations, while always thinking from the perspective of the customer and asking ourselves, "what can we do to give them satisfaction?"

1992年 都ホテル大阪(現セラトン都ホテル大阪)入社。宴会サービスやレストランを経験後、2007年に宴会セールス部へ。2013年に大阪マリオット都ホテル開業準備室に配属。2014年より現職。

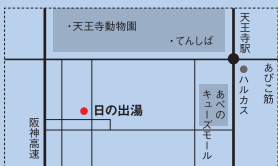
えとこ、いろいろ大阪

ハルカスも開業3周年を迎え、個人的に嬉しさひとしおである。というのも、自宅マンションから工事現場を見守ってきた私としては、当初見下ろすことができたハルカスが、あっという間にこちらを追い抜き、見上げる高さに成長したことを思い出し、勝手に親心を感じているからだ。

ちなみに、ハルカスだけでなく阿倍野周辺の街並みはここ5年ですっかり生まれ変わった。当地にしばらく足を運んでない人は浦島太郎状態になるだろう。というわけで、今回はホテル周辺に残された数少ないノスタルジックゾーンをご紹介します。

まずはホテル北側と南側。JR天王寺駅北口を出たところにある商店街や地下鉄阿倍野駅1号出口付近には昔ながらの下町酒場が多く、庶民的パラダイスが広がっている。続いて私のイチオシの西側。ホテル前の坂を下って南に折れた所に朝風呂営業している銭湯(日の出湯)がある。実は銭湯は東京と大阪でレイアウトが違うのだが、もちろんここは「中央湯船・腰掛け付き」の大阪レイアウトになっている。

夜は下町酒場で乾杯、朝は銭湯で朝風呂と、阿倍野下町ライフを満喫するのも楽しみ方のひとつでは。



日の出湯 大阪市西成区山王2-7-9

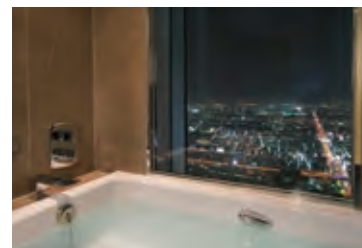
オダギリサトシ | ツーリズムプロデューサー。
大阪の善地型旅行商品を開発するほか、関西を中心に自治体の観光集客アドバイザーや委員を務める。株式会社インブリージョン代表取締役。

宿泊プラン | STAY PLAN

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。

ゆとりの58㎡! ジュニアスイートルームで贅沢な時間を《朝食付》

Spacious 58m²! Enjoy a luxurious stay in a junior suite



部屋タイプ | 40階～49階 ジュニアスイート

宿泊期間 | 2017年5月1日(月)～6月30日(金)

料金 | お1人様あたり/日～木¥25,275・金、土¥32,700(2名1室利用時)

※こちらのプランのチェックインは18:00以降となっております。
※5月3日(祝・水)～6日(土)は除外日とさせていただきます。
※ご宿泊日の6日前より100%のお取消料が発生いたします。あらかじめご了承ください。

リビングとベッドルームが仕切られたジュニアスイートルームでお過ごしいただける朝食付きのプランです。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。バスルームには外に面した窓のあるビューバスを採用。広大なパノラマビューを満喫いただけます。

This plan offers a stay in a junior suite that has a separate living room and bedroom, and includes breakfast. The rooms, located on the western side of the hotel, has distant views of Osaka Bay and Akashi Kaikyo Bridge, with sightings of Awaji Island on a clear day. The bathrooms are equipped with windows to enjoy the great vistas. Enjoy dynamic panoramic views, from daytime to nighttime.

TOPICS&NEWS

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



20階個室 / 大切な人生の節目に
20th floor / For the important moments in life

ご卒業、ご入学、ご結婚、ご結婚、還暦のお祝いなど、人生の節目をお祝いするにふさわしい落ちついた空間と旬のお料理のプランです。洋食、会席、和洋折衷をお好みによってお選びいただけます。また、お飲物は2時間制のフリードリンクでご用意。ご家族やご友人との心に残るお時間を華やかに演出いたします。

We offer plans that combine a classic ambience with seasonal cuisine that are perfect for celebrating the important moments in life, such as graduation, school enrollment, betrothal ceremony, wedding, and the *kanreki* 60th birthday celebration. Choose from your choice of cuisine – Western, Japanese *kaiseki*, or a mixture of Western and Japanese dishes. Beverages are offered as a two-hour all-you-can-drink system. These plans provide an elegant setting to create a memorable moment with family and friends.

場所: 20階個室
プラン料金: お一人様 ¥12,000～(会場費・お料理)
お飲物: 祝プラン お一人様 ¥2,500
福プラン お一人様 ¥3,500



COOKAサマービアプラン 前売チケット販売
COOKA summer beer plan Sales of advanced tickets

ブッフェ形式のお食事とアルコールを含むフリードリンクをお得にご利用いただける前売チケットの販売がスタート! 通常のアルコールメニューに加え、世界各国のビールやカクテルが限定で登場いたします。平日の夜を存分にお楽しみください。

Sales have commenced for advanced tickets offering great deals for buffet-style meals and all-you-can-drink beverages, including alcoholic drinks! We offer international beer and cocktails only available during this event period, in addition to the regular alcohol menu. So come and enjoy the weekday nights to your hearts' content.

販売期間: 2017年5月1日(月)～2017年6月30日(金)
使用期間: 2017年7月3日(月)～2017年8月31日(木)
※8/14,15はプラン除外日
場所: 19階 ライブキッチン[COOKA]
料金: 平日大人 お一人様 ¥5,000
※通常価格 ¥5,800
※店頭・都ホテルオンラインショップでの販売



ジャカル / シャンパンフリーフロー
JACQUART / Free Flow Champagne

夏の暑さはシャンパンで喉を潤わしませんか? パワフルで爽快な口当たり、ふくよかな味わいが特徴の「ジャカル」をフリーフローでご用意。高品質でエレガントな魅力を上質な空間でお楽しみください。Come and quench your thirst from the summer heat with champagne. We offer free refills of Jacquart, a champagne that is powerful yet refreshing on the palate, with a well-rounded taste. Enjoy the high quality and elegant appeals of this champagne in a luxurious setting.

期間: 2017年6月1日(木)～2017年8月31日(木)
場所: 19階「BAR PLUS」
料金: 前菜の盛り合わせとのセット ¥7,000
内容: シャンパン、シャンパンを使ったカクテル、その他対象カクテル70種類以上



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



メールマガジン

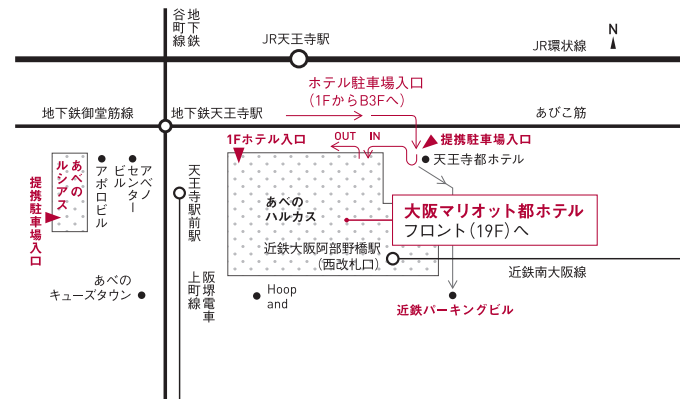
季節ごとのメニューやおすすめのイベントなど様々な情報をメールマガジン「M-Letter」にてお届けしております。会員登録限定情報もご案内してまいります。ホームページより無料でご登録いただけます。



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 Studios. All rights reserved. CR17-0992

Cover item created by Shigenori Nishioka



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・PHS 06-6628-6187
(受付時間 10:00～20:00)

・料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。 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.
・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。