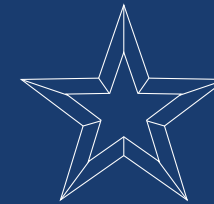


MADO



| NOVEMBER - DECEMBER

2018
11-12



MARRIOTT CHRISTMAS 2018

| 期間 | 2018年12月22日(土) — 25日(火) | Period | December 22nd [sat] - 25th [tue]

Special Menu

欧風料理・鉄板焼 | クリスマスメニュー

ZK's Christmas Menu

クリスマスの素敵な時間を彩る特別なプランをご提供。
ランチ、ディナーともに華やかなメニューでおもてないたします。

Special packages to celebrate your special and wonderful Christmas time are waiting for you. We are looking forward to serving you with the festive menus for lunch and dinner.

| 欧風料理 |

LUNCH クリスマスランチ CHRISTMAS LUNCH ¥13,000 DINNER クリスマスディナー CHRISTMAS DINNER ¥25,000



※写真はクリスマスディナーのイメージです。

| 鉄板焼 |



DINNER

クリスマスディナー ¥33,000
CHRISTMAS DINNER

クリスマスディナーの営業時間について

※ランチは通常通り

22日(土)~25日(火) ※2時間制

| 欧風料理 |

[1部] 17:00~19:00/17:30~19:30

[2部] 20:00~22:00/20:30~22:30/21:00~23:00

| 鉄板焼 |

[1部] 17:00~19:00/17:30~19:30/18:00~20:00

[2部] 20:00~21:00スタートより2時間制(L.O 21:30)



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



COOKA クリスマスディナー COOKA's Christmas Dinner

COOKAのクリスマスを華やかに演出するのは、通常のブッフェに加え、フォアグラやターキーを使ったメニュー! 豪華なジオラマデザートもご用意しております。

Christmas at COOKA is glamorously accentuated by the special addition of foie gras and turkey dishes to our ever popular sumptuous buffet! Don't miss our gorgeous diorama dessert.

- ・ロティサリーチキン
- ・ターキーのタタキ
- ・ローストビーフ
- ・ジオラマデザート
- ・フォアグラのポテトクレープ

料 金 | 大人 ¥7,000

時 間 | 17:00~22:00 ※2部制 17:00~19:00 19:30~22:00
22日(土)、23日(日)、24日(祝月) 2部制
25日(火) 内側のお席は2時間制、窓側のお席は2部制



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]



クリスマスペアディナー Christmas Dinner for Two

洗練された雰囲気のあるBAR PLUSがお届けする、クリスマスにふさわしいグラスシャンパン付きのペアディナー。大切な方と優雅なひとときをお過ごしください。

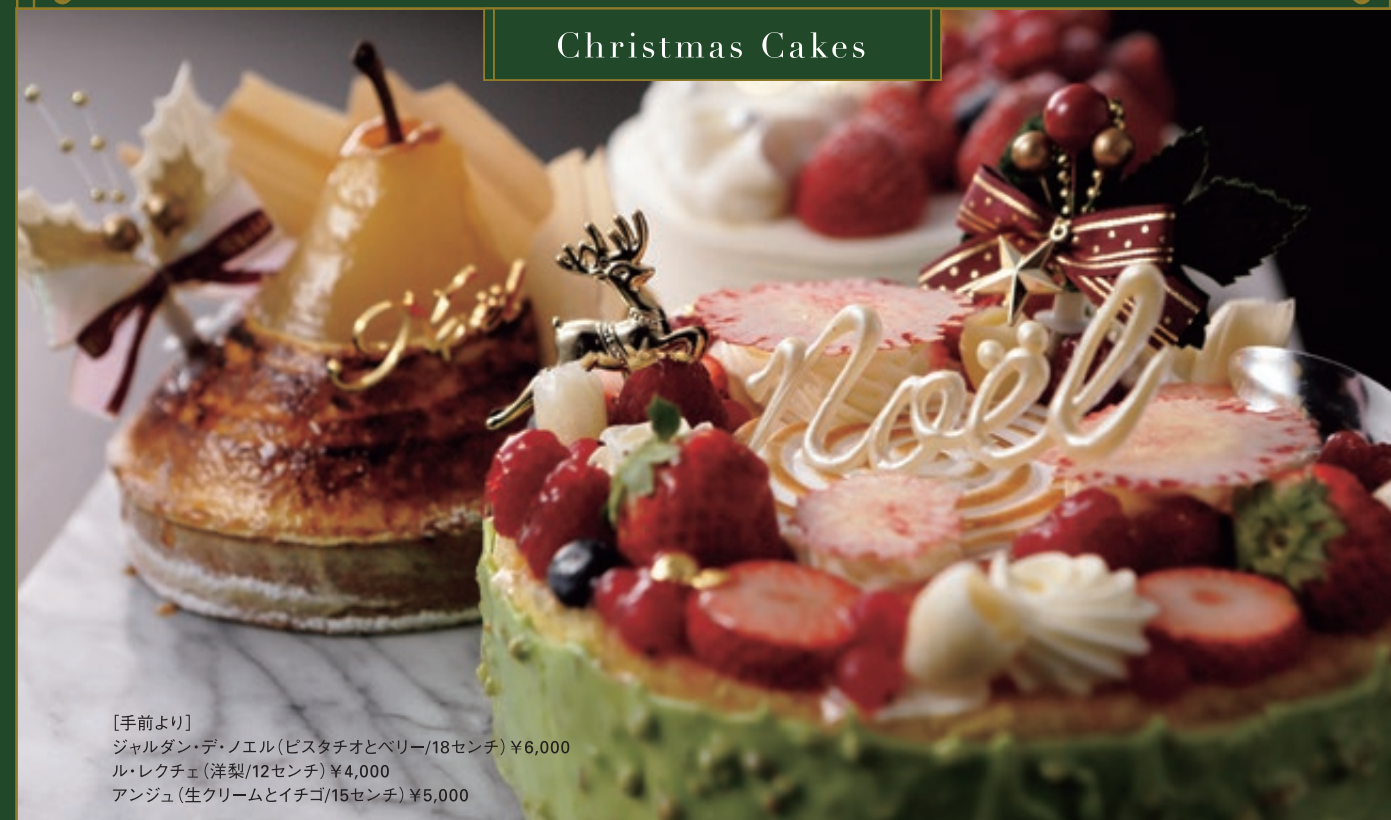
The highly sophisticated BAR PLUS offers the perfect treat for your Christmas - the dinner for two with a glass of champagne for each. Enjoy the graceful moment with your special someone.

- ・岡山県産ポワロー葱のプレッセとハモンセラーノ
- ・活オマール海老のポワレ 凝縮した貴腐ワインのソース
- ・小野菜のリースサラダ
- ・タラバ蟹でアンヒューゼしたコンソメスープ
- ・国産牛フィレ肉 フォン・ド・ヴォーのフォレストイエール
- ・北海道産男爵イモのペイクングラタン

料 金 | 大人 ¥20,000(2名様分) ※グラスシャンパン付

時 間 | 17:00~19:00(ラストオーダー)

※前日までのご予約でグラスワインを1杯ずつプレゼント!



Christmas Cakes

- 【手前より】
ジャルダン・デ・ノエル(ピスタチオとベリー/18センチ) ¥6,000
ル・レクチュ(洋梨/12センチ) ¥4,000
アンジュ(生クリームとイチゴ/15センチ) ¥5,000

きらめく美しさが際立つクリスマスケーキ

Christmas Cake with the Outstandingly Brilliant Beauty

2018年のクリスマスケーキは3種類ラインナップ。新作の「ジャルダン・デ・ノエル」は、ピスタチオのkokとベリーの上品な酸味のアクセントがとても印象的。アーモンド・ライム・ベリーのテイストが散りばめられた、三層の断面の美しさも際立っています。幻の洋ナシともいわれる最高品種を丸ごと用いた「ル・レクチュ」、イチゴがたっぷりの華やかなショートケーキ「アンジュ」ともに、数量限定販売ですのでお早めにご予約ください。

For Christmas 2018, we offer three distinctive Christmas cakes. The new "Jardin de Noel" is very impressive with a rich taste of pistachio and elegant tart berry. The cross-section of the cake with its triple layers of almond, lime and berries is simply gorgeous. This brand new cake as well as "Le Lectier" - the cake with the whole fruit of the highest quality pear, a.k.a. phantom pear - also "Anjou" - the gorgeous shortcake with a generous amount of strawberries - are available only for the limited quantity. Reserve today!

ご予約期間 | 11月1日(木)~12月16日(日)

ご予約方法 | 19階 M-Boutique店頭およびオンラインショップにて

お受け渡し期間 | 12月22日(土)~12月25日(火)



LUNCH

鮮魚、ブランド牛を盛り込んだ
贅沢な美味しさを

Enjoy the Sumptuously Tasty Experience
with Fresh Seafood and Brand-name Beef

潮 -Ushio- ¥10,000

活きの良いシーフード、見事なサシが入ったブランド牛などハイランクな
食材が揃う鉄板焼。贅沢な美味しさを盛り込んだメニューの数々をランチ
タイムでも心ゆくまでご堪能ください。

Teppanyaki with high grade ingredients including the freshest seafood and beautifully
marbled brand-name beef. The wide array of sumptuously tasty menus are available for
your dinner as well as lunch occasions



DINNER

食材、彩り、味わいに創意工夫
和洋折衷の魅力を心ゆくまで

Originality and Ingenuity for Ingredients, Arrangement and Taste
Savor the Essence of Japanese-Western Cuisine to the Fullest

和食の料理人と洋食のシェフがコラボレーション。
食材選び、彩りの妙、味わいのバランスを考慮した創意
工夫あふれるメニュー構成で和洋折衷の魅力をお届け
します。

The Japanese chef and the western-cuisine chef work together
to create the delicacy. Paying the meticulous attention to the
choice of ingredients, beautiful arrangement and well-balanced
taste, they proudly offer the best of the Japanese-Western
cuisine by the uniquely and ingeniously composed menu.

和献洋彩 -Wakonyosai- ¥18,000



| 57F

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

クラシック洋食buffet CLASSIC RESTAURANT BUFFET

| 期間 | 2018年11月1日(木) — 2019年1月6日(日) | Period | November 1st [thu] - January 6th [sun]

みんな大好き シェフが腕をふるう洋食が勢ぞろい

“ビーフシチュー”、“有頭海老フライ”、“スパゲッティ”etc.昔から愛されてきたクラシックな洋食が大集合します。シェフがベストな仕上がりを見極めて調理してきたでのメニューは、ハイランクな美味しさばかり!“ハンバーグ”や定番の“ハーブローストビーフ”、“ローストポーク”、“グリルチキン”もお楽しみください。ディナーでは、11月から旬を迎える蟹が登場。“ボイルガニ”もお好きなだけお召し上がりください。

Everyone's Favorites. Japanized Western Dishes Our Chef Carefully Prepares Are All Here.

"Beef Stew", "Breaded Whole Shrimp", "Spaghetti" and more. The best traditional Japanized western dishes are all here. The kitchen-fresh foods which our chefs serves at their best states are simply delicious! "Hamburger Steak", "Roast Beef", "Roasted Pork", and "Grilled Chicken" are all waiting for you at the Live Kitchen. During dinner time, you can also enjoy the winter time's favorite - "boiled crabs" - as much as you want.



Lunch & Dinner
ハンバーグステーキのグリル
Hamburger Steak



魚介とショートパスタの“フィッシャーマンズサラダ”
Fisherman's Salad with Seafood and Short Pasta



“チキンライス”にとろーりチーズのオムレツ乗せ
きのこホワイトソース または ハヤシソース
Cheese Omelet on "Chicken Rice" with White Mushroom Sauce or Hashed Sauce



ディナー限定
ボイルガニ
登場!



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
buffet Buffet / 6:30~10:00
アラカルト Ala 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)

	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner	クリスマスディナー Christmas Dinner 期間: 2018年12月22-25日	お正月ランチ New Year Lunch 期間: 2019年1月1-3日	お正月ディナー New Year Dinner
大人 Adult	¥3,300 (土日祝¥3,800)	¥5,800 (土日祝¥6,300)	¥7,000	¥4,500	¥7,500
中高生 Middle and High School	¥3,300 (土日祝¥3,800)	¥4,600 (土日祝¥5,100)	¥5,800	¥4,500	¥6,300
小学生 Elementary School	¥1,600 (土日祝¥1,900)	¥2,800 (土日祝¥3,100)	¥3,500	¥2,200	¥3,700
幼児(4歳以上) Child (4years +)	¥800	¥1,200	¥1,400	¥1,000	¥1,700

※土日祝、お正月のランチはすべて2部制。※土曜日、12/23、24、お正月期間のディナーは2部制。※日祝日、12/25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。



ストロベリー ダイキリ
Strawberry Daiquiri
¥1,800

柚子ギムレット
Yuzu Gimlet
¥1,800

フローズン ストロベリー
マルガリータ
Frozen Strawberry Margarita
¥2,200

柚子モヒート Yuzu Mojito
¥2,300

季節のカクテル | 11月1日(木) - 12月31日(月)

柚子とイチゴの創作カクテル 旬果の魅力を実感

Original Cocktail of Yuzu Citrus and Strawberry
Feel the Virtue of the Fruits in Season

爽やかな柚の香りやイチゴの酸味を感じるカクテルが登場。是非、シェフおすすめの特典メニューと一緒に楽しみください。

From November, we will introduce cocktails with refreshing Yuzu citrus flavor and tempting strawberries. Those specialty cocktails are perfect to enjoy with Chef's recommended dishes.

スペシャルメニュー | 11月1日(木) - 12月31日(月)



タバスバリエ "L'HIVER"
¥3,000



温製バリエ "L'HIVER"
¥3,200

| 19F

BAR PLUS

BAR PLUS [バー プラス]

営業時間 | 平日 15:00~24:00
土日祝 12:00~24:00



ショコラショーと小さな菓子たち Cinq Bijoux ¥2,200 販売期間: 12月1日(土) ~ 2019年1月14日(祝・月)

ショコラショーとアフタヌーンティ 心躍る多彩な美味しさ

Chocolat Chaud and Afternoon Tea
Assortment of Delightfully Delicious Experience

寒い季節にぴったりのショコラショーと、プチサイズの5つのお菓子のマリアージュ。口の中で広がる5種類のストーリーをお楽しみいただけます。アフタヌーンティーは、思わず心躍るバラエティ豊かな美味しさがいっぱいです。

The marriage of chocolat chaud, the perfect treat for the cold season, and five petits fours. Indulge yourself in the five different stories unfolding in your mouth. The afternoon tea is filled with the delicious surprises that never fail to excite you.

| 19F

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



アフタヌーンティー Afternoon Tea ¥3,500

MARRIOTT PERSON

宿泊セールス部

平尾 綾芽



27

大阪 Marriott 都ホテルの開業準備の段階からセールス部に所属しています。主な仕事は、海外の旅行会社や企業からの問い合わせ対応のほか受注業務、営業のサポートなどが中心。さらに団体ツアーのコーディネートも手がけています。お客様とやりとりする際は、細かなことまでご要望をうかがって丁寧にマッチングを行う必要があり、常に緊張感をもって取り組むのが自身のモットー。万が一、ご要望にお応えできない時には、ご納得いただける代案を考えてお互いがWINWINの関係になれるよう尽力しています。

I have been working for the Sales Dept, at Osaka Marriott Miyako Hotel from the pre-opening days. My main responsibilities include the client service for travel agency and corporate clients as well as the order fulfillment and sales support. I also coordinate group tours. To best serve my clients, I need to learn the minutest details of their requests so that I can make the suggestion to meet their needs. Therefore, my motto is to always work with the sense of alert. Even when I cannot meet my client's request, I try my best to come up with the agreeable substitute plan so that we can be in the WIN-WIN situation.

1997年 シェラトン都ホテル大阪入社後、フロントにて勤務。結婚を機に退職。出産を経て、2011年に復職。ホテル近鉄ユニバーサルシティ フロントへ配属。2013年 大阪 Marriott 都ホテル開業準備室に異動。セールス部へ配属。現在に至る。

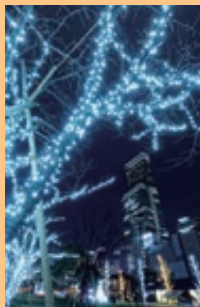
えとこ、いろいろ大阪

いつのころからか、秋といえば「日本版ハロウィン」が幅を利かすようになってきた。大阪の繁華街でもあちらこちらで仮装をした若者たちが大騒ぎしている。かたや大阪 Marriott 都ホテルが立地している阿倍野・天王寺界隈はそういった喧騒は非常に控えて、大人のまちとして落ち着いた雰囲気秋の夜長を楽しんでいただける。

ハロウィンを終え11月に入ると、仮装していた若者は途端にいなくなり、街は一気にクリスマスモードに突入する。そこ中にクリスマスツリーが立ち、街中にイルミネーションが輝き始める。もちろん、ホテル周辺もキラキラと美しく輝き始める。

あべのハルカスをはじめ、あべのHoop、あべのキューズタウン、あべのルシアス、天王寺MIOなど近隣の商業施設のほか、あべの歩道橋も、天王寺公園の芝生広場「てんしば」も、周辺地域が一体となってまばゆい光に包まれるので本当に美しい。

個人的に気に入っているのが「てんしば」。てんしばのイルミネーションを眺めながら、あべのハルカスの高層ビルを見あげ、あべの歩道橋を歩いてホテルに戻るルートは特におすすめ。寒いので地下街に逃げがちだけど、防寒対策をしてイルミ散歩をしてほしい。

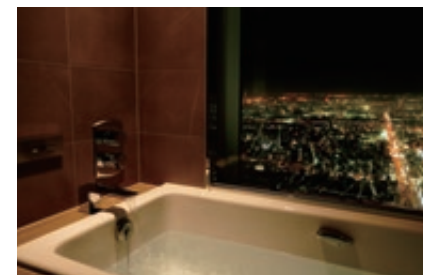


オダギリサチ
ツーリズムプロデューサー。
大阪の着地型旅行商品を開発するほか、関西を中心に自治体の観光集客アドバイザーや委員も務める。株式会社インブリージョン代表取締役。

宿泊プラン | STAY PLAN

夜景をバックに乾杯! クリスマスを彩る特別プラン ～シャンパン&ペアディナー～

Cheers over the Night Vista! Special Package to Celebrate the Christmas — Champagne & Dinner for Two —



部屋タイプ | 40～49階 レギュラーフロア プレミアムコーナークイーン
宿泊期間 | 2018年12月22日(土)～12月25日(火)

料金 | 1泊1室 (12/22, 23) ¥86,000
(12/24, 25) ¥77,000

※ご予約は、公式ホームページより承っております。
※ご宿泊の6日前より100%のお取消し料が発生いたします。
※ご予約は2名様のみ承っております。

大阪の南西の景色を一望できる開放感あふれるコーナークイーンルームには外に面した窓から景色が楽しめるビューバスを採用し、レインシャワーも配しております。ディナーはルームサービスでシャンパンと特別メニューをご用意。ロマンチックな夜をお過ごしいただけます。

Spacious Corner Room with the a king-size bed, overlooking the undisturbed view of southwest Osaka. The bathroom is equipped with a rainfall shower, and you can enjoy the great view through the window. You can have the special course dinner and champagne in the privacy of your own room. Now, it is up to you to spend the most romantic evening.

TOPICS & NEWS

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries

06-6628-6111 (代)



忘新年会プラン
Year-end/New-year Package

一年の締めくくり、また新たな一年の始まりにぴったりのプランです。コース、プッフェ、会席、和膳など、人数や予算に合わせてお選びいただけます。気の合うご友人や会社での集まりなど幅広く、ご利用いただけます。

This is the perfect package to finish up your year, or celebrate the beginning of another year. Western course, buffet, kaiseki course and Japanese set meal dinners - you can select the best one for your group size and budget. You can always find the best package for any type of gatherings from a get-together with your close friends to a company-wide party.

期間: 2018年12月1日(土)～2019年1月31日(木)
場所: 20階 個室

料金: お1人様 ¥10,000・¥12,000・¥15,000
※お料理、フリードリンク、会場使用料(2時間)を含みます。



お得なウィンターチケット発売!
Valuable Winter tickets on Sale!

シェフが目の前で調理するライブキッチンコーナーが人気の「COOKA」の平日ディナーがお得にご利用いただける前売りチケットを販売いたします。ディナーでは、ビール、ワインなどアルコールを含むフリードリンクも楽しめます。また、1-2月の毎週火曜日は、ベリーダンスイベントをお見逃しなく!

With the new advance ticket, you can enjoy the dinner at "COOKA" - our popular restaurant with the Live Kitchen where chefs cook your food right in front of you - on weekdays. Free-flow beverages including alcoholic drinks like beer and wine are also available during the dinner time. Also a belly dance show is held every Tuesday in January and February.

販売期間: 2018年11月1日(木)～12月31日(月)
使用期間: 2019年1月7日(月)～2月28日(木) 平日ディナー
場所: 19階 ライブキッチン「COOKA」
料金: 大人お1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
※プラス¥500追加で土日祝もご利用可能



ギフトにもぴったり限定「テリヌマロン」
"Terrine Marron", the Perfect Gift and Treat for Yourself,
Is Available for a Limited Period

コンボートして粗くほぐした栗の食感とペースト状にした栗の風味がしっかりと楽しめます。手土産にも喜ばれる上品な味わいの逸品です。ご予約のみ、期間限定の販売です。

Treat yourself to the chunky texture of the stewed and crushed chestnut and the rich flavor of chestnut paste. The elegant taste of this masterpiece cake will make an excellent gift. Available only for the limited period and by reservation only.

期間: ～2019年3月頃
場所: 19階 M-Boutique
料金: ¥3,000
※4日前の完全予約制



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



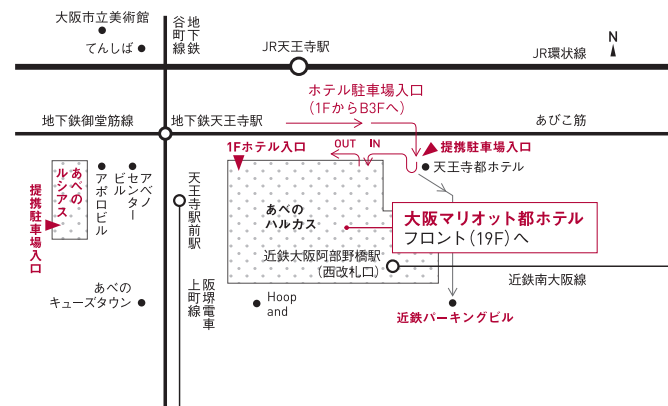
メールマガジン

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。



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。

TM & © Universal Studios. All rights reserved. CR18-2868



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ください。