
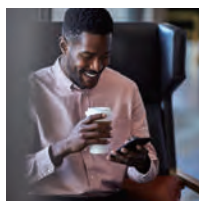
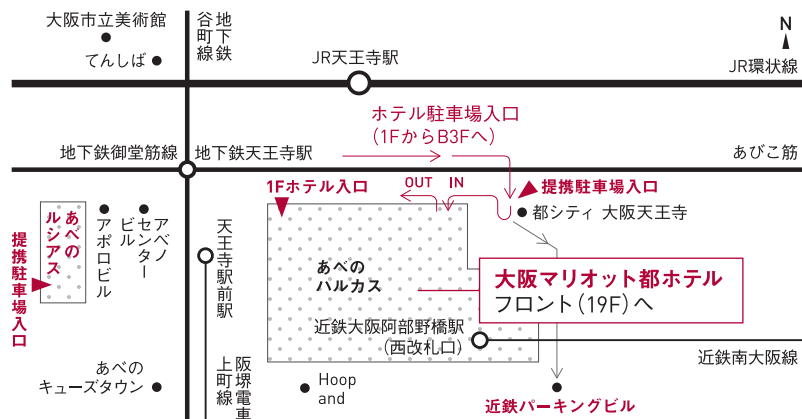


大阪 Marriott 都ホテル

〒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

[GoogleMap](#)
[Youtube](#)
[facebook](#)
[instagram](#)




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. CR21-2872

レストランに関する
 ご予約・お問い合わせ

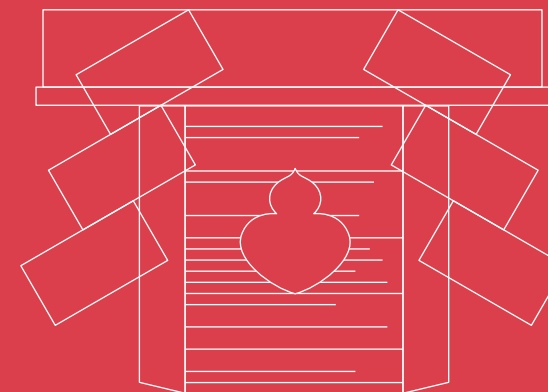
 0120-611-147 携帯電話 06-6628-6187 (受付時間 10:00~20:00)

- ・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.

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





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。






高層階レストランが誇る幻想的な街の輝き。ジュウジュウと音を奏でて調理される和牛・海鮮とともに満喫しながら、対面の料理人と交わす何気ない会話も楽しみのひとつです。鉄板焼ならではのライブ感あふれる時間が過ごせる優雅な特等席がここにあります。
The restaurant is located on the highest level with an incredible panoramic view of the city. The harmonized sizzling sound while cooking Wagyu and seafood, and also a casual conversation with the chef are special to Teppan-yaki.

料理人とともに紡ぐ 鉄板焼ならではの優雅な時間

With the Chef, Stay Stunning,
The Elegant Moments in Teppan-yaki



じっくりと焼いたシャラン産鴨を鉄板焼スタイルで。
The slow-roasted Sharan duck is prepared in a teppanyaki style.

 [メニューをチェック!](#)

提供期間: ~2月28日(日)
ディナーコース「朱雀」 ¥16,400~


※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.

1

期間 | 2022年 1月4日(火) — 1月31日(月)
Period | January 4th [Tue.] – January 31st [Mon.]

CLICK!

 MOVIE をチェック!


 メニューをチェック!

2

期間 | 2022年 2月1日(火) — 2月28日(月)
Period | February 1st [Tue.] – February 28th [Mon.]

CLICK!

 MOVIE をチェック!

 メニューをチェック!

| 欧風料理 |

| 鉄板焼 |

| 日本料理 |



Seasonal ¥19,000
2種調理の鰯(麴漬け・昆布炙り)の
タリオリーニ ボッタルガ添え
"Tagliolini" with Yellowtail prepared in 2 kinds of
cooking methods. (Marinated in Salted Rice Malt
and Seared after Kombu Seasoning),
Bottarga on the side



青龍 ¥28,000
尾崎牛のカツレツ仕立て
"Ozaki" Beef Cutlet Style



蒼天 ¥20,200
てっちり Hot Pot Meal of Globefish

河豚・鰯

Globefish / Yellowtail

淡泊ながらしっかりとした旨味をもつラブリグと、脂がのり身が締まった鰯が1月の季節食材。冬の味覚の醍醐味を煌めく欧風料理でご堪能いただけます。

The simple but robust taste globefish, and the rich and firm flesh yellowtail are the best in January. You will enjoy these as well as Winter ingredients in our glorious European course.

尾崎牛

"OZAKI" Beef

ストレスをかけない、長時間寝かせるなど独自の方法で肥育した「尾崎牛」。脂身がぐどくなく、コクのある赤身とのバランスが優れた和牛を鉄板焼でどうぞ。

Ozaki beef which is fattened in a unique way, such as stress-free and long hours of sleep. Enjoy this well-balanced wagyu beef, which is not too fatty but very rich, grilled Teppan-yaki.



尾崎 宗春氏 | 大自然に囲まれた宮崎県「尾崎牧場」を主宰する。

河豚

Globefish

てっさ、てっぴ、てっちり、唐揚げなど、河豚のフルコースともいえる多彩な料理をご提供いたします。調理法や部位ごとに異なる河豚の魅力をお楽しみください。

We would like to serve a variety of dishes such as Tessa, Teppi, Tecchiri and Karaage, a full course of fugu. The full-course meal which you can fully enjoy a globefish that varies depending on the cooking method and parts.

| 欧風料理 |

| 鉄板焼 |

| 日本料理 |



Seasonal ¥19,000
オマール海老と根菜のサラダ
ボッタルガ添え
Lobster and Root Vegetables Salad
with Bottarga



青龍 ¥26,000
オマール海老の鉄板焼
Lobster "Teppanyaki-Style"



蒼天 ¥20,200
金目鯛の昆布締め
Red Sea Bream with Kelp

オマール海老

Lobster

噛み締めた瞬間に跳ね返すほどのブリッとした食感と、濃厚な甘味が特徴のオマール海老。豊かな風味の「えびみそ」も余すところなく用いた逸品が揃います。

The special dishes with Lobsters which has a rich sweet taste and bouncy texture. You can also enjoy flavorful "shrimp miso".

金目鯛

Red Sea Bream

金目鯛は桜色の身質で縁起のいい食材としても知られています。白身魚ですが、脂がのっていてやさしい甘さ。火を通してよし、昆布締めのお造りも絶品です。

Golden threadfin bream is also known for its cherry-red flesh, which brings good luck. It is a white-fleshed fish with a gentle sweetness and a lot of fat. It can be cooked or sashimi with seaweed that is regarded as an amazing choice.

| 57F

RESTAURANT
ZK

Restaurant ZK (ジーケー)

※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.



スペイン&ポルトガルbuffet

期間 | 2022年1月4日(火) — 2月28日(月)

Period | January 4th [Tue.] – February 28th [Mon.]

美味しいがあふれる本場の名物
ライブキッチンでお好きなだけどうぞ

1・2月は、豊かな山海の幸にめぐまれた風土ならではの素材を生かした、スペインとポルトガルの名物メニューが登場します。柑橘の爽やかさと香辛料がきいたマリネ「タコとグレープフルーツのセビーチェ」や、タラとじゃがいもを用いた「バカリャウ・ア・ブラス」など、本場の味をご満喫ください。ハモンセラノのカットサービスやワゴンサービスでお届けするアツアツのパエリアもお楽しみください。

A True Local Speciality, Abundant in Great Taste
Try as Much as You Like in Our Kitchen With
Cooking-Style-Liveshow

For January and February, Spanish and Portuguese specialties will be available on the menu, with a focus on local and specialised ingredients thanks to the richness of the mountains and the sea. Experience the truly typical flavours of the local cuisine, such as the marinated octopus and grape-root ceviche, with its fresh citrus and spices, or the bacalhau a bras, made with cod and potatoes. You can also enjoy the Hamon Serrano cutting service or the hot paella delivered by wagon.

Spanish & Portuguese Buffet



ローストビーフ Roast Beef



ハモンセラノ Jamón Serrano



チョリソーとひよこ豆のミガス風
Chorizo and Chickpeas Migas Style



スペイン風ブルスケッタやピファーナ
Spanish Bruschetta and Bifana



イワシとポテトのグリル
Grilled Sardines and Potatoes



有頭海老のグリル バルスタイル
Grilled Shrimp, Bar Style



カヴァやサングリアなど料理に
ぴったりなアルコールも登場
Cava, sangria, and other alcoholic
beverages that go well with food are
also available.



ワゴンサービスで「ペパロニとチョリソーの
パエリア」をお席までお届け
"Pepperoni and Chorizo Paella" delivered
by wagon service to your table.

MOVIE をチェック!

詳細をチェック!

119F

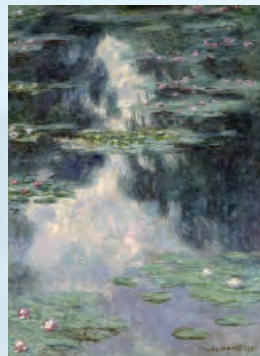
Live Kitchen



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

※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.

	ランチ/Lunch (平日)	ランチ/Lunch (土日祝90分制)	ディナー/Dinner (平日)	ディナー/Dinner (土日祝120分制)
大人 Adult	¥4,300	¥4,800	¥7,800	¥8,400
中高生 Middle and High School	¥4,300	¥4,800	¥5,800	¥6,400
小学生 Elementary School	¥2,100	¥2,400	¥2,900	¥3,200
幼児(3歳以上) Infants (3years+)	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,000



クロード・モネ「睡蓮の池」1907年、油彩／
カンヴァス、101.5 × 72.0 cm、イスラエル博物館蔵
Gift of The Jerusalem Foundation
from the Sam Spiegel Collection
Photo © The Israel Museum, Jerusalem



MOVIE をチェック! The Parfait ~SUIREN~ ¥2,800
※観覧券付きプランの販売もございます。

モネの名画からインスピレーション 心躍るアートなスイーツ

| 提供期間 | 2022年1月28日(金) - 4月3日(日)

イスラエル博物館が所蔵する珠玉の印象派コレクションの美術展「イスラエル博物館所蔵 印象派・光の系譜ーモネ、ルノワール、ゴッホ、ゴーガン」が1月28日より、あべのハルカス美術館で開催されます。それを記念して今回、初来日のクロード・モネ「睡蓮の池」をモチーフにしたコラボレーションメニューが登場。水をはり、池に見立てた食器に浮かぶフルーツたっぷりのパフェはまるでアートのような華やかさです。

The Inspiration from Monet's Masterpiece
An Inspiring Artistic Treat

Period | January 28th [Fri.] - April 3rd [Sun.]

The exhibition titled "The Genealogy of Light: Impressionist Masterworks from The Israel Museum, Jerusalem" will be launched at ABENO HARUKAS Art Museum on 28 January. To honor the exhibition, a combination menu inspired by Claude Monet's "Pond with Water Lilies", which comes to Japan for the first time, is available. The parfaits, filled with fruit and floating on a dish that is presented like a pond and filled with water, are as exquisite as art itself.

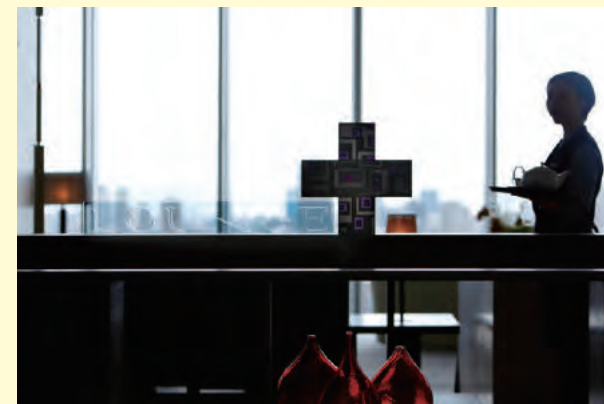


アフタヌーンティー
Afternoon Tea ¥5,700

| 提供期間 | 2022年1月17日(月) - 2月28日(月)
Period | January 17th [Mon.] - February 28th [Mon.]

ずわい蟹、林檎をはじめ、冬に美味しい食材を散りばめたセイボリー。デザートは、チョコレートを使用した様々なメニューが、スタイリッシュに贅沢にラインナップします。The savory menu features a scattering of winter delicacies, including snow crab and apples. A wide range of chocolate desserts will be served in a stylish and luxury manner.

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.



ビターズウィート
Bitter Sweet ¥2,200

季節のカクテル “ナイトキャップパフェ” Seasonal Cocktail "Night Cap Parfait"
2022年1月1日(土祝) - 2月28日(月) Period | January 1st [Sat.] - February 28th [Mon.]



ミルキーフルーティ
Milky Fruity ¥2,200

ビター&フルーティ デザート感覚の大人テイスト

Bitter and Fruity
A Dessert Sensation With a Mature Taste

📖 [メニューをチェック!](#)

高濃度カカオ(66%)のチョコレートとキャラメルアイスに、シングルモルト「山崎」をお好みでプラスして味わうショコラのカクテル。いちごのソース・角切り果肉・フロズンアイスを、ウォッカでまとめたいちごのカクテル。デザート感覚で飲んでいただける大人のスイーツカクテルです。

This is a chocolatey cocktail made with highly concentrated cacao (66%) and caramel ice cream. Lastly Yamazaki single malt as you like. And the strawberry cocktail is a combination of strawberry sauce, diced pulp and frozen ice cream with vodka, This is the perfect dessert cocktail for adults.

※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.

| 19F



パレ・ドール Palet D'or
¥850

パルファン Parfum
¥850

ディテールまでこだわった 新作のプチガトー揃い踏み

Detail-Oriented The New Petit Gateau

📖 [メニューをチェック!](#)

| 販売期間 | 2022年1月11日(火) -

Period | January 11th [Tue.] -

| 19F



“パレ・ドール”はプレミアムバナナの魅力を最大限引き出したショコラのプチガトー。ポップな見た目が印象的な“パルファン”は、柚子クリーム、洋梨ジュレの層などをホワイトチョコのムースでコーティングした逸品です。プロパティシエの憧れ「内海会味覚コンクール」でシェフパティシエ山口 祐が1、2位に輝いたケーキが満を持して登場です。

The "Palais d'Or" is delicate chocolatey petit gateau that brings out the best in premium bananas. The "Parfum", featuring an impressive pop of colour, is a perfect combination of yuzu cream, a layer of pear jelly, coated with a white chocolate mousse. These two creations are the ones that our Chef Patisserie Yu Yamaguchi won first and second place in the "Utsumi-Kai Taste Competition", a patissier's dream.

※()内の表示料金には、消費税が含まれております。
※Consumption tax is included in prices with in parentheses.



ライブキッチン「COOKA」
料理長
藪本 幸男

CLICK!

MOVIE をチェック!

2021年10月よりライブキッチン「COOKA」の料理長を務めています。約30年間の料理人人生において、自分が培ってきた技術や知識がたくさんあります。今はそれらを仕事を通じて、後進に伝えることを常に意識しながら厨房に立っています。

Since October 2021, I have been the Chef de Cuisine of the live kitchen COOKA. I have developed a lot of skills and knowledge for about 30 years as a chef. Today, I continue to work in the kitchen, always aware of the mission to pass on this knowledge to the next generation.

1991年4月都ホテル大阪入社、料飲部配属。2005年4月シェラトン都ホテル大阪イタリア料理「ボモドーロ」料理長、2016年9月同ホテル「バイキングレストラン トップオブミヤコ」料理長、2017年4月志摩ベイサイドテラスフレンチレストラン「アッシュドール」料理長を経て、2021年10月大阪 Marriott 都ホテル ライブキッチン「COOKA」料理長に就任。現在に至る。

13 会社をやめる

年末で20年働いていた会社を辞めた。理由は早期退職制度で退職金が増しだったこと。会社でできないことが増えてきたこと。今のうちからフリーになることで退職後の人生に備えておきたかったこと。退職間際にフリーになってはちと遅い。そして、精神的に自由になりたかったこと。

とはいえずっと迷っていた。退職金と今までの貯金だけでは心許ない。これらでどれだけ稼げるかは未知数だ。会社に細かいストレスはあるが大きな不満はない。自由にやらせてもらっていることにむしろ感謝している。しかし、出張先の弘前で雄大な岩木山を見ているときに、「あ、会社やめよう」と思ったのである。家に帰って家族に相談すると妻も子どもも「貧乏にならんかったらええよ」と言ってくれるではないか。私は退職届の送信ボタンを押した。LINEのように送信取消ができたらよかったのに何度か思った。

そういえば結婚もそうだった。この人は妻としてふさわしいのか。そもそも私は今結婚すべきなのかと考えた果てに「考えるのめんどくさ」と結婚した。今回も勢いで決めてしまった。人間は人生の一大事に合理的に決定することはできないのだろうか。いや、一大事だからこそ勢いが必要なのだろうか。

さえないコピーライターだった私は新世界の仕事でブレイクし、西成区の仕事が会社員最後のものとなった。これからは私はハルカスの麓に住み、細々と仕事をしていく。

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



お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

イスラエル博物館所蔵
印象派・光の系譜×大阪 Marriott 都ホテル
解説付き・特別貸し切り鑑賞会プラン

プランをチェック!



美術館閉館後に貸し切りで特別鑑賞(学芸員による解説ツアー付き)いただける2日間限定の特別プランです。57階レストラン「ZK」でのディナーが楽しめるプランと、ゆっくりとお過ごしいただける宿泊プランをご用意しました。

For two days only, you can enjoy a private tour of the museum after it has closed, with a commentary by the curator. You can enjoy dinner at ZK on the 57th floor, or stay overnight.



| 開催日 | 2022年2月19日(土) / 3月19日(土)

宿泊(朝食付)+鑑賞会プラン

部屋タイプ | デラックスツイン/ダブル
料金 | 1室2名様 ¥60,000(宿泊税別)
特典 | ・貸し切り鑑賞会・朝食・展望台「ハルカス300」入場引換券

57F レストラン「ZK」ディナー+鑑賞会プラン

料金 | お1人様 ¥14,900
内容 | ・貸し切り鑑賞会・「ZK」欧風料理ディナーコース・1ドリンク付き

TOPICS&NEWS

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



小規模のWEB配信型セミナー、 ハイブリッド形式の学術講演会まで

From Small-Scale Webcasts and Seminars to Hybrid-Style Academic Lectures

お客様に安心してご利用いただけるよう、ソーシャルディスタンスを確保した会場を提案しております。WEB配信、セミナーなどさまざまな用途にご利用いただける充実したホテルの設備でサポートいたします。また、お料理や演出、その他サービスなど様々なニーズにお応えいたします。

We are pleased to propose venues with social distance for your convenience and comfort. For webcasting, seminars and other events, we have a full range of hotel facilities to support you. In addition, we will be happy to assist you with all your catering, production and service needs.

料金 | ¥63,250~
その他: お弁当(¥3,000~)・お飲物(¥1,000~)の手配も承ります。

※表示料金には、消費税・サービス料(15%)が含まれております。※Consumption tax and service charge (15%) are included in prices.