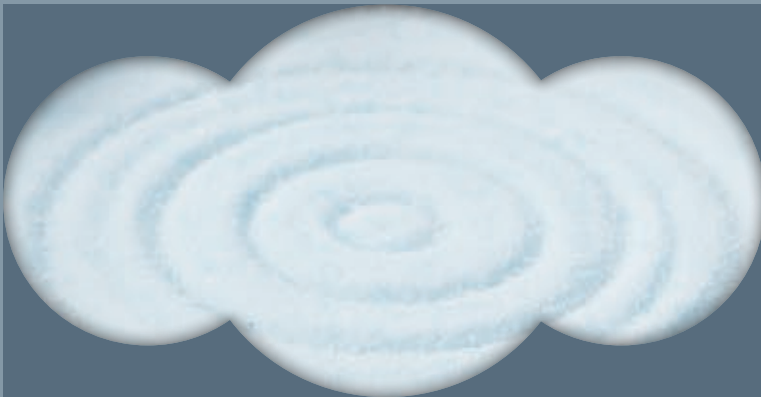


MADO



  
MARRIOTT  
OSAKA MIYAKO

2016 5-6  
MAY - JUNE



枯山水の「水をなくして水を感じるが如く」  
感動のホスピタリティには想像する楽しみも。  
料理、空間、サービス。  
五感でその魅力をご体感ください。

Just like "Karesansui," a dry landscape garden which  
enables people to imagine water flowing without using water,  
our cordial hospitality will excite your imagination.  
Please enjoy our food, service and space through the five physical senses.

オマール海老 LOBSTER

洋



オマール海老とアスパラガスのサラダ アボカドのピューレ添え  
レモンタイムドレッシングとソーテルヌのゼリー (¥20,000コースより)  
Lobster and Asparagus Salad with Avocado Paste, Lemon Thyme Dressing

油目 GREENLING

May 5<sup>2</sup>

鉄



活オマール海老の鉄板焼 レモンとライムを添えて  
(ペアディナー ¥56,000コースより)  
Grilled Lobster with Lemon and Lime



油目とポロ葱 菊菜ソース添え (¥15,000コースより)  
Deep-Fried Greenling and Leek with Thick Garland Sauce

和

鮑 ABALONE

洋



鮑とマスカットのサラダ仕立て クレジェットのムース添え  
オレンジの香りと共に (¥22,000コースより)  
Salad of Abalone and Muscat with Zucchini Mousse Orange Flavor

鉄



長崎産鮑の鉄板焼 イチゴ蒸し焼き (¥30,000コースより)  
Grilled Abalone with Sea Urchin

和

June 6



鮑と水茄子の肝味噌掛け (¥22,000コースより)  
Steamed Abalone and Eggplant with Abalone Liver Sauce

洋食 | 鉄板焼 | オマール海老 LOBSTER

和食 | 油目 GREENLING

期間 | 2016年 5月1日(日) — 5月31日(火) Period | May 1st[sun] - May 31st[tue]

食感が美味しいシーフードと初夏の高級魚。洋食、鉄板焼、和食の各コースでどうぞ  
You will truly appreciate our Western/Japanese cuisine and teppanyaki grill courses which include quality seafood and first-class fish in season

数ある海老の中でも風味が良く香り高いオマール海老。その評価に相応しい引き締まった肉質と上品な甘みを洋食や鉄板焼でお召し上がりください。初夏を代表する高級魚、油目がメインの和食コースもおすすです。

Enjoy the firm texture of quality meat and the elegant, sweet taste of lobsters, a highly prized delicacy around the world, offered in our Western cuisine and teppanyaki grill courses. We also recommend our Japanese cuisine courses with the upmarket fish greenling as the main dish in early summer.

洋食 | 鉄板焼 | 和食 | 鮑 ABALONE

期間 | 2016年 6月1日(水) — 6月30日(木) Period | June 1st[wed] - June 30th[thu]

調理法によって異なる表情を魅せる鮑。磯の香りをまとった美食の主役を是非  
Try abalone prepared in a variety of different ways! You will appreciate the faint aroma of the ocean rising from the gourmet seafood.

磯の香りが漂う新鮮な鮑。コリコリとした心地いい食感、自然が育んだ力強い旨み、肉厚ながら程よい柔らかさ…と調理法によって味わいを変える美食の主役を、和・洋・鉄板焼のそれぞれのコースでご堪能ください。

Fresh abalone retains the aroma of the ocean. Depending on the cooking method, the flavor and texture changes, such as a good crunchy texture, strong natural savoriness and semisoft texture with a meaty mouthfeel. You can fully enjoy this delicacy with our Western/Japanese cuisine and teppanyaki grill courses.

日本料理 お昼の献立  
Japanese Lunch Menu

レストラン「ZK」の魅力をお弁当「虹」で手軽にご満喫いただけます。ヘルシー志向の方には、栄養バランスを考えた低カロリーメニューもご用意しております。

“Niji” (Rainbow) lunchboxes make it possible for you to casually enjoy the taste of the restaurant “ZK”. We offer low-calorie and balanced menus as well for health-conscious people.



お弁当「虹」 ¥4,750  
Lunch Box NIJI



低カロリーメニュー「光」 ¥3,800  
Low Fat Menu AKARI

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



冷玉碾 Cold Gyokuten Royal Kyotoabe Tea Set  
【販売期間: 6月1日(水) — 8月31日(水)】 ¥1,800



オーストラリアワインフェア Australian Wine Fair  
左) ペンフォールド クヌンガヒル[白] Penfolds Koonunga Hill Chardonnay  
右) キャセグレイン プレミアム シラズ[赤] Cassegrain Premium Shiraz  
ボトル各 ¥7,500 グラス各 ¥1,200  
オーストラリア産ローストビーフとグラスワインセット  
Roasted Aussie Beef and Wine Set ¥3,300 【販売期間: 5月1日(日) — 6月30日(木)】



パルフェ オムロン Melon Parfait  
【販売期間: 5月1日(日) — 6月30日(木)】  
単品 ¥1,200 ドリンクセット(コーヒーor紅茶) ¥1,800

ワイングラスで豊かな香りを楽しむ冷茶と  
気品あるメロンパフェでひんやりクールに

Enjoy aromatic iced Japanese tea in a wine glass and sophisticated melon parfait to cool down your mind and body.

高級茶葉「玉碾」(ぎょくてん)の澄みきった色あいの緑茶に氷を浮かべ、冷茶に仕立てた冷玉碾が登場。清々しい香りと濃厚な味をワイングラスでお楽しみください。たっぷりのメロン果実に、ココナッツソルベをプラスしたメロンパフェもこの季節だけのプレミアムメニュー。ソムリエールがセレクトしたこだわりのワインをローストビーフとともにいただく、オーストラリアフェアも注目です。

We offer iced clear-green tea brewed with quality “Gyokuten” Japanese tea leaves. You will appreciate its fresh aroma and rich taste in a wine glass. For a limited time, we are also offering premium parfait with freshly squeezed melon juice, chopped melon and coconut sorbet. In addition, don't miss the “Australian Fair,” where you will be able to enjoy delicious roast beef and wine selected by our sommeliers.

119F 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



# COOKA's BUFFET 56 Australia Fair

## オーストラリアフェア

期間 | 2016年5月1日(日) - 6月30日(木)  
 Period | May 1st[sun]-June 30th[thu]

ローストビーフ、できたてグリルなど約75種類!  
 オースタイガー&オージービーフのフェアメニューも注目

Enjoy as many gourmet dishes as you like, including roast beef and piping-hot grilled items.  
 Don't miss the "Australian Fair," where you can taste dishes made from Aussie tiger prawns and Aussie beef.

ジューシーな「ローストビーフ」、できたての美味しさを届けるライブキッチンメニューをはじめ、全12カテゴリーのグルメが盛りだくさん。さらにオーストラリアフェアを開催!甘みが強いオースタイガー(海老)や、オージービーフを用いたメニューも数多くご用意しております。食後には、パティシエによる季節のデザートや豊富な種類のジェラートも。またランチタイムはソフトドリンクが、ディナーは生ビールやワイン、ノンアルコールカクテルなど多彩なレパートリーがフリードリンク制です。

You can select gourmet food from among 12 categories, ranging from succulent roast beef to dishes freshly made at the open kitchen. In May and June, the "Australian Fair" is held, which offers an opportunity to enjoy a variety of dishes made from sweet Aussie tiger prawns and Aussie beef. Remember to finish your meal with the seasonal dessert prepared by our chefs. A soft drink buffet is offered at lunch time, and a wider variety of beverages, including draft beer, wine, alcohol-free cocktails, are included in the "all you can drink" plan at dinner time.



日替りピザ



日替りパスタ



土日祝ランチ  
 平日・土日祝ディナー  
 オージービーフのローストビーフ  
 Roasted Aussie Beef



平日ランチ  
 鶏もも肉のグリル  
 Grilled Chicken



HOT  
 オーストラリア産羊肉のタペナードローストヒル・ファームのスパイシーマスタード添え  
 Roasted Australian Mutton with Tapenade and Hillfarm Spicy Mustard on the Side



デザート



ドリンク

ディナーでは、オーストラリアワインが登場します。

### ライブキッチン Live Kitchen

平日ディナー限定 ミッドサマーナイトプラン! COOKA店頭にて前売チケット発売!

販売期間 | 5月1日~6月30日 販売価格 | 平日ディナー ¥5,000(通常¥5,800) 使用期間 | 7月1日~8月31日(平日ディナー)

7~8月の平日ディナーをお得にお楽しみいただける前売チケットです。毎週木曜日はベリーダンスショーも決定! また、モヒートやオリンピックにちなんだ世界のお酒も登場、アルコール類もパワーアップいたします。COOKA店頭にて販売いたします。

With advance tickets, you can enjoy our dinner dishes at a discount price on weekdays in July and August. A belly dance show will be held every Thursday in these months. We will offer a buffet of more varied alcoholic beverages than usual, including the Cuban cocktail mojito and drinks of the world associated with the Olympic Games. Tickets are available at COOKA reception.



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 (土日祝 11:30~13:00 / 13:30~15:00)  
 ・ディナー Dinner / 17:00~22:00 [L.O 21:30] (GW 17:00~19:00 / 19:30~22:00)  
 ※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、土日祝のディナーは2時間制 ※GW 4/29-5/1, 5/3-5/4 ディナー2部制

	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



左から  
 ・パイナップル モヒート Pineapple Mojito ¥1,900  
 ・マンゴー ダイキリ Mango Daiquiri ¥1,900  
 ・パッションドール Passion D'or ¥1,780

### 3種のトロピカルフルーツの 個性あふれるカクテルが 勢ぞろいしました

Enjoy a wide selection of unique cocktails featuring three tropical fruits.

太陽の恵みを浴びたトロピカルフルーツ。パイナップル、マンゴー、パッションフルーツとそれぞれの個性を 引き出したカクテルがそろいました。

We offer various unique cocktails featuring three tropical fruits enriched by the sun: pineapples, mangoes and passion fruit.

・ローストビーフ 温製野菜添え  
Roast Beef with Vegetables ¥2,300



・シーフードのサラダ仕立て イチゴのソース  
Seafood Salad with Strawberry Sauce ¥2,300



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



・バウンドケーキ Pound Cake 各¥1,080~

### 食感、風味、見た目の美しさ

すべてのバランスを計算しつくした完成度の高いケーキです

We offer high-quality pound cake with a perfect balance of texture, flavor and appearance.

見た目の美しさだけでなく、口に入れた時の食感や風味も考えて仕上げたバウンドケーキ。オレンジコンフィチュール、ドライフルーツ入りなどの定番から、カシスの果実が入った期間限定商品まで味のバリエーションは様々です。

Our pound cakes are prepared carefully, with not only a beautiful appearance but also the texture and flavor in mind. They come in a variety of flavors, including basic cakes with orange confiture and dried fruit, and special limited-edition cakes featuring cassis berries.

119F **M Boutique** M-Boutique [エム プティック]  
営業時間 | 10:00~20:00

## EVENTS

### 第10回 | シェフセミナー 吉田 泰宏

Tenth Round | Chef Seminar by Yasuhiro Yoshida

協力:エスピー食品株式会社



第10回目となるシェフセミナーは、総料理長 吉田 泰宏によるスパイス&ハーブをテーマにしたセミナーを開催いたします。同テーマでの実施は2回目。前回とは異なった角度から魅力をレクチャーいたします。また、昨年同様に講師としてエスピー食品株式会社よりスパイス&ハーブマスターをお招きし、皆様の疑問にもお応えいただきます。ご家庭で活用できるプロのコツを是非この機会に。

The 10th Chef Seminar will be given by the Executive Chef Yasuhiro Yoshida under the theme of "spices & herbs." It is the second time that the seminar will be held under this theme. The chef will talk about their benefits from a different angle than in the previous seminar. In addition, as with last year's seminar, a spice and herb master from S&B Food Inc. will be invited to answer the questions of participants at the seminar. Take this opportunity to learn professional techniques which can be used when you cook at home.

2016年 6月8日(水)  
June 8th (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  
※セミナー材料費、お食事代含む

ご予約受付  
2016年  
5月1日(日)~



吉田 泰宏 *Yasuhiro Yoshida*

大阪 Marriott 都ホテル総料理長。天皇后両陛下で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。

Executive Chef of Osaka Marriott Miyako Hotel, He has been in charge of preparing menus for the Emperor and Empress of Japan, and other VIPs from various countries.

### シャンパンフリーフロー

Free-flowing Champagne



19階「BAR PLUS」にて、まろやかな口当たりが人気の「モエ・エ・シャンドン」がお好きなだけご堪能いただけます。氷を浮かべて楽しむ夏季限定のシャンパン「アイス アンベリアル」もご用意。移ろう景色の中で至福の時間をお過ごしください。

Moët & Chandon champagnes are popular for their gentle taste. You can enjoy them as much as you like at BAR PLUS on the 19th floor. We also offer "Ice Imperial" with ice, a summer-only Moët & Chandon champagne. Why not have a happy time while looking at the cityscape changing as the day ebbs?

期間 | 6月1日(水) - 8月31日(水)  
Period | June 1st (wed) - August 31st (wed)

BAR PLUS  
時間 | 12:00~19:00までの入店 90分制  
料金 | ¥5,500  
内容 | シャンパン2種類

「モエ エ シャンドン ブリュット アンベリアル」「モエ アイス アンベリアル」  
その他対象カクテル70種類以上、ソフトドリンク



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年に黒田任太郎と共に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。

先だっのラグビーワールドカップの南アフリカ戦、あの劇的な深夜のTV中継以来、瞬間風速が大型台風並に日本中を吹き荒れた。台風が熱帯性低気圧ぐらいに衰えたかに受け取られる昨今だが、なかなかどうして外国のプロチームに出かける人達。我が国にスーパーラグビーチーム「サンウルブズ」が発足、世界に日本有りと健闘している。その南ア戦前に「ラグビーは面白いよ」と機会がある度に言い続けてきたのだが、ほとんどの人は興味を示さなかった。それがなんとあの夜の事件(?)以来、手の平を返すのとはこのことか、と思われる世間のラグビーに対する変わりように驚いた。ハルカスから眺めたところにボクがラグビーをこれほどまでに愛する原点を見つけることが出来た。大阪府立天王寺高校である。入学以来ここでの三年間はラグビー漬けだった。全国大会で花園のピッチにも立つことが出来た。大阪代表として国体にも出ることが叶った。青春を思い返している。

Keisuke Nagatomo  
MARRIOTT PERSON



Chef

12

ライブキッチン「COOKA」  
料理長 中村 匡秀

ブッフェレストランのメニュー作成、スタッフの管理・育成が主な業務です。特にメニュー作成時で心がけている点は美味しさはもちろん、ブッフェ台に並べた際の色の構成や似たような味が重複しないことにも配慮しています。小さなお皿1つ1つに思いを込めて、いい意味で「食べ放題」であると感じさせない高いレベルを目指しています。

My main job is creating menus for the buffet restaurant, and managing and developing the restaurant staff. In creating menus, I pay special attention to not only palatability but also the color balance of dishes to be placed on the buffet stations and the variety of flavors of dishes. We prepare every dish wholeheartedly, aiming to offer a first-rate buffet that makes customers believe that COOKA is a totally different from ordinary "all-you-can-eat" restaurants.

大阪のホテルで経験を積み、宴会調理部門の責任者、レストラン料理長など数々の重要なポジションを歴任。2014年、大阪 Marriott 都ホテル開業とともに現職。

## TOPICS & NEWS



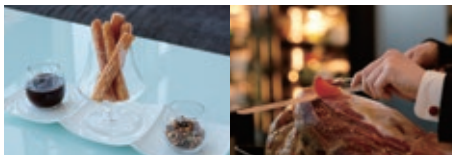
### サイフォン式コーヒー登場

Enjoy coffee brewed in a siphon coffee-maker

19階「BAR PLUS」では、サイフォンでいれる本格的コーヒーをお楽しみいただけます。コーヒー豆は、世界最高のコーヒーのひとつトラジャコーヒーの中でも最高級と言われる「トアルコラジャ」を。酸味がありながらフレッシュでフルーティーな味わいが特徴です。落ち着いた空間と漂うコーヒーの香りが午後の優雅なひとときを演出いたします。

You can enjoy superb coffee brewed in a siphon coffee-maker at BAR PLUS on the 19th floor. We use Toarco Toraja coffee beans, which are said to be the best of all varieties of Toraja coffee, one of the highest-quality coffees in the world. Toarco Toraja coffee is characterized by its acidic, yet fresh and fruity flavor. Enjoy an elegant afternoon tea at your leisure in a subdued atmosphere at BAR PLUS.

時間: 12:00~17:00  
料金: ¥1,500 (チョコレート付)



### ピカソ展開催記念メニュー

Collaborative menus with the Picasso Exhibition

あべのハルカス16階「あべのハルカス美術館」にて開催中の「ピカソ、天才の秘密」にちなんだ期間限定メニューが登場です。「LOUNGE PLUS」では、本場スペインの定番であるチュロスにチョコレートをつけて食べるスタイルで。また、「BAR PLUS」では、シェリー酒を相性抜群の生ハムと一緒に楽しみたいいただけます。ピカソ生誕の地であるスペインにまつわるメニューでピカソの幼少時代に思いを馳せてみてはいかがでしょうか?

The exhibition "Secret of Picasso's Genius" is taking place in the Abeno Harukas Museum on the 16th floor of Abeno Harukas. Special collaborative menus have been introduced at LOUNGE PLUS and BAR PLUS. At LOUNGE PLUS, you can enjoy churros, a popular Spanish confectionery, dipped in chocolate sauce. At BAR PLUS, you can drink sherry together with uncured raw ham, which is said to go exceedingly well with the beverage. Why don't you try menus associated with Picasso's birthplace of Spain and think of his childhood?

期間: ~7月3日(日)  
・19階「LOUNGE PLUS」  
アシェット・ド・チュロス ¥1,800(コーヒーまたは紅茶付)  
・19階「BAR PLUS」  
ドライシェリー「アルマセニスタ・サンルーカル」とスペイン産生ハム「ハモンセラノ」のマリアージュ ¥2,980

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



### サマーパーティープラン

Summer Party Plan

暑気払いや納涼会など夏の様々なお集まりにご活用いただけるパーティープランの登場です!お料理は夏らしい旬のメニューをブッフェスタイルで。お飲物は、ビールやワインなどをフリードリンクで お楽しみいただけます。夏の夜は、ラグジュアリーな空間で上質な時間をご提供いたします。

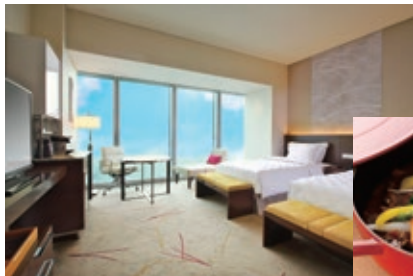
We offer summer party plans which can be used for various types of meetings in the season. As for food, dishes of the season are offered buffet-style, while a wide variety of beverages, including draft beer and wine, are available on an "all-you-can-drink" basis. Enjoy a quality summer evening in the comfort of this luxurious hotel bar/lounge.

料金: スタンダードプラン お一人様 ¥7,000  
プレミアムプラン お一人様 ¥9,000  
期間: 2016年7月1日(金)~9月30日(金) ご利用時間: 2時間

## 宿泊プラン | STAY PLAN

### [平日限定] ご宿泊代金のみで19階ライブキッチン「COOKA」ディナーbuffetも満喫!

A dinner buffet at Buffet Restaurant "COOKA" on the 19th floor is included in the room rates of this plan.



部屋タイプ | 50階～52階 アッパーデラックスツイン  
宿泊期間 | 2016年5月6日(金)～6月30日(木)

※ご予約は、ご宿泊日3日前の17時まで承っております。  
※こちらのプランは、平日ご宿泊限定とさせていただきます。  
※料金はご宿泊日によって異なります。詳しくはご予約時にお問合わせください。



料金 | お1人様あたり¥17,820～(2名1室利用時)

特典 | 「COOKA」ディナーbuffet  
夕食時間 | 18:00で手配させていただきます。

buffetレストラン「COOKA」で、人気のライブキッチンを始め、カレーやパスタなど大人からお子様まで楽しんでいただける全12カテゴリー、約75種類のメニューとアルコールを含むフリードリンクを思う存分お召し上がりください。対象期間中は、オーストラリアの食材を使用したメニューも登場いたします。お部屋は、50～52階をご用意。ホテルライフを満喫したい方におすすめのプランです。

Buffet restaurant "COOKA" offers about 75 menu items in 12 categories, ranging from curry and pasta to dishes freshly made in the popular live-cooking kitchen, all of which can be enjoyed by guests of various generations. It also offers a drink buffet, including alcoholic beverages. During this special plan period, you can enjoy items for which Australian ingredients are used. Rooms on the 50th-52nd floors are available under this plan. This is a plan for those who hope to fully enjoy hotel life.

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 from of food allergy, please notify our associate.

Cover item created by Executive Chef Yasuhiro Yoshida



MARRIOTT  
OSAKA MIYAKO

### 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

facebook



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®のライアンスホテルです。

© & ® Universal Studios. All rights reserved. CR16-1117



### 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。

