january / february

“Sensu” : Japanese folding fan

MADO

MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

JANUARY – FEBRUARY

1-2

洋食

白身魚の蒸し焼き 揚げ野菜の煮浸し ラルド添え
Steamed White Fish with Lardo and Deep-Fried Vegetable in Prosciutto Stock
（Sunset ￥9,000コースより）

DINNER

メインからデザートまで 旬食材を華やかに

Gorgeous array of seasonal delicacies from main dishes to desserts

素材の持ち味を引き出し、ZKならではの華やかなエッセンスもプラスした美味しさをご堪能ください。旬の恵みを感じさせるお魚・お肉料理はお好みをセレクトしていただけます。デザートはグランデセールをご用意。お好きなだけお楽しみいただけます。

Enjoy dishes that bring out the delightful tastes of the ingredients, enhanced with the spirit of sumptuous elegance that is unique to ZK. With this course, you can select your choice of preference from either the seasonal fish or meat dishes. The Grand Dessert is included in this course, that lets you enjoy as many of the desserts as you like.

鉄板焼

活鮑の鉄板焼 Abalone (small) Steak
（葵 –AOI– ￥18,000コースより）

DINNER

極上の鉄板焼と素敵な景色 両方まとめていただきます

Enjoy outstanding teppanyaki and gorgeous views all at the same time

地上約270mの壮大な夜景とともに、吟味を尽くした魚介・黒毛和牛の鉄板焼をお召し上がりください。目の前の鉄板で手際よく仕上げる逸品はまさに極上そのもの。和牛の美味しさはさることながら、活小鮑の魅力もご賞味ください。

Dine on teppanyaki cuisine featuring highly selective seafood and Kuroge Wagyu beef while enjoying panoramic nighttime views from 270 meters above the ground. The dishes, prepared with expert finesse on the teppan grill in front of you, are all of the highest quality. Enjoy not only the delicious taste of Wagyu beef, but also the enticing tastes of fresh abalone (small).

和食

星雲 –Seiun– ￥9,000

DINNER

鮮魚×和食のハーモニー 奥深さの中に季節も実感

Harmony of fresh seafood and Japanese cuisine
A depth of tastes with a sense of the season

漁港から届いたばかりの鮮魚を、経験豊富な料理人たちが心をこめて仕上げます。すべてにおいて丁寧な仕事ぶりが伝わる奥深い味わいと、季節感あふれる盛り付けの秀逸さ。目と舌で心からお楽しみいただけます。

Experienced chefs give their hearts into preparing seafood freshly delivered from the ports. Enjoy a depth of tastes that comes from dishes prepared with attention to every detail, artfully presented to bring out a sense of the season to delight both the eyes and the palate.

お正月のご案内

日 時 | 2017年1月1日（祝・日）～3日（火）

新年の幕開けは、高層階ならではの眺望とシェフが心を込めてお届けするお食事でゆったりとした時間をお過ごしください。ランチ、ディナーともに通常の営業時間でお待ちしております。

Start the new year in luxurious enjoyment of the beautiful views from high above ground while enjoying meals prepared from the heart by the chefs. Our restaurants will be open on regular business hours during the New Year's holiday period.

| Special Menu |

January 1

鰤

鰤のマリネと大根のエチュベ イクラ添え
（スペシャリテ ￥15,000コースより）
Marinated Yellowtail and Steamed Japanese Radish with Salmon Caviar

鰤のステーキ 燻製塩と福岡上久うまくち醤油で
（暦 ￥30,000コースより）
Yellowtail Steak with Smoked Salt and Soy Sauce

鰤焼き霜造り 久絵へぎ造り 車海老湯洗い
鯛重ね造り 文甲烏賊と生雲丹（旬彩 ￥15,000コースより）
Yellowtail, Longtooth Grouper, Prawn, Sea Bream, Squid, Sea Urchin

February 2

フォアグラ

フォアグラのベールを纏った焼きリゾット
（スペシャリテ ￥20,000コースより）
Sauteed Foie-Gras on Baked Risotto with Balsamic and Fig Sauce

伊勢海老

伊勢海老の鉄板焼
（暦 ￥30,000コースより）
Japanese Spiny Lobster Steak

伊勢海老

伊勢海老白子クリームのせ 唐墨風味焼き
（旬彩 ￥15,000コースより）
Grilled Japanese Spiny Lobster with Cream Sauce of Soft Cod Roe and Bottarga Flavor

57F 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

きっと笑顔がこぼれる！ 1年に1日だけの素敵なバレンタイン

Wonderful Valentine's that only happens once every year to light up your face with a smile!

「M-Boutique」のバレンタインデーチョコは、愛するパートナーへ届けるのはもちろん、自分へのご褒美にもぴったり。豊かな表情のキャラクターが愛らしいアニマルショコラは、贈る側も受け取る側も、きっと笑顔がこぼれるシェフの自信作です。また、世界中のトップパティシエらが支持する、ヴァローナ社の上質なボンボンショコラはプレゼントにも最適です。

The Valentine's chocolates from M-Boutique are perfect, not only as a gift for your loved ones, but also as a special treat for yourself. The animal chocolates featuring characters with expressive faces, which are of the chef's proud creations, will bring a smile to both who receive and give this chocolate. The high-quality Bonbon Chocolate from Valrhona, a chocolate manufacturer preferred by the world's top pastry chefs, will also make the perfect gift.

19F M-Boutique

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

販売期間：2月1日（水）～2月14日（火）
・アニマルショコラ
Animal Chocolate ￥1,500

・ヴァローナ社 ボンボンショコラ
Bonbon Chocolate from Valrhona
3個入り ￥1,800 / 8個入り ￥2,500 / 12個入り ￥3,500

・オランジェット Orangette 100g
・アマンドショコラ Almond Chocolate 100g
各￥1,800

スペシャルティコーヒー エチオピア・イルガチェフェ・モカ
Specialty Coffee Ethiopia Yirga Cheffe Mocha ￥1,500

豊かな香りと美しい酸味が際立つ スペシャルティコーヒーで和みの時間を

Enjoy a relaxing time with specialty coffee offering rich aroma and a beautiful touch of acidity

エチオピア産のモカ豆を使ったスペシャルティコーヒーの登場です。まるでフルーツのような爽やかな香りと、美しい酸味、アフターに持続するほのかな甘味が特徴で、紅茶派や日本茶派の方にも是非、お試しいただきたい一杯。「LOUNGE PLUS」では豆本来の特徴を生かすために、油分まで余すことなく抽出するフレンチプレスでご提供いたします。

We now offer specialty coffee featuring mocha coffee beans produced in Ethiopia. This coffee has a lovely aroma that is reminiscent of fruit, with a beautiful touch of acidity, characterized by the lingering sweet after taste. making it a great choice even for those who would normally prefer black or green tea. In order to bring out the full taste of this appealing coffee, LOUNGE PLUS uses the French press brewing method that extracts all the goodness from the beans, including its oils.

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

寒い季節を彩る旬の食材 体の芯から温まる料理も並びます

Seasonal ingredients that add color to this wintry season in a lineup of dishes that will warm the body

冬野菜やイカ、鰤といった今が旬の食材が楽しめます。冬野菜の代表格である白菜を使った「白菜と小イモのグラタン」、りんごのソースが決め手の「鶏もも肉のノルマンディー風」など体の芯から温まるメニューをはじめ、「鰤の炙り プッタネスカソース」、「マグロとアボカド、長芋のバルサミコソース」など、ディナーのアルコールのお供にぴったりなメニューも多彩にご用意。また、ディナーでは、「冷製ボイル蟹」、「蒸し蟹」、「ローストビーフ」もご堪能いただけます。食後のデザート、お子様向けのキッズメニュー（土日祝限定）も好評です。

Enjoy delectable ingredients that are currently in season, such as winter vegetables, squid, and yellowtail fish. There are dishes that warm the body from the core, including gratin of Pak-choi and taro potatoes, which is one of the main vegetables of the winter season, as well as the Normandy-style chicken thigh finished with a sauce made from apples. The diverse dishes also include those that are the perfect accompaniment to alcoholic beverages enjoyed during dinnertime, such as seared yellowtail with puttanesca sauce, in addition to tuna, avocado and yam in balsamic sauce. The dinner hours also offer such dishes as chilled boiled crab, steamed crab, and roasted beef. The desserts, as well as the children's menu (exclusively available on weekends and holidays) are also highly popular.

MID WINTER FAIR
ミッドウィンターフェア

期 間｜2017年 1月7日（土）— 2月28日（火） ※1/4（水）–1/6（金）はウィンターフェア実施

Period｜January 7th [sat] – February 28th [tue]

Standard 定番メニュー

鶏もも肉のノルマンディー風
Chicken Leg Normandy Style

鰤の炙り プッタネスカソース
Lightly Grilled Yellowtail with Puttanesca Sauce

焼きたてピザ！

ディナー限定

アルコールフリードリンク

ディナー限定

ベリーダンスイベント

木曜日には、ベリーダンスイベントを開催。
プロダンサーのエキゾチックなショーは必見です。

A belly dance show is held on Thursdays.
This exotic performance by professional dancers is a must-see.

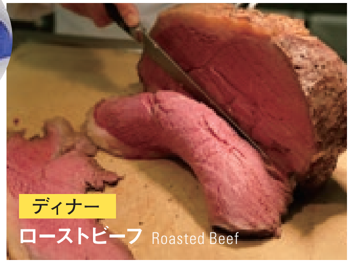
期 間｜1月5日（木）、12日（木）、19日（木）、26日（木）、2月2日（木）、9日（木）、16日（木）、23日（木）

Period｜January 5th, 12th, 19th, 26th, February 2nd, 9th, 16th, 23rd

時 間｜各19:30～20:00

ライブキッチン

Live Kitchen



	ランチ	ディナー	お正月ランチ	お正月ディナー
大 人	¥3,300（土日祝¥3,800）	¥5,800（土日祝¥6,300）	¥4,500	¥7,500
中高生	¥3,300（土日祝¥3,800）	¥4,600（土日祝¥5,100）	¥4,500	¥6,300
小学生	¥1,600（土日祝¥1,900）	¥2,800（土日祝¥3,100）	¥2,200	¥3,700
幼 児（4歳以上）	¥800	¥1,200	¥1,000	¥1,700

19F 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 / 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 お正月 11:30～13:00 / 13:30～15:00）
ディナー Dinner / 17:00～22:00（お正月・1/7、8 17:00～19:00 / 19:30～22:00）

※お正月期間（1月1日～3日）は料金が異なります。
※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。
※土日祝とお正月のランチならびにお正月と1/7、8のディナーは2部制、土日祝のディナーは2時間制

お客様の目の前で絞ったばかりの
旬のフルーツを彩り鮮やかなカクテルに。
フレッシュな美味しさをどうぞ

A colorfully vibrant cocktail infused with seasonal fruit squeezed right in front of you for a refreshingly delicious enjoyment

｜シャンパンフリーフロー｜

料理とシャンパンを愉しむ

テタンジェ ブリュット レゼルブ N.V

期間｜～2017年2月28日（火） ※2016.12/23～25、31、2017.1/1～3は除く
ドリンク内容：シャンパン、シャンパンを使ったカクテル、その他対象のカクテル70種類以上
料金｜シャンパンフリーフロー ¥6,500
生ハムとのセット ¥7,700、前菜盛り合わせとのセット ¥8,000

19F BAR PLUS

BAR PLUS〔バー プラス〕
営業時間｜12:00～24:00

EVENTS

第13回｜シェフセミナー 赤崎 哲朗

Thirteen Round｜Chef Seminar by Tetsuro Akasaki

第13回目となるシェフセミナーは、ペストリー料理長 赤崎 哲朗が登場。フランスで愛されている塩味がきいた惣菜ケーキ「ケーク サレ」などをレクチャーいたします。今回は、なにわ野菜や京野菜を中心に使用したレシピでお届け。食卓に並ぶとおしゃれに、そしてお野菜やお肉、チーズなど冷蔵庫にあるものでアレンジも楽しめます。是非、この機会に美味しく作るプロのコツを学んでみませんか？

In the 13th Chef Seminar, the Head Pastry Chef Tetsuro Akazaki makes an appearance to give a lecture on preparing cake salé, a salty cake made to be served as part of a meal. This time, the chef teaches a recipe that features vegetables from the Naniwa and Kyoto area. This cake looks great when laid out on the table, and can also be adapted to be made with vegetables, meat, and cheese found at home. So please come and participate in this program, and learn hints on cooking like a professional.

2017年 2月8日（水） February 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
※お食事代含む

ご予約受付 2016年 12月25日（日）～

赤崎 哲朗 *Tetsuro Akasaki*

大阪マリオット都ホテル ペストリー料理長。製菓の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として出場、銀メダルを獲得。2016年、伊勢志摩サミットでデザートを担当。

Mr. Akasaki serves as the chief pastry chef at Osaka Marriott Miyako Hotel. He participated to the Coupe du Monde de la Pâtisserie, (the greatest worldwide competition for pastries,) as a member of the Japan national team. The team won the silver medal at the final competition held in France in 2013. He crafted the desserts for the G7 leaders in 2016.

3rd Anniversary Special Event

2017年3月7日に迎える開業3周年を記念して、様々なイベントやプランをご用意いたします。宿泊券やお食事券のプレゼント企画やもございますので、大阪マリオット都ホテルの3周年に注目を！

A variety of events and programs will be offered as the hotel prepares to welcome its third anniversary on March 7, 2017. There will be giveaways of accommodation tickets and meal tickets, so remember to keep an eye out for the Osaka Marriott Miyako Hotel's 3rd anniversary events!

MARRIOTT PERSON

57階レストラン
「ZK」洋食シェフ
竹内 淳也

16

57階というすばらしいロケーションにふさわしい料理を生み出すために、より良い調理方法や味付けを探りつつ、高いクオリティの維持に努める日々を過ごしています。「メイン食材の魅力を底上げして、コースの中でその一皿がどういう役割を担っているか」を明確化させるのが私の料理のテーマ。ソースで召し上がっていただく一皿もありますが、あくまでも薄味で食感や酸味を駆使しつつ美味しさを演出しています。

In order to offer wonderful meals befitting this outstanding location situated on the building's 57th floor, I strive every day to discover better culinary and seasoning methods, while working to maintain a high level of quality. The theme of my cooking is to raise the inherent appeals of the main ingredients, and to clarify what role a certain dish plays within the course meal that it is served in. I also create dishes where the ingredients are enjoyed with sauce, but I strive to achieve a delicious taste while keeping the taste light by drawing on textures and acidity.

大阪のイタリアンの代表格ポンテベッキオにてイタリア料理を学び、「リストランテ モード ディ ポンテヴッキオ」で副料理長を務める。その後2年連続ミシュランガイドビブグルマンに選出された「マチェレリーア・ディ・タケウチ」で店長として経験を積み、2016年8月より大阪マリオット都ホテル「ZK」洋食シェフ。

ええとこ、いろいろ大阪

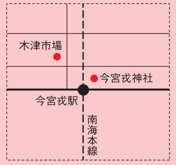
商売繁盛のえべっさん編

大阪の新春イベントといえば、「商売繁盛で笹持ってこい」のえべっさん。七福神の一人えびす様を商売繁盛の神様と崇めて詣でるのだ。もちろん初詣も行くのだが、商魂たくましい大阪人は「商売繁盛」という単語に心が踊り1月10日にもまたお参りする。

数あるえべっさんの中でも今宮戎神社は、大阪一の盛り上がりをみせる。という私もそのうちの一人で、受け取った笹に福娘から縁起ものの飾りを付けてもらうだけで商売繁盛の気分になるのだからやめられない。

えびす様といえば鯛を抱えているのだが、えべっさんに大きな鯛を奉納するのが、今宮戎神社のすぐ横にある木津市場だ。実はこの市場、素人でも買い物が出来るのだ。毎月第2と最終土曜日に朝市を開いていて、セリの体験なども出来て、思わぬ低価格で新鮮な食材を手に入れることも出来る。

そして木津市場のもう一つの楽しみがお風呂。なんと市場の2階がスーパー銭湯になっている。お参りや買い物で身体が冷えてもここがあるので大丈夫。ぜひ冬の散歩も楽しんで欲しい。



今宮戎神社・木津市場
ホテルより北西へ約2km。地下鉄御堂筋線で大国町駅へ。大国町駅徒歩5分。
えべっさんは1月9日〜11日

オダギリサトシ ｜ 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。株式会社インプリージョン代表取締役。

TOPICS&NEWS

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

プライベートマザーズプラン
Private Mother's Plan

周囲に気兼ねなく個室でランチをお楽しみいただけるプランです。お子様用のメニューもご用意しておりますので、ご一緒に安心してご利用いただけます。落ち着いた空間でゆったりとしたお時間をお過ごしください。

This plan provides private rooms for guests to enjoy lunch without worrying about the other diners. The plan also offers children's menus, so that parents can dine in comfort together with their children. Please sit back and enjoy a delightful lunch in a relaxing setting.

期間:〜2017年3月31日(金)　※平日のみ
人数:6名様より
時間:2時間
料金:大人 ¥5,000 お子様 ¥2,500
※料理・ソフトドリンク・会場使用料が含まれております。

館内レストランお食事券
Meal Tickets for Hotel Restaurants

記念日や大切な方へのプレゼント、ビジネスシーンでの賞品などにご活用いただけるお食事券をご用意しております。57階「ZK」、19階「COOKA」の各ランチ、ディナーでご利用いただけます。レストラン店頭および都ホテルオンラインショップにてお買い求めください。

We offer meal tickets that can be used for various occasions—as a present on a commemorative day, as a gift to your loved ones, or for use as a prize at business events. The meal tickets are available for both lunch and dinner at the ZK on the 57th floor and COOKA on the 19th floor. Please purchase them at the restaurants, or through the Miyako Hotel online shopping site.

期間:通年
販売場所:57階レストラン「ZK」店頭
19階ライブキッチン「COOKA」店頭
都ホテルオンラインショップ

ご予約でのみ味わえる テリーヌマロン
Terrine Marron that can only be enjoyed by reservation

4日前までの予約のみで販売中の「テリーヌマロン」は、1日10本限定のお菓子。栗をじっくりと丁寧に炊き上げショコラとあわせて、しっとりと蒸し上げました。濃厚でありながら絶妙な水分量が織りなすなめらかな味わいと風味豊かなテリーヌで贅沢な時間をお届けいたします。

Terrine Marron, only available by reservation made at least four days in advance, is a confection that is available in a limited quantity of ten per day. Slowly and carefully braised chestnuts are combined with chocolate, and steamed to moist perfection. It has a richness of taste, while having a smooth texture from its exquisite moisture content. This is a delightfully flavorful terrine that offers a moment of pure luxury.

場所:19階「M-Boutique」
料金:¥3,000

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。

プレ3周年記念!【平日限定】19階ライブキッチン「COOKA」ディナーブッフェ付スペシャルプラン

Pre-3rd Anniversary Plan! [Weekday exclusive] One night stay at Upper Floor Deluxe room with dinner buffet at Live Kitchen COOKA.

部屋タイプ｜50階〜52階 アッパーフロア デラックスツイン
宿泊期間｜2017年1月4日(水)〜2月28日(火)
料金｜お1人様あたり/ ¥14,850〜(2名1室利用時)
特典｜COOKAディナーブッフェ付
※ディナーのお時間は18:00でご手配させていただきます。※平日のご宿泊限定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。
※料金は空室状況によって変動します。詳しくはご予約時にお問い合わせください。

シェフが目の前で調理する"ライブキッチン"が人気のブッフェレストラン「COOKA」のディナーで蟹を始めとする冬の味覚を存分にお楽しみください。また、ジェラートやグラスデザートも充実。ソフトドリンクはもちろんアルコールもフリードリンクですので、お子様から大人までご満足いただけます。お部屋は50階〜52階をご用意。ゆったりとしたお時間をお過ごしいただけます。

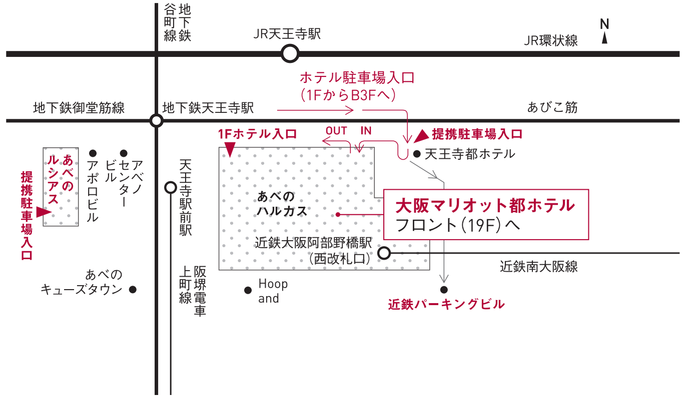
Enjoy dinner at the buffet restaurant COOKA featuring the popular "Live Kitchen" with chefs preparing the dishes in front of your eyes, and feast your fill on winter seasonal ingredients including crabs. The buffet not only includes gelato and other desserts, but also soft drinks as well as alcoholic beverages to satisfy everyone, from children to adults. The rooms in this plan are situated on the 50th to the 52nd floors. This is a great plan for enjoying a relaxing stay at the hotel.

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

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。



ALLIANCE HOTEL OF UNIVERSAL STUDIOS JAPAN

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.　CR16-3516

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。
・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 Susumu Matsuda