

MADO


MARRIOTT
OSAKA MIYAKO



| JANUARY - FEBRUARY

1-2



january / february
"Ume no Hana": Plum blossom





Horizon ¥12,000
 国産牛ロースのステーキ 季節野菜とフォアグラ添え マルサラソース
 Japanese Beef Loin Steak Seasonal Vegetables and Foie-Gras with Marsala Sauce

DINNER

選りすぐりの食材 繊細な技術
 きらめく夜景と共に極上のひと時を

Carefully selected ingredients with delicate techniques
 Spending a precious time with brilliant night view

上質な国産牛や四季折々の野菜を用いて創り上げるコース“Horizon”。シェフの想いが詰まった味わいを心ゆくまでご堪能ください。ソムリエがご提案する、コース料理に合わせたワインとのマリアージュもお楽しみいただけます。デザートは心華やぐランデセルをお好きなだけどうぞ。

The course menu “Horizon” is created with quality Japanese beef and seasonal vegetables. Savor each dish filled with our Chef’s thoughts. With our sommeliers recommendation, you can also enjoy the marriage of wines with the dishes. And at the end of your meal, let your heart sing with as many sweets as you desire with the Grand Dessert.



雅-Miyabi- ¥22,000~

DINNER

お造り、車海老に黒毛和牛
 美食尽くしの鉄板焼コース

A gastronomic teppan-yaki course
 with sashimi, prawn, and Kuroge Wagyu beef

メインの黒毛和牛の美味しさはさることながら、吟味された車海老や鮑などを目の前で焼き上げるシェフ渾身のコース料理をご堪能ください。“雅”ならではの素材の旨みを引き出した上質なメニューの数々を窓の向こうに広がる絶景とともに、お楽しみいただけます。

Enjoy a gourmet course with the best that the chef has to offer, such as the sublime deliciousness of Kuroge Wagyu beef served as the main dish, as well as highly selective prawns and abalone, grilled right in front of you. Savor the high-quality dishes, carefully prepared by drawing out the best of the ingredients as only the “Miyabi” menu can offer, while enjoying the scenic views spread out before you.



割烹コース ¥12,000

DINNER

お好みの旬魚を目の前で調理
 料理人との語らいも楽しみ

Seasonal fish of your preference, prepared before your eyes,
 as you enjoy conversing with the chef

端正な割烹カウンターでのお食事は、料理人とのやりとりも楽しみのひとつ。鮮度と質にこだわった旬の魚の中からお好みをお選びいただき、その場で蒸し・焼き・揚げ・お造りなどおすすめの調理法をご提案いたします。和食の奥深さを実感しながら、日本の四季の恵みを心ゆくまでご堪能ください。

One of the enjoyments of dining at a counter of a traditional Japanese restaurant is conversing with the chef. You will be asked to choose your preferred fish from an array of choices, carefully selected for their freshness and quality. Your selection will be prepared with the recommended culinary methods, such as steaming, grilling, frying, or serving as sashimi. Experience the depth of Japanese cuisine, and enjoy the seasonal blessings that Japan has to offer.

ろあん松田×ZK日本料理

Roan Matsuda x ZK Japanese Cuisine



ろあん松田 松田 慎之介氏 ZK 日本料理 料理長 松田 晋

ミシュランガイド1つ星を獲得した兵庫県・丹波篠山にある蕎麦の名店「ろあん松田」2代目店主 松田 慎之介氏と、「ZK」日本料理 料理長 松田 晋によるコラボレーションが再び! 店主こだわりの蕎麦をメインに旬の食材を用いて仕立て上げる、オリジナリティ溢れるコース料理をご用意いたします。各食限定の特別メニューを心ゆくまでご堪能ください。

The collaboration between Shinnosuke Matsuda, the second-generation owner of the famed Michelin starred soba restaurant called Roan Matsuda in the Tamba Sasayama area of Hyogo Prefecture, and Susumu Matsuda, our Head Chef of Japanese cuisine at Restaurant ZK, is back again! The course features the highly praised soba noodles as the main dish, accompanied by seasonal ingredients to create a uniquely original dining experience. Bask in a leisurely enjoyment of the special menus, only offered in limited numbers.

| 期 間 | 2月24日(土)~2月27日(火)
 | 料 金 | ランチ : ¥7,000(40食限定)
 ディナー: ¥13,000(30食限定)
 | 場 所 | 57階レストラン「ZK」(ジーケー)

予約
 受付中



洋 鰯
自家燻製鰯のロースト
コンソメ含め煮大根とフォアグラ添え 生姜風味
(スペシャルティ ¥15,000コースより)
Roasted Yellowtail with Ginger Flavor, Braised Japanese Radish
and Foie-Gras on the side

鉄 飛騨牛
飛騨牛の朴葉焼き
(香 ¥26,000コースより)
Japanese "HIDA" Beef Steak with Hobo Miso Flavor

和 鰯
鰯しゃぶ小鍋仕立て
(旬彩 ¥15,000コースより)
Yellowtail "Shabu-Shabu"

※1月のSpecial Menuは1月10日(水)~31日(水)までご提供いたします。
Note: The special menu for January is available from January 10(wed) to 31(wed).



洋 オマール海老
オマール海老の香草バターロースト
白インゲン豆のペースト添え トリュフ風味
(スペシャルティ ¥18,000コースより)
Roasted Lobster with Herb Butter, Truffle Flavor
Navy Bean Paste on the side

鉄 伊勢海老
三重県産活伊勢海老の鉄板焼
(香 ¥28,000コースより)
MIE Prefecture Spiny Lobster Steak

和 海老
車海老湯洗い 甘海老造り 獅重造り 松前鯛焼き霜造り
(旬彩 ¥15,000コースより)
Prawn, Sweet Shrimp, Yellowtail, Sea Bream



157F

Restaurant ZK [ジケー]

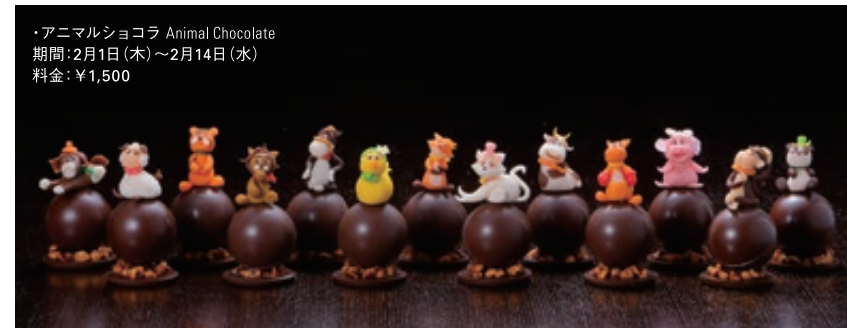
営業時間 | ランチ Lunch / 11:30~15:00
ディナー Dinner / 17:00~21:00
タパス Tapas / 20:00~23:00

繊細なデコレーションと味わい
心尽くしのバレンタインギフト

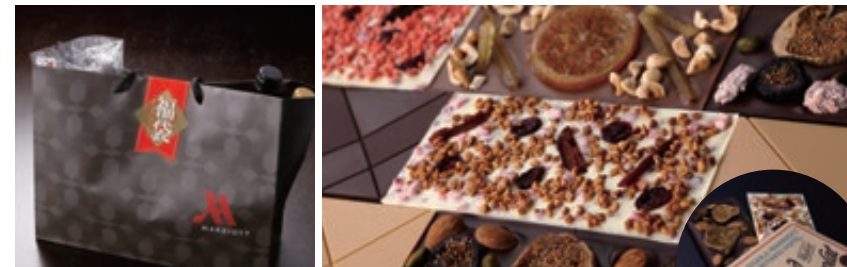
Heart-felt Valentine's gifts
with delicate decorations and delectable tastes

いきいきとした表情と繊細なフォルムのデコレーションが
かわいいアニマルショコラ。犬、ネコ、羊、サルほかバリエー
ションはなんと13種類! さらに農園選びからこだわり抜いた
カカオを用いた定番のタブレットショコラもギフトにぴったり
です。また新年には60個限定で福袋を販売いたします。
ご購入はお早め!

Take a look at the adorable animal chocolates, featuring lively
expressions and decorated with delicate shapes. There are an
astounding 13 varieties, such as dog, cat, sheep and monkey! And our
regularly offered "Tablette de Chocolat", made from cacao acquired
from farms that have been carefully selected, are also perfect to give
as gifts. And when the year changes, lucky bags will be offered to
ring in the New Year. They are offered in a limited amount of 60 bags,
so please come early if you wish to purchase one!



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



・福袋 Lucky Bag
期間:1月1日(祝・月)~1月3日(水)
料金: ¥5,000(限定60個)

・タブレットショコラ 全5種類
Tablette de Chocolat
アルトエルソル・ブロード 各¥1,300
タブレットショコラ(ホワイト・ミルク・ダーク) 各¥1,800

19F
M-Boutique
[エム ブティック]
営業時間 | 10:00~20:00



赤崎 哲朗が紡ぎだすデザートコース
目で楽しむ・会話を楽しむ
プレミアムなひと時を

Dessert course created by Tetsuro Akasaki
A luxurious moment of beautiful visual presentations and delightful conversations

ベストリー料理長 赤崎哲朗がカウンター席の目の前で仕上げる特別コース。
1月は「changement(変化)」、2月は「cadeau(贈り物)」をテーマに、独
創性溢れるデザートをご用意いたします。心躍る盛り付けと気品ある美味
しさをご堪能いただける甘いひと時を、赤崎との会話とともに過ごしく
ださい。またアフタヌーンティーは1月1日から「タコの彩り野菜添え」や「全
粒粉のサンド」などの新メニューに。その他、体の芯から温まる季節のホッ
トドリンクもお試ください。

This is a special course where the head pastry chef, Tetsuro Akasaki, puts the finishing
touches to your dessert in front of you as you sit across from him at the counter.
Luxuriate in uniquely creative desserts, themed to "changement" in January and
"cadeau" in February. Let your heart flutter as you enjoy a sweetly satisfying moment
featuring gorgeous presentation and elegant tastes, while conversing with Akasaki. And
starting January 1, new dishes will be offered for the afternoon tea, including octopus
with colorful vegetables, as well as sandwiches made with whole-wheat bread. Hot
drinks will also be offered to warm your body from the soul.

予約
受付中
・Le Comptoir ール・コントワールー
Dessert Course by Pastry Chef Akasaki
開催日:1月15日(月)・2月14日(水)
時 間:1部 13:00~2部 15:00~
料 金: ¥4,500 人数:各6名
内 容:アヴァンデセール、アシェットデセール、
プティフル、ドリンク

[アルコール]
ノルマンディコーヒー
Normandy Coffee
¥1,430

[ノンアルコール]
ジンジャーブレッドラテ
Gingerbread Latte
¥1,330



・アフタヌーンティー
Afternoon Tea
料 金: ¥3,500
新メニュー提供期間:1月1日(祝・月)~2月28日(水)

期 間:1月1日(祝・月)~2月28日(水)

19F
LOUNGE PLUS

LOUNGE PLUS
[ラウンジ プラス]
営業時間
| 平 日 11:00~22:00
| 土 日 10:00~22:00

Midwinter Buffet



ディナー限定
ポイルガニ
Boiled Crab

冬のおいしいグルメ

ミッドウィンターブッフェ

期間 | 2018年1月9日(火) - 2月28日(水)
Period | January 9th [Tue] - February 28th [Wed]
※1/1(祝・月) - 1/3(水)はお正月メニュー、1/4(木) - 1/8(祝・月)はウィンターブッフェ実施

COOKAの冬は、豊富なレパートリーの「美味しい!」が盛りだくさん。

Perfect for this season of hearty appetites!
Colorful autumnal menus to excite the heart

「白菜ときのこの和風とろみハンバーグ」、「牛モツと根菜のココット鍋」「ふろふき大根とピリ辛肉味噌ソース」など、素材の味わいを活かし、シェフのアイデアが詰まったメニューがおすすめ。ライブキッチンからは出来たてを楽しめる「ローストビーフ」やすりおろした玉ねぎをたっぷり使用したソースが魅力の「シャリアピン風ローストポーク」などをご提供いたします。ディナータイムには「ポイルガニ」や「殻付き大浅蜷のマリニエール風」など、シーフードを用いたメニューを心ゆくまで満喫!ほかに様々なフレーバーが楽しめるジェラート、パティシエ手作りのグラスデザートもすべて食べ放題!

Winter at the COOKA involves a rich array of tasty repertoires! We recommend the following dishes filled with the creative flairs of the chef, prepared to bring out the inherent flavors of the ingredients: Japanese-style Hamburg steak in thickened sauce with nappa cabbages and mushrooms; beef giblets and root vegetables simmered in a cocotte; and braised daikon radish with spicy miso sauce. The live kitchen also offers roast beef, as well as roast pork with Chaliapin-style sauce made with lots of grated onion, all delivered hot out of the kitchen for your enjoyment. During dinner, enjoy your fill of seafood dishes, such as boiled crab and large clams prepared marinière-style! You can also enjoy your fill of a variety of gelatos, in addition to desserts presented in glasses made by the pastry chef!

Standard 定番メニュー



HOT

HOT

COLD

COLD

牛モツと根菜のココット鍋
Stewed Tripes and Vegetables

豚肉、白いんげん豆、ソーセージのカスレ
Pork, Sausage and White Bean Cassoulet

穴子とフォアグラのテリーヌ
ポルト酒風味のジュレ
Terrine with Foie-gras and Conger with Port Wine Flavored Jelly

北海道産ポテトの「タラモサラダ」
Taramosalata with Hokkaido Potatoes

[火曜] ディナー限定 ベリーダンスイベント

火曜日には、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 Tuesdays. This exotic performance by professional dancers is a must-see.

期間 | 1月9日(火)、16日(火)、23日(火)、30日(火)、2月6日(火)、13日(火)、20日(火)、27日(火)

Period | January 9th, 16th, 23rd, 30th, February 6th, 13th, 20th, 27th

時間 | 各19:30~20:00

119F



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 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

※土日祝のランチはすべて2部制。
※2/11および土曜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。

	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner	お正月ランチ	お正月ディナー
大人 Adult	¥3,300 (土日祝 ¥3,800)	¥5,800 (土日祝 ¥6,300)	¥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)	¥4,500	¥6,300
小学生 Elementary School	¥1,600 (土日祝 ¥1,900)	¥2,800 (土日祝 ¥3,100)	¥2,200	¥3,700
幼児 (4歳以上) Child (4years +)	¥800	¥1,200	¥1,000	¥1,700

金柑、温州ミカン。暖色のカクテルが静かな夜に寄り添う

Kumquat and satsuma mandarin orange.
Warm-colored cocktails to accompany you on a quiet night.

季節のカクテル | 1月1日(祝・月) - 2月28日(水)



蜜柑マティーニ
Satsuma Orange Martini ¥1,900

金柑モヒート
Kumquat Mojito ¥2,300

蜜柑サワー
Satsuma Orange Sour ¥2,000

金柑バカルディカクテル
Kumquat Bacardi Cocktail ¥2,000

| 1-2月スペシャルメニュー |



国産牛フィレ肉のボワレと彩り野菜のローストベリグーソース
Pan Seared Japanese Beef Tenderloin and Roasted Vegetables with Périgueux Sauce
¥2,800



BAR+ シェフズオードブルバリエ 冬
Chef's Recommendation Winter Appetizers
¥2,800

| バレンタインペアディナー |



期間 | 2月9日(金)~2月14日(水)
時間 | 17:00~21:00(L.O)
料金 | ¥20,000
(お料理2人分+グラスシャンパン2杯)
内容 | アミューズ、前菜、メイン、デザート、グラスシャンパン
※特典:前日までのご予約で、グラスワインプレゼント(おひとり様1杯)



BAR PLUS [バー プラス]

営業時間 | 12:00~24:00

EVENTS

第18回 | シェフセミナー 宇津志 政憲 / テーマ [フランス菓子]

Eighteenth Round | Chef Seminar by Masanori Utsushi / "French sweets"



第18回シェフセミナーは、ペストリー スーシェフ 宇津志 政憲が初登場!ご家庭にある身近な材料「小麦粉・砂糖・卵・乳製品」を使ったスイーツをレクチャーいたします。今回のメニューは、丸く焼き上げ、粉砂糖をまぶしたクッキー「ブールドネージュ」と、素朴な味わいともちもち食感がクセになる焼菓子「ファーブルトン」。実演を通して、プロのコツをご紹介します。セミナー終了後は、実演メニューを含む特別ランチコースをお楽しみください。

The 18th Chef Seminar features the pastry sous chef, Masanori Utsushi! He will give a lecture on sweets made from common ingredients found in every home, such as flour, sugar, egg and dairy. The menu this time is a "boule de neige" made with cookies baked in a round shape and sprinkled with powdered sugar, and Far Breton, a pastry with a simple deliciousness and a chewy texture. The chef will explain professional tips as he demonstrates making these sweets. Afterwards, participants will enjoy a special lunch course including the sweets that were explained during the seminar.

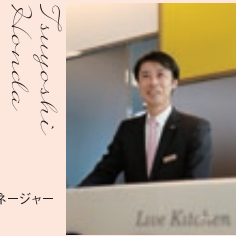
2018年 2月7日(水) February 7th (wed)
時間 | 12:00~15:00 (受付 11:30)
場所 | 20F 茜 Akane Room
料金 | お一人様 Per Person ¥7,000
※お食事代含む



宇津志 政憲 Masanori Utsushi

洋菓子店にて製菓の経験を積み、2006年に渡仏。フランスのトップパティシエと共に商品開発を行うなど、研鑽を積み、帰国後、製菓学校の専任講師として活動の幅を広げ、次世代パティシエの育成に携わる。その後「ホテル・アゴラ リーゼンシー堺」を経て、2014年より大阪マリriott都ホテル ペストリー スーシェフ。After gaining experience in making pastries at a confectionery store, he went to France in 2006 where he enhanced his skills, such as by developing products together with a top pastry chef in France. After returning to Japan, he broadened his scope of activities as an instructor at a confectionery school, and helped nurture the next generation of pastry chefs. Later, he worked at the Hotel Agora Regency Sakai, and became the pastry sous chef at the Osaka Marriott Miyako Hotel starting 2014.

MARRIOTT PERSON



料飲部 COOKAマネージャー
本田 剛

22

一度お越しになったすべてのお客様に「また利用したい」と思っただけ「ご満足」をお届けいたします。ライブキッチン「COOKA」はbuffestスタイルですので、つききりのサービスはございません。ですがご来店受付の際に、ご利用目的などのデータをスタッフ全員が把握・共有することで、細部まで配慮の行き届いたおもてなしを徹底しています。スペシャルなお料理、絶景の空間、最高の接客で必ず喜んでいただける時間をお約束します。

We deliver a highly satisfying dining experience, so that all of customers who visit once would want to come again. Live Kitchen COOKA is a buffet-style restaurant, so servers are not constantly in attendance to serve you. However, we offer hospitality that gives consideration to every detail by having our entire staff understand and share the personal data of our customers, such as the purpose of their visit. We promise to give delight to our customers with special food, beautiful atmosphere, and the best hospitality that we can offer.

1985年よりホテルサービスのキャリアをスタート。ホテルシーガルてんぼーざん大阪での開業スタッフをはじめ、大手レストランでの勤務も経験する。2014年、大阪 Marriott 都ホテル 料飲部 COOKAマネージャーに就任。

えとこいろいろ大阪

なんとなくの健康維持と、気休め程度のダイエットのためにランニングを始めて3年ほど。ホテルそばの自宅から、セレッソ大阪の本拠地ヤンマースタジアム長居の長居公園を周って往復10kmほど。同じく自宅から大阪城公園を周って往復12kmほど。これらが私の定番ランニングコースとなっている。

「お前のランニングコースなんか知るか!」って話だが、長居公園と大阪城とランニングというキーワードで気がついた人もいるだろう。そう、オリンピックの代表選考会などにもなる大阪国際女子マラソンのコースでもあるのだ。高低差がたった9mのフラットなコースで世界屈指の高速コースとも言われている。(私はゆっくりだけど。。。) ホテル内のフィットネジムで汗をかくのも良いが、野口みずき、渋井陽子、福士加代子など日本のトップランナーが走ったコースを走るのも楽しいだろう。

ランニングをしないという人は、トップランナーを親にいくのはいかがだろうか? 今年は1月28日に行われる。オススメ観戦ポイントは道頓堀にある折り返し地点か、最後のデッドヒートが見られる西田辺駅のあたり。特に40kmを超えて最後の駆け引きが観られる西田辺あたりは、初めての観戦でも興奮間違いなし。



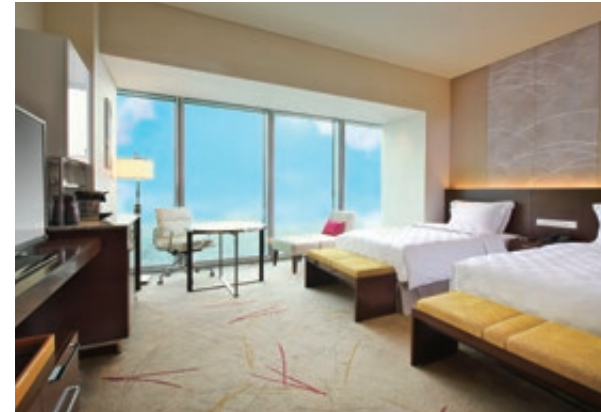
オタキリサトシ | ツーリズムプロデューサー。
大阪の善地型旅行商品を開発するほか、関西を中心に自治体の観光集客アドバイザーや委員も務める。株式会社インブリージョン代表取締役。

宿泊プラン | STAY PLAN

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。

[新春お年玉プラン] 50階-52階で叶える極上ステイ〔朝食プレゼント!〕

[New Year Otoshidama Plan] Luxurious stay on the 50th – 52nd floors <includes breakfast!>



部屋タイプ | 50階~52階 アッパーフロア デラックス ツイン/ダブル
宿泊期間 | 2018年1月4日(木)~2月28日(水)

料金 | お1人様あたり(平日) ¥17,500 (土、休前日) ¥21,000(2名1室利用時)

※こちらのプランのチェックインは18時以降となっております。
※ご宿泊日の6日前より100%のお取消し料が発生致します。
※料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。

アッパーフロア50階~52階に位置するお部屋で癒しのひと時をお過ごしいただけるプランをご用意いたしました。大阪の景色を一望できる優美な空間をお楽しみいただけます。翌朝は開放感あふれる19階ライブキッチン「COOKA」の朝食をご堪能ください。

This is a plan to enjoy a truly relaxing stay in a room on the upper 50th to 52nd floors. Indulge in the luxurious atmosphere as you take in the panoramic views of Osaka City. And in the following morning, enjoy breakfast in the open atmosphere of our Live Kitchen COOKA on the 19th floor.

TOPICS & NEWS

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



20階個室・ZK お祝いプラン
Celebration plan for 20F Private room and ZK

長寿のお祝い、ご結婚記念日、ご定年・ご退職祝いなど様々なお祝いにふさわしい旬の食材を用いたお料理プランをご用意しております。上質なインテリアに囲まれ、落ち着いた空間をお楽しみいただける20階個室や、ホテル最上階、約270mに位置し大阪の絶景や四季折々の料理を堪能できるレストラン「ZK」にて、心に残るひと時をお過ごしください。

This plan offers a luxurious atmosphere and meal plans featuring seasonal ingredients, befitting various celebrations such as longevity, marriage anniversaries, and retirements or resignations. Spend a memorable time in the relaxing atmosphere of the private rooms on the 20th floor, or celebrate in the private room of restaurant ZK located on the top floor of the hotel, where you can enjoy the spectacular view from 270meters high along with the seasonal cuisine.

場所: 20階 個室
57階 レストラン「ZK」



マリョットクラシックカクテル
Marriott Classic Cocktails

アジア地域におけるマリョットホテル選りすぐりのレシピを用いたカクテルをお楽しみいただけます。BAR PLUSバーテンダーおすすめの一杯は「エスプレッソマティーニ」。ベルモットとエスプレッソが香る、ほろ苦く心地良い余韻が特徴のカクテルです。他にも「グラン マルニエ」を加えた「ミモザ」など様々なクラシックカクテルをご用意。お好みの一杯をぜひ見つけてください。

Enjoy highly selective cocktails offered at the Marriott Hotels in the Asian region. The bartender of BAR PLUS recommends the Espresso Martini, a slightly bitter cocktail with the aroma of vermouth and espresso with a pleasant after note. The bar also offers a variety of other classic cocktails, including Mimosa made with Grand Marnier. Please visit the bar and discover the perfect cocktail for you.

場所: 19階 「BAR PLUS」
料金: エスプレッソマティーニ ¥1,500
ミモザ ¥2,700 他



「ハルカス美術館」鑑賞券付きランチプラン
Lunch plan with tickets for the Abeno Harukas Art Museum

19階「COOKA」、57階「ZK」では、16階「あべのハルカス美術館」で芸術鑑賞を楽しんでいただける鑑賞券が付いたランチプランをご用意。各レストランでのお食事を楽しんだ後は、ゆったりとした時間の中、様々な芸術作品に触れていただけます。

Live Kitchen COOKA on the 19th floor and Restaurant ZK on the 57th floor offer lunch plans that include tickets to enjoy the Abeno Harukas Art Museum on the 16th floor. After savoring the meals at each of these restaurants, spend a leisurely moment enjoying the various artworks on exhibit.

場所: 19階 ライブキッチン「COOKA」・57階 レストラン「ZK」
料金: (COOKA) 平日 ¥4,100~、土・日・祝 ¥4,500~
(ZK) ZK LUNCH 平日 ¥5,800~、土・日・祝 ¥6,300~
(ZK) BENTO 平日・土・日・祝 ¥5,800~

※美術館の展覧会内容で料金が変わりますので詳しくはお問合わせください。
購入方法: 前日20時まで必要予約
各レストランでお食事後、精算時にチケットをお渡しいたします。

MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

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



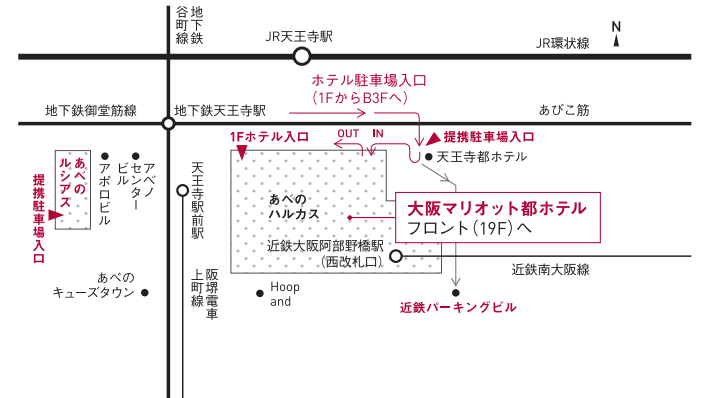
メールマガジン

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. CR17-3735



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。