





鱧ちり夏野菜添え 梅肉餡かけ  
Parboiled Pike Conger with Summer Vegetable, Plum Pulp ¥2,140



和

鱧のあぶり ソーストマトクーリー 夏野菜のラタトゥイユと胡瓜のサラダ  
Roasted Pike Conger, Tomato Coolie Sauce, Summer Vegetables Ratatouille and Cucumber Salad



洋

July

PIKE CONGER AND CALF

鱧と仔牛

期間 | 2014年 7月1日(火) — 7月31日(木)

Period | July.1st[tue] - July.31st[thu]

高層階からの壮大な景色と  
感動必至の美味しさを  
和洋の料理でご堪能ください

Get your fill of the magnificent view from a high floor and impressively delicious Japanese and European food.

約270mの高層階から見下ろすスケール感の大きい景色とともに、  
欧風料理・日本料理・鉄板焼をご堪能いただけるレストラン「ZK」。  
7月は「鱧と仔牛」、8月は「和牛」をテーマ食材に設定し、和洋のいずれ  
れをセレクトしても感動間違いなしの美味しさをお約束いたします。

The restaurant ZK allows you to look down on and enjoy expansive scenery  
from a floor some 270 meters above the ground. You will also enjoy its  
European food, Japanese food and teppanyaki. Our culinary themes are set  
as pike conger and calf for July and Japanese beef for August, and we  
promise you delicious food that will leave an unmistakable impression  
whether you select Japanese or European food.



和牛フィレ肉のステーキ 玉葱とリンゴの醤油ベースソース  
Grilled Japanese Beef Filet with Onion and Apple Soy Sauce



和牛ロース肉冷しゃぶ 夏野菜巻き  
Cold Shabu-Shabu ¥2,740

和

August

JAPANESE BEEF

和牛

期間 | 2014年 8月1日(金) — 8月31日(日)

Period | August.1st[fri] - August.31st[sun]

157F



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

3

# SUMMER VEGETABLE US BEEF FAIR

## ★ 夏野菜とUSビーフ フェア ★

期間 | 2014年 7月14日(月) — 8月31日(日)

Period | July.14th[mon] - August.31st[sun]

香り豊かでジューシー

USビーフの真の魅力をbuffestailでどうぞ

Enjoy the true appeal of delicious, juicy U.S. beef and summer vegetables served in the buffet style.

食べごたえ十分なUSビーフを使った温製料理と、夏野菜たっぷりの冷製料理をbuffestailスタイルでお楽しみいただけます。分厚くてジューシーなグリルをはじめ、シェフの自信作・ローストビーフ、アルコールとともに味わいたい手のこんだ前菜まで、多彩な美味しさをご堪能ください。期間中、ディナーのドリンクコーナーにバドワイザーや黒ビールも登場。

Enjoy our buffet of hot dishes made using filling U.S. beef and plenty of cold summer vegetable dishes. Enjoy a wide variety of delicious variations, beginning with thick, juicy, grilled steaks, and also including the chef's specialty roast beef and painstakingly prepared appetizers that go well with alcohol. For a limited time, Budweiser and the dark beer will also be available in the drink corner at dinner.



HOT

★★★

USビーフのハンバーガーコーナー  
US Beef Hamburger Corner



COLD

★★★ オクラとカツオの梅菜蘇風味  
Okura and Skipjacks with Shiso Plum Flavor



HOT

★★★ USビーフのケbab風 ローストビーフ  
Roasted US Beef Kebab Style



COLD

★★★ 夏トマトとクスクスのサラダ仕立て レモンドレッシング  
Couscous and Fresh Tomato Salad with Lemon Dressing

協賛: 米国食肉輸出連合会 (USMEF)  
後援: アメリカ大使館・アメリカ農産物貿易事務所 (ATO)



料理とともにカクテルを  
Enjoy cocktails with your meal

期間限定のモヒートをはじめ、バーテンダーが丁寧に作るカクテルも多数。ディナーはアルコールを含むフリードリンク制。  
The bartender carefully mixes cocktails including the popular mojito. Dinner is served with free drinks, including alcohol.

119F



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 / 6:30~10:00  
ランチ Lunch / 11:30~15:00  
ディナー Dinner / 17:30~21:30

※土日祝・お盆期間はランチ・ディナーとも2部制 \*Service hours will be divided into two parts on weekends and holidays.

	ブレイクファースト	ランチ	ディナー
大人	¥3,200	¥3,300 (土日祝¥3,800)	¥5,800 (土日祝¥6,300)
小学生	¥1,600	¥1,600 (土日祝¥1,900)	¥2,800 (土日祝¥3,100)
幼児(4歳以上)	無料	¥800	¥1,200

※お盆期間は料金が異なります。

期間 | 2014年 8月13日(水) — 8月17日(日) [2部制]  
Period | August.13th[wed] - August.17th[sun]

	ランチ	ディナー
大人	¥4,000	¥6,500
小学生	¥2,000	¥3,200
幼児(4歳以上)	¥800	¥1,200

## SUMMER ICES 夏季限定の氷菓

期間 | — 2014年 8月31日(日)  
Period | -August.31st [sun]

自家製シロップが決め手の  
ひんやり上品な美味しさは  
暑い夏の季節にぴったり

Their pleasantly cool, refined flavors,  
perfected with homemade syrups, are perfect for hot summers.

大きな窓から注ぎ込む陽光が心地いいロビーラウンジ  
「LOUNGE PLUS」では、夏季にぴったりの氷菓をご提供。  
ご注文を受けてから氷塊をクラッシュするから割り氷は口溶け  
がよい上品な美味しさ。祇園辻利の上質な抹茶や、フレッシュ  
フルーツを用いた、オリジナルシロップが決め手です。

In the comfortable lobby lounge "LOUNGE PLUS", sunlight pours in  
through the large windows and ices perfect for summer are served. Block  
ice is crushed after each order is taken, so the crushed ice melts well in  
the mouth and has a refined flavor. The ices are perfected with original  
syrups made using Gion Tsujiri's high-grade green tea or fresh fruit.



テヴェール | Green Tea ¥1,800

エキゾチック | Exotic  
¥1,500

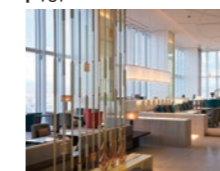


フリュイ ルージュ | Mixed Berry  
¥1,500



シャンティ ココ | Chantilly Coco  
¥600

| 19F



LOUNGE  
PLUS

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

7

### みずみずしい旬のフルーツが主役のカクテル 清涼感あふれる爽やかな色彩も魅力です

Cocktails in which juicy, in-season fruit plays the leading role. Their refreshing coolness and vivid colors never fail to charm.

見た目から清涼感の漂う、フルーツを使ったカクテルが夏のイチオシです。白桃、巨峰、スイカなど、旬の味を生かした一杯は彩りも鮮やか。ソムリエ厳選のワインもぜひ。

These cocktails, which are made of fruit and look as cool and refreshing as they taste, are highly recommended for summer. These drinks make the most of peach, Kyoho grapes, watermelon and other seasonal flavors and are vividly colored. Please also try our wines, carefully selected by a sommelier.

19F



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

left) スイカマティーニ  
Watermelon Martini  
¥1,780



right) フレッシュ吉祥天女  
Fresh Kisshou-tennyo  
¥1,780



フローズン巨峰モヒート  
Frozen Kyoho Mojito  
¥2,380



### お持ち帰りいただきたいスイーツとアイテムをご用意 シェフのアイデアが詰まったパウンドケーキは絶品

Sweets and other items to take with you. A pound cake conceived by our chef is just superb.

パウンドケーキ | Pound Cake  
¥1,080~¥1,620



ホテルメイドのスイーツや、ホテル厳選アイテムが並びテールショップ「M-Boutique」。中でも個性的なフォルムが話題のパウンドケーキは、シェフの自信作です。

In the retail shop M-Boutique, sweets made in the hotel and items carefully selected by the hotel line the shelves. One of the products, a much-talked-about pound cake with an unusual shape, is an original creation of our chef.

19F



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



デリス エキゾチック | Delice Exotic  
¥594

## EVENTS

### 「レストラン ヴァリエ」高井 実シェフの特別メニュー

The special menu of Chef Takai of Restaurant Varier

星付きレストランで腕を磨いた高井シェフをお招きして、一夜限りのフランス料理特別コースをお楽しみいただけます。Chef Takai, who trained at a starred restaurant, is made available to explain the dishes that make up your French cuisine course while you eat.

8月19日(火) August.19th (tue) 場所 | 20F 茜 Akane Room  
時間 | 18:00~20:00 料金 | お一人様 Per Person ¥28,000

※高井シェフをお招きしてのイベントは、上記1日のみ。その後以下の期間で、高井シェフの特別メニューを提供します。  
The event to which the chef is invited is on the one day mentioned above only. After that, during the periods mentioned below, Chef Takai's special menu is offered.

期間 | 8月20日(水) — 8月24日(日) Period | August.20th (wed) ~ August.24th (sun)  
時間 | ランチ Lunch 11:30~15:00、ディナー Dinner 17:00~21:00  
場所 | 57F Restaurant ZK (レストラン ジーケー) 料金 | ランチ Lunch ¥6,000 ディナー Dinner ¥13,000



#### Profile

1963年生まれ。「食の殿堂」と称されるホテルプラザフランスで修業を重ねた後、独立。2001年に大阪・福島で「レストラン ヴァリエ」をオープン。2009年に中之島へ移転。2011年5月、JR大阪三越伊勢丹に「ビストロ ヴァリエ」をオープン。  
Born in 1963. After studying at Hotel Plaza, which was known as a "food palace," and in France, he struck out on his own. In 2001 he opened Restaurant Varier in Fukushima, Osaka. In 2009 it relocated to Nakanoshima, Osaka. In May 2011, he opened Bistro Varier in JR Osaka Mitsukoshi Isetan.

### スゴ腕大道芸人による面白くて華麗なショー

An amusing and magnificent show by an incredibly talented street performer

Mr.オクチによるパントマイムやマジック、アートバルーンなどの大道芸をお楽しみください。お子様はもちろん、大人も盛り上げられること間違いなしです。Enjoy pantomime, magic and art balloons by street performer "Mr. Okuchi." Both children and adults are sure to get into the spirit of the show.



期間 | 7月30日(水)、8月13日(水)、20日(水)、27日(水)  
Period | July.30th (wed), August.13th (wed), 20th (wed), 27th (wed)

時間 | 昼夜 各2回公演(約15分)  
Times | Two performances each during the day and night (each lasting about 15 minutes)

場所 | 19F Live Kitchen COOKA  
[ライブキッチン クーカ]

#### Profile

ニュージーランドで大道芸をはじめ、様々な特技をもつ「逆輸入パフォーマー」として日本へ帰国。大道芸のメジャースポット「海遊館・天保山」の中で「観客を一番集める芸人!」としても有名。現在、ライブイベントを中心に日本各地で活躍中。

He began street performing in New Zealand and returned to Japan with various skills as a "reimported performer." In the major street performance spots Osaka Aquarium Kaiyukan and Mount Tenpo, he is well-known as the showman who draws the most spectators. Today he performs all around Japan, mainly at live events.

※イベントの内容等は、予告なく変更になる場合がございます。  
\*The contents of the event may change without a prior notice.

## あべのさんぽ An Abeno stroll



「阿倍野と天王寺は、どのような関係ですか?」とよく聞かれる。「大阪と梅田のようなもんです」と答えることにしているが、大阪のことをよく知らない人は余計に理解しにくいものらしい。「よう考えたら、そらそうですわな」さて、この辺りで生まれ育ったものとしては、何となくここが阿倍野、そこは天王寺と線引きしているもののハッキリとそれはわからない。JR(昔でいうところの国鉄)の駅が「天王寺」お向かいの「阿部野橋」は近鉄の駅ということがはっきりしている。天王寺側には聖徳太子さんの「四天王寺」さんがあり、キタに向かえば天王寺動物園に天王寺美術館がでーんとある。阿倍野側にはあべのハルカス近鉄本店があり、風水で有名な安倍晴明神社としての阿倍王子神社がひかえている。と思えば、我が母校の「天王寺高校」は、阿倍野側にあるのに天王寺と明記されている。いやはやこんがらがってきた。あべのハルカスから360度見渡してみるといろいろなことを思い出す。阿倍野と天王寺は奥深い!!

I am often asked, "What is the connection between Abeno and Tennoji?" I make a practice of answering, "It's like Osaka and Umeda," but it seems people who don't know much about Osaka just get even more confused. If you think about it, that is to be expected.

Well, as someone who was born and raised around here, I have a vague line in my mind that shows that this is Abeno and that is Tennoji, but it is not completely clear. It is clear that Kintetsu Abenobashi Station is part of Abeno, and JR (formerly Kokutetsu) Tennoji Station, which is across from it, is on the Tennoji side. The Tennoji side has Prince Shotoku's Shitennoji temple, and if you head north, you will find Tennoji Zoo and Tennoji Art Museum standing there imposingly. The ABENO HARUKAS Kintetsu Main Store Abeno Branch is on the Abeno side, and Abeno Seimei-jinja shrine, a subordinate shrine to Abeno Oji-jinja shrine, that is famous for feng shui, is in an inconspicuous spot there as well. Also, when I think about it, our high school Tennoji High School is on the Abeno side even though "Tennoji" is part of its name. Oh dear. I'm getting confused. If I take in the 360 degree panorama from ABENO HARUKAS, I remember many things. The subject of Abeno and Tennoji runs deep.

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年に黒田征太郎と共に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。Illustrator. Born in Abeno ward, Osaka city. Graduated from Osaka Prefectural Tennoji High School. Established K2 with Seitaro Kuroda in 1969. Performs art direction and formatting for many magazines and books. His own illustrations are highly regarded and many of his works have been serialized, including "Delicious Presents" in ANA "Tsubasa no Okoku". He currently lives in Tokyo.

## TOPICS & NEWS

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



### 展望台へのご入場が早朝無料

Free to enter the observation deck early in the morning

ご宿泊のお客様限定で、ご宿泊日翌朝の「ハルカス300」に、営業時間前の早朝に無料でご入場いただけます。高さ日本一を誇る「あべのハルカス」をより満喫いただくためのサービスです。

Guests staying at the hotel may enter the observation deck HARUKAS 300 early in the morning before its normal operating hours for free the morning after they spend the night. It is a service intended to allow them to fully enjoy ABENO HARUKAS, the tallest building in Japan.



### ユニバーサル・スタジオ・ジャパン®・アライアンスホテルの嬉しい特典

Special privileges that come with staying in Alliance Hotels of Universal Studios Japan®

パークチケットブースでの引き換えが不要なスタジオ・パスがセットになったお得なプランなど、パートナーホテルならではの嬉しい特典をご用意しております。また、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン®までは電車で約15分と、アクセスはとてスムーズ。大阪観光の拠点として大阪マリオット都ホテルをご活用ください。

There are special privileges that accompany staying in a Universal Studios Japan partner hotel, such as a bargain plan that comes with a Studio Pass that doesn't require conversion at the park ticket booth. Also, it takes about 15 minutes to get to Universal Studios Japan® by train, quite a smooth experience. Feel free to use Osaka Marriott Miyako Hotel as a base of operations for your Osaka sightseeing.



### ご購入商品をお部屋までお届け

Products you purchase are delivered to your room

「あべのハルカス近鉄本店」でご宿泊期間中にお買物された商品を、フロントまたはお部屋まで無料でお届けいたします。お荷物なしでごゆっくりと、お買物や観光をお楽しみください。

We will deliver products purchased at ABENO HARUKAS Kintetsu Main Store during your stay to the front desk or to your room free of charge. Please enjoy your shopping and sightseeing at your leisure without being weighed down by things to carry.

宿泊プラン | STAY PLAN

**Marriott Advance Booking** ~30日前早割~【クラブラウンジ付】

30日前までのご予約限定。クラブルームで贅沢にお過ごしください。  
Reservations must be made at least 30 days in advance. Have a luxurious stay in a Club Room.



期間 | — 2014年 9月30日(火) Period | -September,30th[tue] 料金 Rate | 1室 ¥32,300~

専用のクラブラウンジをご利用いただける魅力的な宿泊プランです。何度でも足を運びたい特別な空間で、ブッフェスタイルのご朝食からアフタヌーンティー、カクテルタイムまで贅沢なひとときをご堪能ください。

This is an appealing boarding option that grants exclusive use of the Club Lounge. Experience luxurious moments in this special room you will want to visit many times, be it for the buffet-style breakfast, afternoon tea or cocktail hour.

・料金には税金・サービス料が含まれております。 The prices include tax and a service charge.  
・写真はすべてイメージです。 All photos are for illustrative purposes only.  
・メニューは予告なく変更になる場合がございます。 Menus are subject to change without prior notice.



**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 facebook

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 Studios. All rights reserved. CR14-2085

