
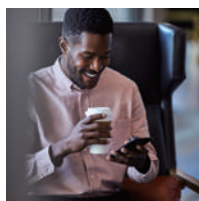
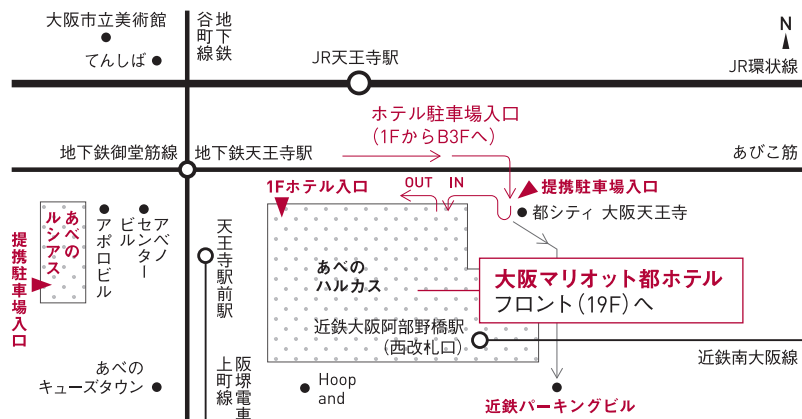


大阪 Marriott 都ホテル

〒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 & © 2022 Universal Studios. All rights reserved. CR22-0307

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 10:00~18:00)

- ・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



| MARCH - APRIL



「ジェンダー平等と女性のエンパワメント」で活力ある社会実現を目指すプロジェクト。毎年3月8日の国際女性デーの普及など、学びや行動に繋げる場を創出します。

Project to make the society vibrant by the "Gender Equality and Women's Empowerment". It is committed to creating the opportunities to learn and act, including the promotion of the International Women's Day, March 8th every year.

 HAPPY WOMAN とは



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。

H A P P Y W O M A N

March.8th





CLICK!

MOVIE をチェック!

豊富な品揃えのワインの中から ソムリエが理想の一本をご提案

Let Our Sommeliers Choose the Perfect Bottle
from the Wide Range of Wines



高層階ならではの景色が魅力のレストラン「ZK」では多彩なビバレッジリストをご用意。お客様のお好みに合わせて、ソムリエが理想の一本をご提案いたします。セラーにはフランス、イタリア、ニューワールドをはじめ、気鋭の日本のワイナリーから届いた銘柄も豊富にストックしております。

Famous for the heavenly cuisines and breathtaking vista you can only enjoy from the top floors, Restaurant "ZK" is well-stocked with beverages as well. Our sommeliers will select the perfect bottle for you from the rich collection of French, Italian and New World wines as well as the creation of up-and-coming Japanese winemakers in our wine cellar.



期間 | 2022年3月1日(火) — 3月31日(木)

Period | March 1st [Tue.] – March 31st [Thu.]

CLICK!

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

期間 | 2022年4月1日(金) — 4月30日(土)

Period | April 1st [Fri.] – April 30th [Sat.]

CLICK!

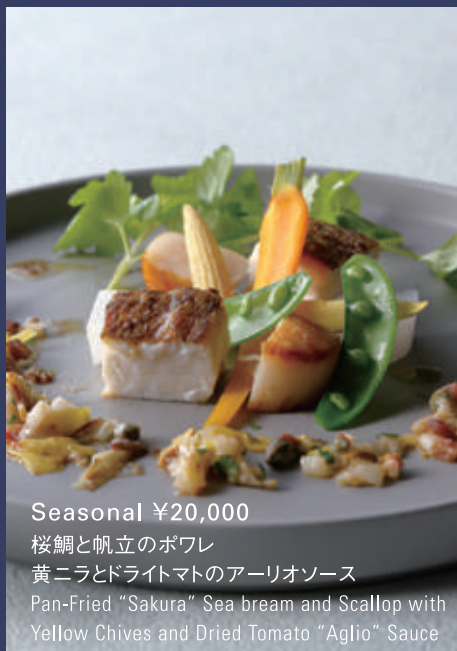
MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

桜鯛と帆立のポワレ
黄ニラとドライトマトのアーリオソース
Pan-Fried "Sakura" Sea bream and Scallop with
Yellow Chives and Dried Tomato "Aglio" Sauce



蒼天 ¥20,000

お造り 桜鯛とキャビア 桜鯛と生雲丹
"Sakura" Sea bream with Caviar and Sea Urchin



青龍 ¥28,000

山菜と仙台牛の天麩羅
Tempura "Sendai Beef" and Wild Vegetable

桜鯛

"Sakura" Sea Bream

春の限られた期間にだけ味わえる桜鯛。産卵前の栄養を蓄えた季節の食材は、脂がのり、身色が鮮やかで小気味良い食感が特徴です。和洋それぞれで魅力を引き出した逸品をお召し上がりください。

"Sakura" seabream is only available during a limited period in spring. Nourished to lay eggs, this beautiful delicacy of the season has the right amount of fat and the exquisite texture. Treat your palate with the masterpieces the Japanese and Western cookery technique create.

仙台牛

Sendai Beef

宮城県で出荷される牛肉のなかで、厳しい基準をクリアしたごく僅かなものだけが認定される「仙台牛」という称号。霜降りと赤身のバランスが良く、きめ細かい肉質が絶品です。

"Sendaigyū Beef" – only a handful among the beef cattle shipped from Miyagi Prefecture that meets the strict standard can carry this brand name. Marbled with the perfect balance of fat and red meat, its delicate texture is simply amazing.

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

海鮮のマリナート春風のヴェルドゥーラ
Marinated Seafood with Spring Vegetables



蒼天 ¥20,000

鱈の蒨味噌焼き
Grilled Spanish Mackerel with Butterbur Miso



青龍 ¥24,000

アスパラガスとホタルイカのソテー
Sauteed Asparagus and Firefly Squid

Primavera-春-

Primavera-Spring-

白魚や筍、そら豆、鱈など、春の恵みを満喫できるメニューが勢揃いします。温暖な季節の到来に感謝しながら、日本の大地の豊かさを実感できる旬の美味しさが詰まっています。

A wide range of season's blessing in spring such as icefish, bamboo shoot, broad beans and Spanish mackerel are waiting for you. Savor the taste of the season that suggests the arrival of the warm season and the richness of the Japanese soil.

| 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.

イタリアンブッフェ Italian Buffet

期間 | 2022年3月1日(火) - 4月30日(土)

Period | March 1st[Tue.] - April 30th[Sat.]


できたてのワゴンサービスも楽しみ
 ボーノなメニューをお好きなだけどうぞ

春爛漫の3・4月の料理のテーマはイタリアン。伝統的なレシピで調理した本格派の美味しさと、COOKA風にアレンジしたオリジナルのメニューをブッフエスタイルでお楽しみいただけます。チーズ樽で仕上げるパルメザンチーズのリゾットや、ライブキッチンでご注文ごとに調理する焼き立てのピザやこだわりのパスタなど、シェフ自慢の逸品も注目！ディナーにはイタリアワインがフリーフローに登場します。

Don't miss the hot menu by the wagon service.
 Enjoy as many of BUONO dishes as you like.

The theme for March and April, when spring is in full bloom, is Italian cuisine, with a buffet-style menu of authentic delicacies prepared using traditional recipes and original dishes arranged in the COOKA style. Don't miss the exciting and premium offers - hot risotto freshly baked pizzas prepared to order in a live kitchen and specialty pastas, and more! At dinner time, you can enjoy free-flow drink including Italian wine.

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!



Recommended Menu



食欲を刺激するカラフルな前菜
 Appetizing colorful antipasto



ピザやパスタは日替り
 Pizza and pasta are daily specials



豚バラ肉と白いんげん豆の煮込み
 Stewed Pork Ribs and White Kidney Beans



魚介のズッパディベッシュ
 "Zuppa di Pesce" Seafood Soup

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

HAPPY WOMAN FESTA 2022

COLLABORATION MENU

コラボメニュー テーマカラーは 黄色

期間 | 2022年3月1日(火) - 3月31日(木)

Period | March 1st [Tue.] - March 31st [Thu.]

「HAPPY WOMAN」に賛同したイベントを3月1日(火)から開催します。テーマカラーの黄色を取り入れたステイプラン、カクテル、ケーキ、ディナーコースをご用意いたします。

The collaborative event with the "HAPPY WOMAN" starts on March 1st. Discover the cocktail, cakes and course dinner with yellow elements, the event's color theme.

📖 詳細はこちら



M-Boutique | マヴィー Ma Vie ¥750



BAR PLUS | マツゼッティエーノ Mazzetino ¥1,600



ZK | 欧風料理コース¥14,000より
国産牛ロースのローストとフォアグラのソテー
野菜のブーケ添え
Roasted Japanese Beef Loin and
Sautéed Foie-gras with Vegetable Bouquet



Stay Plan | ハッピーイエローステイ Happy Yellow Stay
・ZK夕食&COOKA朝食付 ¥73,750〜
・ケーキセット付 ¥42,330〜

📖 メニューをチェック!



アフタヌーンティー Afternoon Tea ¥5,700
期間 | 2022年3月1日(火) - 4月30日(土)



苺と桜のパフェ Strawberry & Cherry Blossom Parfait
¥2,800

期間 | 2022年4月4日(月) - 4月30日(土)



サンドイッチセット Sandwich Set ¥3,500

苺がテーマの季節のアフタヌーンティー。真っ赤な果実をふんだんに盛り込んだセイボリー&デセールがラインナップします。軽食に最適な月替わりのサンドイッチ、苺と桜をあしらったパフェもぜひご賞味ください。

Strawberry is the theme of this seasonal afternoon tea. The line-up includes savories and desserts with plenty of the bright red. Please also enjoy our monthly sandwich, which is perfect for a light meal, and the parfait with strawberries and cherry blossoms is also a must-try.

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.

Strawberry Hour ¥4,600

期間 | 2022年3月1日(火) - 4月30日(土)

Period | March 1st [Tue.] - April 30th [Sat.]



左 | キウイリッキー桜ツイスト Kiwi Ricky "Sakura" Twist ¥2,100

右 | マンゴーダイキリ桜ツイスト

Mango Daiquiri "Sakura" Twist ¥2,400

期間 | 2022年3月1日(火) - 4月30日(土)

ストロベリー&桜 春限定のカクテルで乾杯

Strawberry & Cherry Blossom
Cheers with this Spring Cocktail

甘酸っぱい苺をベースにしたストロベリーカクテル16種類が、90分間フリーフローで楽しめるお得なプランをご用意。昼夜、時間帯を問わずご利用いただけます。桜をモチーフにした春シーズン限定のカクテルもおすすめです。

We have prepared a special deal which you can enjoy 16 kinds of strawberry cocktails based on sweet and sour strawberries as the free flow for 90 minutes. Another must-try is the cherry blossom-themed cocktail you can only enjoy in spring.

MOVIE をチェック!

メニュー をチェック!

※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

BAR PLUS
[バー プラス]



タルト オ フリュイ Tarte aux fruits ¥750

期間 | 2022年3月1日(火) -

Period | March 1st [Tue.] -



昆布ドレッシング Konbu Dressing ¥1,500

ラビゴットソース Ravigote Sauce ¥1,500

オンラインショップ

| 19F

M-Boutique
[エム ブティック]

みずみずしさ弾ける 旬のフルーツ10種を厳選

Carefully Selected
10 Ultimately Juicy Fruits of the Season

細やかなデコレーションが目を引くタルト オ フリュイ。旬のフルーツ10種類を選びすぎり、みずみずしい美味しさが弾けるテイストに仕上げました。好評発売中の「昆布ドレッシング」「ラビゴットソース」は大切な方へのギフトにも最適。ライブキッチン「COOKA」のオリジナル商品です。

Made with 10 carefully selected seasonal fruits, this fruit tart with stunningly delicate decoration is the ultimately juicy delight. Our popular "Konbu Dressing" and "Ravigote Sauce" makes perfect gifts for your loved ones.

※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.



スイートルームやクラブフロアにご宿泊のお客様がご利用されるクラブラウンジにて、サービスを担当しております。仕事で心掛けているのは、非日常な時間とともに「安心」や「安らぎ」をお届けすること。一度ご来館されたお客様には「おかえりなさい」とお声かけしたり、海外からお越しの方にはそのお国の言葉で挨拶するようにするなど、丁寧さの中にも親しみやすさを兼ね備えることを意識して業務に尽力しています。

I am a service staff at the Club Lounge, exclusive lounge for our privileged guests. I am committed to adding the sense of "security" and "comfort" to the extraordinary hotel experience. Saying "Welcome back" to repeat guests and speaking in the local languages to overseas guests – my work motto is to offer both polite and friendly service to our guests.

2014年4月大阪 Marriott 都ホテル入社、客室部ゲストサービスベルアテンダント配属。
2015年9月フロントに異動、2020年3月クラブラウンジへ配属。現在に至る。

TOPICS&NEWS



総料理長
谷詰 和隆

シェフセミナー&ランチコース
谷詰和隆 / テーマ「フレンチソース」

受付中!

2021年9月、総料理長に就任した谷詰和隆が、料理の決め手となる「フレンチソース」をテーマに4種のソースを伝授します。ご家庭でも再現できるレシピは、毎日の献立づくりにもお役立ていただけます。セミナー終了後は、テーマに沿ったホテルの特別ランチコースをお楽しみください。

This seminar is dedicated to "French Sauce", the key to exquisite cuisine. Kazutaka Tanizume, our new executive chef since September 2021, shows you how to make 4 different sauces. Easily reproduceable at home, his recipes will add a special touch to your daily cooking. After the seminar, enjoy the special themed course lunch of our hotel.

開催日 | 2022年4月12日(火)
時間 | 11:30-14:00 場所 | 20F 茜
料金 | ¥8,000
内容 | ソースの作り方とその活用方法
(オランダーズソース・アスパラガスのピュレソース・ステーキソース・ラビゴットソース)

詳細をチェック!

※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.

14 てんのじ村

ハルカスから東へ10分ほど歩くと、左手に阪神高速阿倍野の入口がある。その付近に「てんのじ村記念碑」という石碑がある。あたりに最盛期の1950年代に400人ももの芸人が住んでいた。この場所に親しみを込めて芸人たちが「てんのじ村」と呼ばれた。今もそこに住む元芸人さんにお話を聞いた。

「私はおじいちゃんもお母さんも旦那も芸人でね。私も奇術師してたよ。お腹大きなって3年ぐらいでやめてん。芸人いうても今の芸人は漫才師ばかりやけど、奇術師、浪曲師、三味線弾きといろいろあったからね。みんな練習するから三味線の音がしょっつう鳴った。漫才の人もみな家でできへんから公園とかで練習しとった。喧嘩もようあったね。口が達者やからおもろかったな。戦後はみんな貧しくてこころの辺の仕事だけでは食って行かれんから地方巡業に出て行ってね。親が巡業行っている間はご飯してくれて、隣の人が風邪ひいた言ったら近所の人がおかゆさんもってあげたりね、街全体が親類みたいやったね。賑やかやったのは20年間か30年間くらい。みんな売れるとここを出て行った。高速道路ができて立ち退きになったと、火事も何回かあって街が変わったのも大きいね。」

今でもひょっこりと芸人が現れそうな古い街並みが残る山王・てんのじ村にも開発の波が忍び寄りつつある。まだ街並みが残るうちに足を運んでいただきたい。

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

Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

謎解きキット付き宿泊プラン

Accommodation Package with Mystery-Solving game Kit

プランをチェック!



2022年4月22日(金)まで、あべのハルカスで開催中の『ハルカス300(展望台)×四天王寺 聖徳太子1400年御聖忌 特別企画』に伴い実施されている、地域周遊型リアル謎解きゲーム「タイムトラベラーの謎解き遣隋使[未来王都ハルカス→古代寺院四天王寺]」キットが付いたプランを販売しております。

Until April 22nd 2022, on the occasion of Prince Shotoku's 1400th death anniversary, the Abeno Harukas is hosting the "Harukas 300 (Observatory) x Shitennoji Prince Shotoku 1400 Holy Memorial Special Project." We, at Osaka Marriott Miyako hotel, is offering a special accommodation plan that includes an admission ticket to the mystery solving game set in the Harukas300 and Shitennoji.

販売期間 | ~2022年4月21日(木)

部屋タイプ | スーベリアツイン / ダブル
料金 | 1室2名様 ¥39,180~(宿泊税別)
特典 | 謎解きキット / ゲームクリア画面の提示で1ドリンク無料券 / 朝食またはサンドウィッチランチの特別価格優待券

謎解きキット付き「COOKA」ランチbuffetも!

期間 | ~2022年4月22日(金)
料金 | 平日 大人・中高生¥6,300 (小学生¥4,100)
土日祝(90分制) 大人・中高生¥6,800 (小学生¥4,400)

※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.

