

# MADO

  
MARRIOTT  
OSAKA MIYAKO



| MAY - JUNE

 may / june  
"Kasa": Umbrella

2018  
5-6





| 鉄板焼 |

LUNCH & DINNER

# 伊勢海老も“おどる” 極上の鉄板焼

Ultimate Teppanyaki with “Dancing” Japanese Spiny Lobster

シェフが手際よく腕を振るい、ダイナミックに焼き上げます。伊勢海老を始めとする海鮮の旨みを最大限にひきだしたアツアツをお召し上がりください。

Enjoy the mouth-wateringly hot Teppanyaki with the best of seafood, including Japanese Spiny Lobster our chef skillfully prepares and dynamically grills.

鼻腔をくすぐる香りも最高の贅沢  
The aroma to tickle your nose is another perfect treat for yourself

Sunset ¥9,000 より前菜  
“アオリイカのタルタル  
コンソメのペールで覆って 穂紫蘇の香り”  
Bigfin Reef Squids Tartare with Consomme Jelly Veil Flavored  
with Shiso Flower Buds



涼風弁当 Cool Breeze Bento Box  
¥4,700  
提供期間:6月1日(金)~7月31日(火)



| 洋食 |

DINNER

# みずみずしい初夏の彩りを

Presenting the Refreshing Colors of Early Summer

アオリイカにミョウガや胡瓜、オクラを合わせて初夏の香りが広がる冷涼な一皿に仕上げました。

Bigfin reef squids meet myoga ginger, cucumbers and okras to create this cool and fresh dish with the scent of early summer.

| 和食 |

LUNCH

# 季節の恵みに感謝する

Appreciating the Seasonal Blessings

この季節ならではの食材を用いた和の逸品を竹カゴの器に。刺身、肉料理、9種の前菜、茄子の養老がけなど色とりどりの献立をお届けいたします。

The masterpiece of Japanese cuisine with the ingredients only available in this season is presented in the bamboo basket. Enjoy the colorful dishes including sashimi, meat dish, assortment of nine appetizers and eggplant with grated yam sauce.

RESTAURANT  
| 57F | **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



CHEF'S SELECT BUFFET

# シェフズセレクトbuffet

| 期間 | 2018年5月1日(火) - 6月30日(土) | Period | May 1st[tue] - June 30th[sat]

## シェフが選ぶ自慢の逸品

COOKAシェフ 谷詰 和隆がみなさまに食べていただきたいメニューをセレクトしました。今回は、グローバルに展開するマリオットホテルのネットワークを活かし、各国のマリオットで人気を誇るレシピもキャッチ! 中東の定番料理である「フムズ&ババガヌージュ」ピタブレッドとバゲット添え、アジアからは「ローガンジョシュ(インド風羊肉の煮込み)」といったメニューが「COOKA」へ上陸。また、ロティサリーで焼き上げるアツアツのメニューもお見逃しなく。

## Chef's Proud Offers

The chef at COOKA, Kazutaka Tanizume, selected what he really wants to offer to his valued guests. This time, taking advantage of the global network of Marriott International, he picked up popular dishes from around the world! COOKA welcomes the "Hummus" & "Baba Ganoush" with Arabic Bread Pita and Baguettes" from the Mediterranean, "Rogan Josh (Indian-style lamb stew)" from Asia and more. Also, don't miss the oven fresh dishes from our rotisserie oven.

## Live Kitchen



ローストビーフ  
Roast Beef



タンドリーチキンと焼きとうもろこし(ロティサリーより)  
Tandoori Chicken with Corn



ローガンジョシュ(インド風羊肉の煮込み)  
Rogan Josh (Indian Style Stewed Lamb)



インドネシア風焼き飯“ナシゴレン”  
揚げ卵添え  
Nasi Goreng with Fried Egg



メロンとキュウリの“葛”ジュレ  
柑橘のセミコンフィとミント  
"Kuzu" Jellied Melon and Cucumber  
with Mint and Citrus



“フムズ”&“ババガヌージュ”  
ピタブレッドとバゲット添え  
"Hummus" & "Baba Ganoush"  
with Arabic Bread Pita and Baguettes

19F Live Kitchen 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  
 ランチ Lunch / 11:30~15:00 (2部制 11:30~13:00 / 13:30~15:00) | アラカルト Ala carte / 6:30~11:00  
 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。  
 ※土曜日、5/3~5/6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
大人 Adult	¥3,300 (土日祝¥3,800)	¥5,800 (土日祝¥6,300)
中高生 Middle and High School	¥3,300 (土日祝¥3,800)	¥4,600 (土日祝¥5,100)
小学生 Elementary School	¥1,600 (土日祝¥1,900)	¥2,800 (土日祝¥3,100)
幼児(4歳以上) Child (4years +)	¥800	¥1,200





フレ ヴェルデュ ～新緑～ Frais Verdures  
¥750  
提供期間:5月1日(火)～6月30日(土)

## メロンのみずみずしさを感じる なめらかなで濃厚な口どけ

Savor the Juicy Delight of Melons  
with Smooth and Rich Sensation

果汁あふれるメロンの清廉なテイストとほどよい食感の生地、濃厚な生クリームがベストマッチ。一体感のある滑らかな口どけが特徴のケーキです。

The perfect combination of the clean taste of juicy melon, the dough with superb texture and rich cream. All ingredients of this cake join together and smoothly melt in your mouth.

| 19F

M-Boutique

M-Boutique [エム ブティック]

営業時間 | 10:00～20:00

## パイン、パッションフルーツ フレッシュな魅力が詰まった初夏のカクテル

Pineapple and Passionfruit  
Early Summer Cocktail with Fresh Allure

| 19F

BAR PLUS



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

季節のカクテル | 5月1日(火)～6月30日(土)



パインマティーニ Pineapple Martini  
¥1,900



パインモヒート Pineapple Mojito  
¥2,100



パッションフルーツダイキリ  
Passion Fruit Daigiri  
¥1,900



パッションドール Passiondondor  
¥2,000

## EVENTS

### 第20回 | シェフセミナー 吉田 泰宏 / テーマ [ ハーブ&スパイス ]

| Twentieth Round | Chef Seminar by Yasuhiro Yoshida / "Herb & Spices"



第20回のシェフセミナーは「ハーブ&スパイス」をテーマに薬膳カレー「くいじーぬ」の元シェフ 内藤 あづ紗氏をお招きして、大阪 Marriott 都ホテル総料理長 吉田泰宏と一品ずつ実演を踏まえてレクチャーいたします! 昼食は、実演メニューはもちろんその他のメニューもハーブやスパイスを使用した特別コース料理をお楽しみください。

At the 20th Chef seminar, we will invite Ms. Azusa Naito, the former chef of Medicinal Cooking Curry Restaurant "Cuisine". Together with our Executive Chef Yasuhiro Yoshida, they will perform one dish each and give lecture of the menu. After the seminar, please enjoy a special course menu using herb and spices.

2018年 6月6日(水) June 6th(wed)

時間 | 12:00～15:00(受付11:30)

場所 | 20F 茜 Akane Room

料金 | お1人様 Per Person ¥7,000

※お食事代含む

予約  
受付中



吉田 泰宏 Yasuhiro Yoshida

大阪 Marriott 都ホテル 総料理長。天皇后両陛下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, Has experience supervising menu items for the Emperor and Empress of Japan and preparing dishes for VIPs from various countries.



内藤 あづ紗 Azusa Naito

フランス料理人として経験を積み、「身体が喜ぶ」をテーマに小麦粉・添加物無しのキーマカレーを提供する「くいじーぬ」元シェフ。添え野菜の味を引き立てるスパイス使い、彩り、食感も考え健康・美容家の人達とコラボイベント等も行っている。2017年アジアゴールデンスターアワード授賞。6月には「Azucurry」をオープン予定。

With her background as French cuisine chef, Ms. Azusa Naito the former chef of Medicinal Cooking Curry Restaurant "Cuisine" is offering food which "delights your body". Her keema curry is made without using flour or any additives. Spices are added to enhance the taste, colors and texture of the side vegetables. Ms. Naito is also holding collaborative events with health & beauty specialist. Awarded with Asia Golden Star Award in 2017. She will start her new restaurant "Azucurry" in June.



ローズフェア Rose Fair  
1 | ローズ&フルーツティー Rose&Fruits Tea ¥1,330  
2 | ベリーベリーローズティー Berry Berry Rose Tea ¥1,330  
提供期間:5月1日(火)～6月30日(土)



デビュ ドゥ レテ ～夏の始まり～ Début de L'été  
¥3,000  
提供期間:5月1日(火)～6月30日(土)

## 待望のローズフェア開催! コース仕立てのデザートにも注目です

Long-awaited Rose Fair Is Back!  
Check Out Our Dessert Offered in Course Menu Style

ドライフルーツの豊かな風味とイチゴのフレッシュさを実感できる2種類のローズティをはじめ全5種類のドリンクをご用意。また、マンゴーやパイナップルなど、初夏のフルーツ満載のデザートプレートは食感の異なる3皿をコース仕立てでご提供します。

Including two rose teas to enjoy the rich flavor of dried fruits and fresh strawberry, 5kinds of drinks are available. Our Dessert Plate filled with early summer fruits such as mangos and pineapples are served in course menu style with 3dishes, each dish classified by texture.

| 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



## MARRIOTT PERSON



料飲部  
57FレストランZK マネージャー

毛馬 克紀

24

同じテーブルで欧風料理、日本料理の両方をお楽しみいただけるレストラン「ZK」。扱うお酒も洋幅広くワインから日本酒まで約500種類をご用意しております。お飲み物をおすすめする際は、その時期にしか出会えない銘柄のご提案に加え、お客様との会話の中からお好みの1本をセレクトすることを心がけております。常に料理との最高のリアージュを目指しています。今後は若手スタッフたちの指導にも力を入れて、新たなソムリエの育成とさらなるサービスの向上に取り組んでいきます。

ZK - the restaurant you can enjoy both Western and Japanese cuisines on the same table. We offer a wide selection of Western and Japanese beverages, ranging from wine to sake and covering some 500 kinds. We make sure to suggest the ones only available during the season as well as to select the perfect one for you based on the small conversation we have with you. Our perpetual goal is to find the perfect marriage of food and beverages. We are committed to training our young staffs to nurture another generation of sommeliers and further enhance our service.

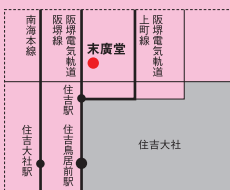
大阪市内のレストラン、ホテルでキャリアを重ね、シニアソムリエ、ジュニア・パートナー、日本酒利酒師、焼酎利酒師といった資格を取得。2014年大阪マリオット都ホテルに入社、ZKに配属、現在に至る。

## えとこ、いろいろ大阪

ホテルの西側、足元を見下ろすと路面電車が走っているのが見える。明治時代に馬車鉄道(その名の通り馬が引っ張る鉄道)として開業して以来、大阪市内南部や堺市への足として地域の人に欠かせないインフラである阪堺電気軌道がそれである。しかしながら、我々大阪人は正式名称で呼ぶことはない。「阪堺電車」と呼ぶのはまだ良い方で、多くは「ちん電」と呼ぶ。グーグルで「ちん電」と検索してもオフィシャルページにたどり着くほど慣れ親しんだ名前だ。

今回はその「ちん電」に乗ってぶらりと散歩に出掛ける事をオススメしよう。まずは乗り方から。普通の電車と違い目的地までの切符は買わない。そもそもホームに改札がないし券売機もない。来た電車の目的地を確認し、飛び乗ればよい。電車というよりバスに近い。降り際は運転席横の運賃箱にお金を入れて降りるだけ。料金は一駅でも終点まで行っても210円。

オススメの目的地は住吉鳥居前。大阪で最も初詣客数が多い住吉大社の真ん前に停車する。神社まで徒歩10秒だ。もちろん神社にも参りして頂きたいが、駅から少し北に歩いたところにある末廣堂も足を伸ばしてほしい。こちらも明治時代から続く老舗の和菓子屋で、名物がさつま焼き。さつま芋を模した渡し籠の饅頭は、一つ一つ手作りで、甘すぎず昔ながらの味わい。一つからでも買えるので、ぶらり散歩の食べ歩きにはもってこいだ。



末廣堂  
大阪府大阪市住吉区  
東粉浜3丁目12-14

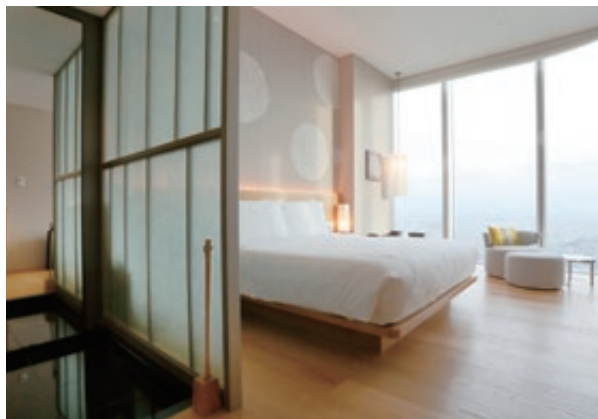
オダギリサトシ  
ツーリズムプロデューサー。  
大阪の着地型旅行商品を開発するほか、関西を中心に自治体の観光集客アドバイザーや委員も務める。株式会社インブリージョン代表取締役。

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。

## ご夫婦におすすめ! 和と洋が融合した空間で安らぎのひとときを〔クラブラウンジ付〕

Perfect for Couples! Spend the Peaceful Moment at Where West Meets Japan [ with the invitation to Club Lounge ]



部屋タイプ | 38階 コンフォートダブル

宿泊期間 | 2018年5月1日(火)~6月30日(土)

料金 | お1人様1泊あたり(平日) ¥23,000 (土、休前日) ¥29,300 (2名1室利用時)

※ツインルームのご用意はございません。予めご了承くださいませ。  
※ご宿泊日の6日前より100%のお取消し料が発生いたします。  
※上記ご料金には税金・サービス料・宿泊税が含まれております。

靴を脱いでお過ごしいただくフローリングのお部屋で、和と洋が融合したモダンな雰囲気でお寛ぎいただけます。バスルームには、材質が柔らかくクッション性の高いソフトバスを備えており、長時間でも心地よくご入浴いただけます。また、クラブラウンジでは、朝食、ティータイム、カクテルタイムなどワンランク上のホテルステイをお楽しみいただけます。

Take off your shoes and relax in this wood floor room. The modern décor is the fusion of Western and Japanese styles to offer you the relaxing ambience. The bathtub is made from soft texture which enables you to take a long bath without feeling any discomfort. The guests are invited to our Club Lounge where you can check-in/-out and enjoy a luxurious hotel experience from breakfast tea time and cocktail time.

## TOPICS & NEWS

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



大切な人生の節目を最高の場所で

Celebrate the Key Milestone of Your Life at the Most Special Place

大切なお祝いの日や特別な記念日などを心のこもったお料理とおもてなしで華やかに演出いたします。お料理は、洋食、会席、和洋折衷をお好みによってお選びいただけ、お飲物も2時間制のフリードリンクをご用意いたします。ご予算に合わせてお選びください。

We are committed to making your special occasions such as celebrations or anniversaries even more glamorous with our heartfelt foods and hospitality. Make your choice from the Western, Japanese Kaiseki and Japanese-Western Fusion cuisines. Comes with all-you-can-drink beverage offer for two hours. We have a range of offers you can choose from to suit your budget.

場 所:20階個室  
お祝いプラン:お1人様 ¥12,000~(会場費・お料理)  
ソフトドリンク:お1人様 ¥2,500~



COOKAサマービアプラン 前売りチケット発売スタート!

COOKA Summer Beer Plan Sales of Advanced Tickets

パワフルな出来立てグリルメニューが楽しめるライブキッチンコーナーが人気の「COOKA」。平日ディナーをお得にご利用いただける前売りチケットの販売をスタートいたします。期間中は、通常のアルコールメニューに加え、世界各国のビールやカクテルも登場します。夏の夜を満喫ください!

COOKA is famous for its live kitchen section to offer hearty, fresh and hot grills. Advance tickets allowing you to enjoy our weekday dinners more economically are available now. During the event period, you can enjoy beers and cocktails of the world on top of the regular alcoholic beverages. Enjoy the summer night to the fullest!

販売期間:2018年5月1日(火)~6月30日(土)  
使用期間:2018年7月2日(月)~8月31日(金) 平日ディナー  
※除外日:8/11~15

場 所:19階 ライブキッチン「COOKA」  
料 金:大人お1人様 ¥5,000 ※通常価格 ¥5,800  
※店頭、都ホテルオンラインショップでの販売  
※+¥600追加で土日祝もご利用可能



マリオットホテルの専用フレグランス  
“ATTUNE”(アチューン)

Marriott Hotels Signature Scent - “ATTUNE”

ロビーにてみなさまをお迎えする香り“ATTUNE”(アチューン)のディフューザーの販売がスタート。柑橘類・りんご・マリノートが強調された瑞々しく爽やかなカシスの香りで、ジャスミン・バラ・ユリのフローラルブーケと調和し、ホワイトシダー・セージ・フレッシュムスクと調香されています。マリオットの香りで優雅な時間をお過ごしください。

Diffuser sticks of Marriott Hotels signature scent “ATTUNE” are available for purchase now. ATTUNE is a lush aroma of black currants with highlights of bright citrus, crisp apples and marine notes that harmonize a floral bouquet of jasmine, rose and lily with an unifying accord of white cedar, sage and light musk. Please spend a luxurious time with Marriott ATTUNE scent.

場 所:19階 M-Boutique  
料金: ¥3,500  
※スティックのみ ¥1,800

## 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



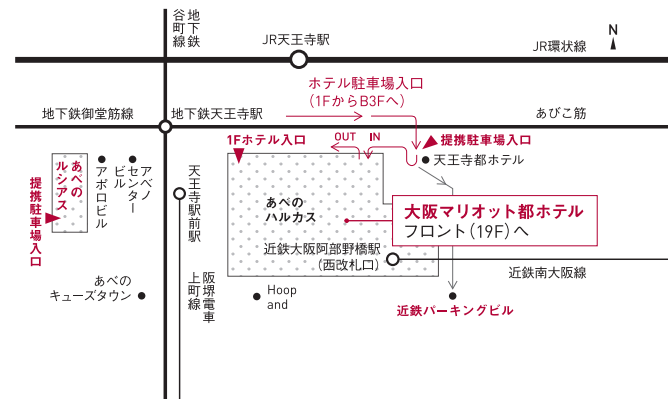
メールマガジン

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。

TM & © Universal Studios. All rights reserved. CR18-0911



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。