
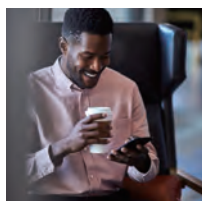
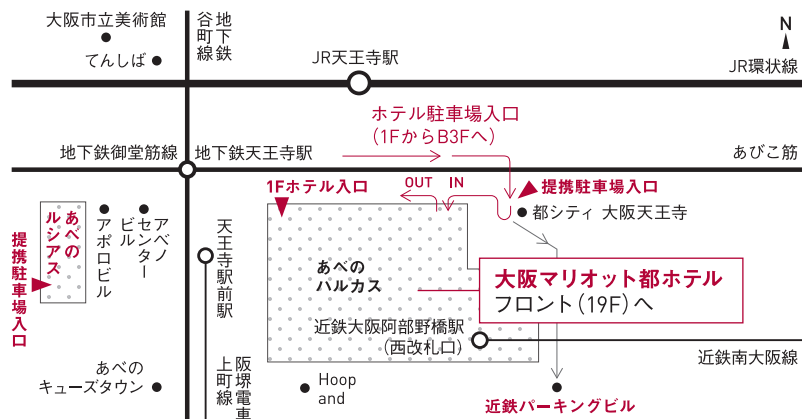


大阪 Marriott 都ホテル

〒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. SH23-0022

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 10:00~20:00)

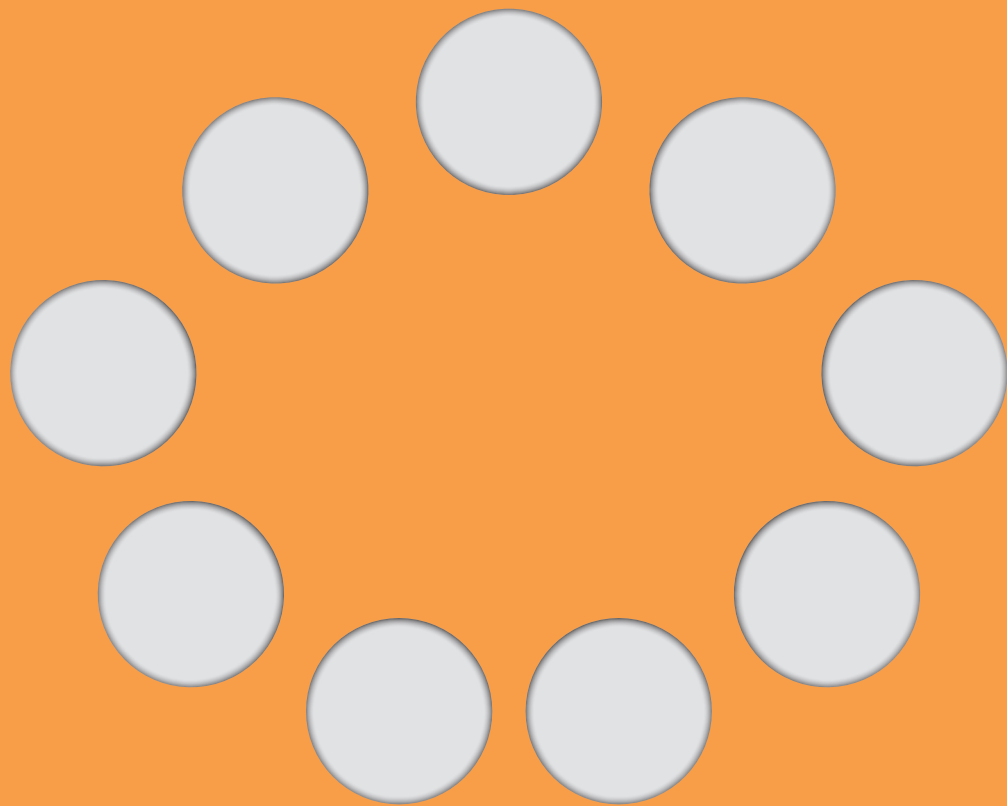
- ・写真はすべてイメージです。
- ・メニューは予告なく変更になる場合がございます。
- ・食品アレルギーのある方はお申し出ください。

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





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。



日本料理の粋を感じる 瀟洒な割烹カウンター

Elegant Kappo Counter Offering
the Essence of Japanese Cuisine

選りすぐられた四季折々の素材を目の前で職人が調理し、できたての料理をご提供する大阪発祥の食のスタイル・割烹。レストラン「ZK」では、瀟洒な佇まいのカウンター席でその醍醐味をご堪能いただけます。ただ味わうだけでなく、職人の手際の良い調理シーンを眺め、会話もお楽しみいただける、伝統的な食文化がここに 있습니다。

Kappo is a style of dining that originated in Osaka, where chefs serve freshly prepared dishes using carefully selected seasonal ingredients right in front of you. At Restaurant ZK, you can enjoy the best of kappo at the elegant counter. Here you can savor, watch the chefs' skillful cooking and enjoy conversation with them.





MOVIE をチェック!



メニューをチェック!

始まり

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

黒毛和牛のロースト
自家製ブリオッシュとトリュフバター
Roasted Japanese Kuroge Premium Beef Loin
with Homemade Brioche and Truffle Butter



蒼天 ¥20,000

蛤真丈
Minced Clam Dumpling



雅 ¥25,000

牛ロースのアスパラガス巻き
柚子胡椒風味
Green Asparagus Wrapped
with Japanese Beef Loin, Yuzu Pepper Flavor

期 間 | 2023年**3月1日(水)**—**3月31日(金)**

Period | March 1st[Wed.]–31st[Fri.]

草花が芽吹く時期にふさわしい心躍るメニューが並びます。欧風料理は古き良きレシピをアレンジした逸品が勢揃い。旬の味を盛り込んだ日本料理、創作性あふれる鉄板焼とそれぞれ個性ある魅力をお楽しみください。

The menu offers a variety of exciting dishes suitable for the time of year when flowers and grasses are sprouting. A wide selection of outstanding Western-style dishes arranged from good old recipes. Enjoy the seasonal flavors of Japanese cuisine and creative teppanyaki dishes, each with its own unique charm.



MOVIE をチェック!



メニューをチェック!

春

| 欧風料理 |

| 日本料理 |

| 鉄板焼 |



Seasonal ¥20,000

魚介のマリナート 春キャベツのインサラータ
Marinated Seafood with Spring Cabbage Salad



蒼天 ¥20,000

太刀魚とフォアグラ春菜蒸し
Steamed Cutlassfish and Foie-Gras
with Spring Vegetables



雅 ¥25,000

舌平目の白ワイン蒸し 新玉葱のロースト
桜海老のオイルソース
White Wine Steamed with Sole Roasted Onion
on the Side. "Sakura" Shrimp Oil sauce

期 間 | 2023年**4月1日(土)**—**4月30日(日)**

Period | April 1st[Sat.]–30th[Sun.]

桜咲く今、味わいたいレストラン「ZK」での美食の数々。瑞々しい食材のチョイスだけでなく、澄み渡る色合いを意識した盛り付けで、運ばれた瞬間から春を感じる料理をご提供いたします。

Now the cherry blossoms are in bloom, we invite you to enjoy an array of gastronomic delights at Restaurant ZK. With a choice of lush ingredients and the plating of the dishes is designed with clear colors in mind. We offer dishes that will make you feel spring from the moment they are served.

※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 | 2023年3月1日(水) - 4月30日(日)

Period | March 1st [Wed.] - April 30th [Sun.]

鮮やかで食欲をそそる“ボーノ”なメニュー
情熱的で幸せなひとときを

トマトの赤、チーズの白、バジルの緑と国旗カラーの食材を散りばめたイタリア料理が3-4月のテーマ。北から南まで地方色豊かな“ボーノ”なメニューは、鮮やかで食欲をそそる逸品ばかりです。手の込んだ「魚介のアクアパッツァ」、「ポークのハーブマリネロースト ポルケッタ」をはじめ、ライブキッチンでは「生ハム」のカットサービスも行います。イタリア産ワイン、イタリア生まれのカクテルとともに情熱的で幸せなひとときをお過ごしください。

Vibrant and Appetizing "Bono" Menu
Passionate and Happy Moments

Italian cuisine featuring ingredients in the colors of the national flag - red for tomatoes, white for cheese, and green for basil - will be the theme for March and April. The "Buono" menu that can be tasted from the north to the south regions, all vivid and appetizing delicacies. The elaborate "Acqua Pazza with Seafood" and "Porchetta Herb Roasted Pork" will be served, as well as "Cured Ham" cutting service in the live kitchen. Please enjoy a passionate and happy moment with Italian wines and Italian-born cocktails.



ランチ ポークのハーブマリネロースト ポルケッタ
Porchetta Herb Roasted Pork



ランチ 鶏もも肉のカチャトーラ
Chicken Cacciatore



ランチ・ディナー 共通 魚介のアクアパッツァ
Acqua Pazza



ランチ・ディナー 共通 ミニトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
Caprese Salad

▶ MOVIE をチェック!

📖 メニューをチェック!



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

後援: ENIT イタリア政府観光局

※写真イメージです。

HAPPY WOMAN FESTA 2023

COLLABORATION MENU

コラボメニュー テーマカラーは 黄色

期間 | 2023年3月1日(水) — 3月31日(金)

Period | March 1st [Wed.] – March 31st [Fri.]

「HAPPY WOMAN」のテーマカラーがモチーフのコラボメニュー。花をあしらひ、黄色を散りばめた華やかな欧風料理のほか、初代キャリアウーマンと名高いマダム・クリコ氏が立ち上げたシャンパン「ヴーヴ・クリコ イエローラベル・ブリュット」がベースのカクテルもご用意しております。

The collaboration menu is inspired by the "HAPPY WOMAN" theme colors. In addition to the gorgeous Western-style dishes decorated with flowers and sprinkled with yellow, cocktails based on Veuve Clicquot Yellow Label Brut, the champagne launched by Madame Clicquot, the famous first career woman, will also be available.

[詳細はこちら](#)

ZK | Happy Woman Dinner ¥15,000より



白身魚のポワレと新玉葱のグリル オレンジのサバイオン添え
Pan-Fried Fresh Fish and Grilled Onion with Orange Sabayon



黒毛和牛ロースのステーキ 焼き温度卵と黒トリュフのソース
Japanese Kuroge Premium Beef Loin Steak
with Soft Boiled and Grilled Egg with Black Truffle Sauce



オマール海老のフリットと菜の花のアイオリソース和え
Dressed with Lobster Fritter and Aioli Sauce of Canola Flower



LOUNGE PLUS | ヴィヴィー Vivie ¥2,100
BAR PLUS

※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.

ストロベリーアワー Strawberry Hour ¥4,900

期間 | 2023年3月1日(水) — 4月30日(日)

Period | March 1st [Wed.] – April 30th [Sun.]



全16種が一堂に! いちごのカクテルを存分に

16 Kinds of Cocktails All in One Place!
Strawberry Cocktails to Your Heart's Content.

甘さ・香り・適度な酸味が三拍子揃った全16種のいちごのカクテルを存分に楽しめる、大好評のフリーフローイベントを今年も開催。話題の国産ジン、ウォッカ、ラムが味わえるジャパニーズクラフトスピリッツフェアもぜひご利用ください。

The highly popular free-flow event will be held again this year. You can fully enjoy a total of 16 strawberry cocktails with the perfect combination of sweetness, aroma, and good acidity. Please also check out the Japanese Craft Spirits Fair, where you can taste the most popular domestic gin, vodka, and rum.

[メニューをチェック!](#)



ジャパニーズクラフトスピリッツフェア Japanese Craft Spirits Fair

期間 | 2023年3月1日(水) — 4月30日(日)

Period | March 1st [Wed.] – April 30th [Sun.]

(左から) 各¥1,900

・ジャパニーズクラフトウォッカ HAKU (白) HAKU VODKA

・ジャパニーズクラフトジン ヒロセ HIROSE

・ジャパニーズゴールドラム セブンスター SEVEN SEAS

19F



BAR PLUS
(バー 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.



▶ MOVIE をチェック!

📖 メニューをチェック!

ストロベリーアフタヌーンティー Strawberry Afternoon Tea ¥6,500

期 間 | 2023年3月6日(月) - 4月30日(日)

Period | March 6th [Mon.] - April 30th [Sun.]

春爛漫のアフタヌーンティー&パフェ

Afternoon Tea & Parfait in the Prime of Spring

オープンサンド、冷たいスープ、ミニピザなどのセイボリーと、多彩なデセールのすべてに苺を用いた春爛漫のアフタヌーンティーが登場。苺ソルベやパナコッタをグラスに閉じ込め、苺のタルトをトップにデコレーションしたパフェも今春だけのお楽しみです。

A savoury selection of open sandwiches, cold soups, and mini pizzas, as well as a variety of desserts, all feature strawberries in this springtime afternoon tea. A parfait with cream and panna cotta layered in a glass and topped with a strawberry tart is also available only this spring.



パルフェド フレーズ Parfait de Fraise ¥3,000

期 間 | 2023年3月1日(水) - 4月30日(日)

Period | March 1st [Wed.] - April 30th [Sun.]

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.



🖥️ オンラインショップ

クーカレー(ビーフ) COOKA Curry (Beef) ¥1,000



オニオンスープ&クーカレーセット(贈答用)

Onion Soup & COOKA Curry (Gift Box) ¥3,700

119F M-Boutique

M-Boutique
[エム ブティック]

※表示料金には、消費税が含まれております。 ※Prices include consumption tax.

ホテルの美味しさをそのままご家庭へ

Bring the Hotel Quality to Your Home.

ライブキッチン「COOKA」で好評のカレーの美味しさをレトルトパックにそのまま閉じ込めました。香味野菜をじっくり煮込んだ旨味と豊かなスパイスの香り、大きめカットのビーフとのハーモニーが絶品です。ご贈答用には、大阪府産「泉州玉ねぎ」の甘味を引き出したオニオンスープとのギフトセットをどうぞ。

Live Kitchen COOKA's popular curry is now available in a sealed pouch. The flavor of slowly simmered savory vegetables, the rich aroma of spices, and the large cuts of beef create an exquisite harmony. The set with onion soup, which allows you to fully enjoy the sweetness of "Senshu onions" produced in Osaka, is ideal for a gift.



客室部 ベル
ガルティ マガル
ラシマン
Gharti Magar
Laxman

▶ MOVIE をチェック!

フロントへのご案内、お預かりした荷物の管理などが主な仕事です。ゲストからレストランの予約を直接承ることもあるので、各ダイニングやバーのメニューをご説明をすることもあります。心がけていることはハートフルな接客です。リピートゲストのお顔とお名前は把握し、お越しの際は「おかえりなさいませ」とお声がけするようにしております。今後は語学力を高め、より多くの方とスムーズにコミュニケーションがとれるようにしたいです。

My main responsibilities include guiding guests to the front desk and taking care of their luggage. Sometimes guests directly ask me to make restaurant reservations. In such cases, I explain the menus of each dining room and bar. What I try to do is to provide heart-felt customer service. I try to know the names and faces of our regular guests and say "Welcome back" to them when they arrive. I would like to improve my language skills so that I can communicate smoothly with more people.

ネパールの大学を2012年に卒業後、エンジニアとして測量の仕事に従事する。2016年来日、日本語学校を経て専門学校で国際ビジネスを学び、2020年4月大阪マリオット都ホテル入社、料飲部COOKA配属。2022年4月客室部ベルに異動、現在に至る。

安倍野周辺は色々な鉄道路線の駅が集まっているから、大阪南部の玄関口っていうイメージがあります。

昔、私が新世界に住んでいて安倍野のスポーツジムに通ってた頃は、南海電車の駅はまだ残っていて、ここから日本中どこでも旅に行けるやんて思ってたもん。街を歩いていると、見惚れてしまうようなものすごいおしゃれな人を見かける機会が多いのも、大阪の中では安倍野がピカイチちゃうかと私は思ってます。古くからずっと営業してる喫茶店、地元のおっちゃんらが集う居酒屋、そんなレトロな雰囲気も残しつつ、おしゃれなトレンドも発信し続ける街ってほんまかつこええですよ。20代の頃は、安倍野をはじめ、ミナミのアメリカ村とかでも遊ぶ機会が多かったです。ライブハウス、バー、DCブランドのショップ...etc.そんな思い出のスポットでは、おもしろい人との出会いもようさんあって、いまだにお付き合いが続いている人も少なくありません。

中でも、今や「クレイジーケンバンド」で大人気の横山剣さんとそのバンド仲間とは、定期的にお会いしてました。当時、剣さんが率いていたバンドを私が一方的に応援していたんですが、いつしかライブをブッキングするお手伝いをする事になって、大阪・京都などをまわるツアーを企画したこともありました。

スカジャンを着て、ヘアスタイルをリーゼントにセットして、ライブで騒いで、朝まで打ち上げ。で、そのまま寝ずに仕事へ行ったりしたこと。いまこの年齢になってあらためて当時を振り返ってみると、その頃が一番楽しい青春だったのかもしれませんね。



大西ユカリ
1964年4月6日生まれ、大阪府富田林出身、ソロシンガー。
1998年CDデビューし、現在も精力的にLIVE活動をしている。
活動の詳細は公式HP (https://www.hustle-records.com) 参照。

大西ユカリと安倍野のはなし

2

TOPICS&NEWS



ご家庭でできるフレンチ French Cuisine You Can Make at Home

平地 領太郎 / テーマ [フレンチキューイジーヌ ～コンフィ～]

レストラン「ZK」の鉄板焼シェフ・平地領太郎が担当するシェフセミナー。「家庭で気軽にできる本格派のフレンチ」をコンセプトに掲げ、桜鯛や新玉葱を使ったコンフィ(低温の油で煮るフランス料理)の基本と応用のレシピを、実演を交えながら分かりやすくレクチャーいたします。セミナーの後は、コンフィを活用したランチコースをお召し上がりください。

Ryotaro Hirachi, head chef of Teppanyaki at the Restaurant ZK, will conduct the chef seminar. The concept of the seminar is "authentic French cuisine that can be easily prepared at home". He will give an easy-to-understand lecture with demonstrations of basic and advanced recipes for Confit (French cuisine cooked in low-temperature oil) using cherry sea bream and fresh onions. After the seminar, enjoy a lunch course utilizing confit.

開催日 | 2023年4月12日(水)

時間 | 11:30-14:00 場所 | 20F 茜 料金 | ¥8,000

※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.

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries

06-6628-6224
(平日10:00-18:00)

受付中!

平地 領太郎



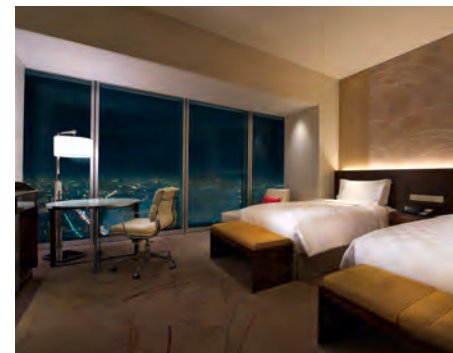
Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

[マリオットポイントプレゼント]

17時以降チェックインで、MARRIOTT BONVOYポイント1000pプレゼント!

▶ プランをチェック!



17時以降のレイトチェックインを行えば、マリオット ボンヴォイポイントをもれなく1000ポイント分、ご進呈するお得なプラン。客室はほぼすべてのタイプが対象となります。マリオット ボンヴォイ会員は入会金・年会費、いずれも無料でどなたでもご入会いただけます。世界中のマリオットグループホテルでご利用でき、貯めたポイントを無料宿泊や航空マイルへ交換が可能です。

Get 1,000 Marriott Bonvoy points for late check-in after 5pm. Almost all types of rooms are eligible for this offer. Membership in Marriott Bonvoy is open to everyone with no joining fee or annual fee. Points can be redeemed for free nights at Marriott hotels worldwide or converted to airline miles.

条件 | 17時以降のレイトチェックイン(通常15:00)

特典 | マリオット ボンヴォイポイント 1室1滞在につき1000ポイント進呈

料金 | 1室2名様 ¥48,930~

※マリオット ボンヴォイはホテルチェックインの際にご入会いただけます。※To join Marriott Bonvoy, register at the hotel upon check-in.
※ボーナスポイントが加算されるのは、1室1滞在につき会員1名様に限られます。※Bonus points will be awarded to only one member per room per stay.
※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。(宿泊税別途) ※Prices include consumption tax and 15% service charge. (Accommodation tax excluded)