

## 大阪マリオット都ホテル

開業10周年記念「レストラン ヴァリエ」と一夜限りのコラボディナーや、  
エンターテイメント集団「梅棒」プロデュースによるパフォーマンスイベントを開催！

大阪マリオット都ホテル（所在地：大阪市阿倍野区阿倍野筋1丁目1番43号）は2024年3月7日（木）に迎える開業10周年を記念し、開業時に開催したコラボディナーやパフォーマンスイベントが再来します。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>  
大阪マリオット都ホテル マーケティング部  
〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43  
TEL：06-6628-6179 FAX：06-6628-6141

### ・中之島「レストラン ヴァリエ」コラボレーションイベント

2014年のホテル開業時に中之島「レストラン ヴァリエ」よりオーナーシェフの高井 実氏をお招きして開催したディナーイベント。10周年を迎えた今、再び、高井氏との一夜限りの特別ディナーコースをお楽しみいただけます。更に、57階レストラン「ZK」日本料理 料理長 竹村 正士とコラボレーションし、人気メニュー「絶景弁当」に高井氏監修のフレンチ料理が加わった特別メニューも期間限定で登場します。

### コラボレーションディナーイベント

- 【開催日】2024年3月4日（月）
- 【時間】受付 18:00／開宴 18:30
- 【場所】20階「茜」
- 【定員】30名様
- 【料金】お一人様 40,000円  
（ディナー、ワインのペアリングが含まれます）



会場「茜」から望む夜景

### 特別ディナーメニュー

- ・アワビ  
蒸し鮑 紫蘇とクリアトマト  
新玉葱 新生姜 ヨーグルト
- ・伊勢海老  
活伊勢海老 湯引き  
ココナッツミルク レモングラス ソーテルヌ酒風味
- ・トリュフ  
昆布締め金目鯛 炙り 冬トリュフ飾り  
八朔 グルノーブル スナップエンドウ エシャロットサラダ  
ビネグレットトリュフソース  
アンチョビトリュフサンドイッチ添え
- ・カサゴ  
カサゴ オープン蒸し焼き  
桜エビ 春菊 リゾット仕立て
- ・黒毛和牛  
和牛フィレ肉 フォアグラスステーキ  
トリュフソース  
春の香る野菜と共に
- ・アバンデセール  
フロマージュブランのエスプーマ 清見オレンジと共に
- ・グランデセール  
イチゴのヴァシュラン ピスタチオのアクセント
- ・小菓子  
ボンボンショコラ サブレ テ ヴェール マカロン
- ・パン
- ・コーヒー 又は 紅茶

## コラボレーションランチ

【期 間】 2024年3月5日（火）～3月17日（日）  
【時 間】 ランチ 11:30～14:30（L.O）  
【場 所】 57階レストラン「ZK」（ジーケー）  
【料 金】 お一人様 6,500円

### ランチメニュー

先付け 蓬豆腐 甘酒餡かけ 枸杞の実

#### ■一の段

お造り 三種盛り

#### ■二の段

煮 物 春大根と薄揚げの含め煮

焼き物 サーモン菜の花焼き

鉢 出汁巻き 三色団子 花卉百合根 蛭烏賊酢味噌 公魚南蛮漬け 栗麩木の芽味噌

揚げ物 春野菜の天婦羅

#### ■三の段 高井氏監修メニュー

舌平目フォアグラ包み焼き 鶏のジュ ティオペペ シェリー風味 里芋ピューレ添え

蒸し物 羽二重蒸し 桜花餡かけ

味噌椀 赤味噌仕立て

食 事 ちらし寿司

水菓子 苺 ネーブル



「レストラン ヴァリエ」オーナーシェフ 高井 実氏



57階レストラン「ZK」日本料理 料理長 竹村 正士

ダンスエンターテイメント集団「梅棒」プロデュースによるパフォーマンスイベントを開催！

梅棒   
ダンス × 演劇  
プロデュース！

【開催期間】2024年4月27日(土)～4月29日(月・祝)

【開催時間】ランチ 12:30～・14:30～ / ディナー 18:30～・20:00～

【営業時間】

ランチ 11:30～15:00 (※90分・二部制 I部 11:30～ / II部 13:30～)

ディナー 17:00～22:00 (※120分・二部制 I部 17:00～ / II部 19:30～)

【場 所】19階ライブキッチン 「COOKA」(クーカ)

【料 金】

ランチ 大人・中高生 ¥6,500 / シニア ¥5,200 (65歳以上) / 小学生 ¥2,400 / 幼児 ¥1,000 (3歳以上)

ディナー 大人・中高生 ¥8,000 / シニア ¥6,400 (65歳以上) / 小学生 ¥3,000 / 幼児 ¥1,000 (3歳以上)

※ソフトドリンクフリーフロー付き

※アルコールフリーフロー(ランチ90分/ディナー120分)お一人様 ¥1,800

※イベントの公演時間などの詳細は後日HPにてお知らせします。



期間中は「イタリアンブッフェ」を開催



カボナータ フォカッチャトースト添え



日替わりパスタ



(ディナー限定) 牛肉のタリアータ 野菜のアグロピカンテソース



ティラミス

**さらにGW期間限定、「イタリアンブッフェ」に加え、一口オムライスやワッフルなどの特別メニューが登場!**



一口オムライス



ワッフル



ベリーのフルーツポンチ



抹茶あんみつ

## ゲストの皆様とお祝い！19階ロビーに「デジタルフォトスポット」が登場

専用タブレットで撮影すると大型ビジョンにランダムに映し出されます。さらに、撮影した写真はその場でプリントアウトしプレゼント。都ホテルズ&リゾーツ、国内外のマリオットグループホテルのアソシエイトから届いた写真も映し出されており、アニバーサリームードたっぷりのスポットです。ご来館の記念に、どなた様でもお気軽にご参加いただけます。



撮影した写真はオリジナルデザインのフレーム(全4種)からお好きなものをセレクトできます。



【設置期間】2024年2月10日(土)～3月10日(日)

【場 所】19階ロビー

### ■ご予約・お問い合わせ先

#### 【ディナーイベント】

(受付時間 平日 10:00～18:00)

TEL 06-6628-6224

#### 【レストラン】

(受付時間 10:00～20:00)

一般：0120-611-147

携帯電話の方：06-6628-6187

#### 【大阪マリオット都ホテル】

〒545-0052

大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43

※写真はイメージです。

※特別イベントのため、各種割引等は適用できません。

※表示料金は、消費税およびサービス料(15%)を含みます。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお問い合わせください。

大阪マリオット都ホテル開業10周年特設サイト

<https://www.miyakohotels.ne.jp/osaka-m-miyako/lp/10th/>



あべのハルカス開業10周年特設サイト

<https://harukas-10th.com>



こころ、  
晴れる  
場所へ

(以 上)