
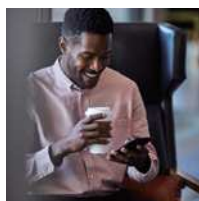
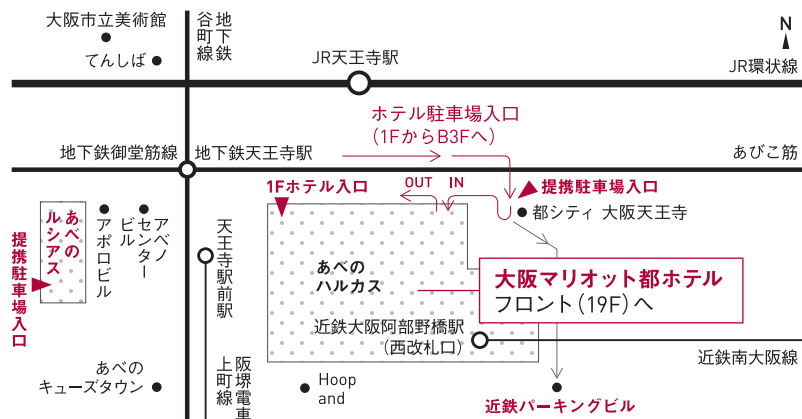


大阪 Marriott 都ホテル

〒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ご登録いただけます。

[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 & © 2024 Universal Studios. All rights reserved. SH24-0073

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.





夏 ～エテ～ été ¥700

販売期間 |
2024年6月1日(土)ー8月31日(土)
場 所 | 19階「M-Boutique」

 [詳細をチェック!](#)

四季をテーマにそれぞれの季節を食材や香り、デコレーションで表現した4種類のエクレアを季節ごとに販売いたします。オレンジ柄のショコラが印象的なトロピカルフルーツをココナッツとハチミツで合わせた「夏 ～エテ～」は、8月末までお楽しみいただけます。


Four types of eclairs, each with a theme of the four seasons expressed through ingredients, aromas, and decorations, will be available seasonally. The "Summer - été -", which combines tropical fruits with coconut and honey and is decorated with an impressive orange-patterned chocolate, is available only until the end of August.

[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。

近鉄・都ホテルズ 料理コンテスト

最優秀賞受賞 ケーキ



10th Anniversary Topics

詳細をチェック!

Super Buffet Series ライブキッチン「COOKA」の“SUPER BUFFET”シリーズ。

CHINOIS (中国料理) & COOKA



期 間 | 2024年5月31日(金) – 2024年6月2日(日) 場 所 | 19階 ライブキッチン「COOKA」

「北京ダック」、「よだれ鶏」や「小エビのチリソース」をはじめ、シェラトン都ホテル大阪 中国料理「四川」料理長 永島 眞次による監修レシピのメニューを提供します。深みのある豊かな味わいを存分にお楽しみください。

We offer a menu of recipes supervised by Shinji Nagashima, head chef of Sheraton Miyako Hotel Osaka's Chinese restaurant "Shisen," including "Peking Duck," "Drool Chicken," and "Shrimp Chili Sauce." Indulge in the richness and depth of flavor.

Wine Events “イタリア極上ワイン紀行”



紀元前2000年頃からワイン造りが行われていたイタリアは、世界有数のワイン生産国です。国内20州すべてでワインを生産し、地方ごとの文化や歴史をもっており個性豊かなワインが多いのが特徴。バラエティ豊かなイタリアワインを旅するようにお楽しみいただけます。イベント当日は、イタリアワインジャーナリストの宮嶋 勲氏をゲストにお迎えします。

Italy has been producing wine since around 2000 BC and is one of the world's leading wine producing countries. Wine is produced in all 20 states in the country, and each region has its own culture and history, making many unique wines. Enjoy a wide variety of Italian wines as if you were traveling. On the day of the event, we will welcome Italian wine journalist Isao Miyajima as a guest.



イタリアワインジャーナリスト 宮嶋 勲氏

期 間 | 2024年7月19日(金)
場 所 | 57階 レストラン「ZK」 料 金 | お一人様 ¥35,000 定 員 | 24名様

※料金には、ワインのペアリングとディナーが含まれます。
※991610 901992 921 bns xst noitqmu2003 ebultani 29011

Whiskey Bottle Fair ~Vol.5~



国内外問わず、バーテンダーがおすすめするウイスキーを2か月毎にセレクト。6-7月は、4アイテムをご用意。「デュワーズ」は、口当たりのよい「グレーンウイスキー」と、風味の強い「モルトウイスキー」を組み合わせた飲みやすさに評判がある「ブレンデッドウイスキー」。なめらかな仕上がりが特徴です。また、「ロイヤルブラック」は、王のためのウイスキーと評されるだけのバランス感が感じられ華やかさが魅力的なウイスキーです。

Every two months, bartenders select whiskey recommendations, both domestic and international. For June and July, there are four items: "Dewars," a blended whiskey that harmonizes smooth glen whiskey and strong aroma of malt whiskey, and "Royal Black," a whiskey with a well-balanced and brilliant taste that is called "whiskey for kings."

期 間 | 2024年6月1日(土) – 2024年7月31日(水) 場 所 | 19階「BAR PLUS」
料 金 | デュワーズ18年 ¥45,000 / デュワーズ25年 ¥70,000 / ロイヤルブラックラ12年 ¥35,000 / ロイヤルブラックラ21年 ¥100,000

※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.

三重県 Mie


熊野市でしか採れない柑橘類の新種「新姫」を用いるなど、三重県の食材の奥深さに触れられるメニューに加え、和牛の頂点と名高い松阪牛、三重県産の地鶏や伊勢海老ほか、清らかな風土が育んだ恵みの数々を心ゆくまでご堪能いただけます。伊勢真珠塩や伊勢茶を、味付けのアクセントに取り入れているのもポイントです。

In addition to menus that allow you to experience the depth of Mie Prefecture's ingredients, such as using Niihime, a new type of citrus fruit discovered in the southern part of the prefecture, we also offer Matsusaka beef, which is famous as the pinnacle of Wagyu beef, local chicken from Mie Prefecture, spiny lobster, and more. You can enjoy to your heart's content the many blessings nurtured by the pure climate. Another key point is the use of Ise pearl salt and Ise tea as seasoning accents.

5 May

期間 | 2024年5月1日(水) — 5月31日(金) Period | May 1st [Wed.] - May 31st [Fri.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!



| 欧風料理

Seasonal ¥20,000
炙り真鯛と新姫果汁
胡瓜とオクラのグリーンガスパッチョ
キャビア添え
Seared Sea Bream and
"NIIHIME" Citrus Juice, Green Gazpacho
with Cucumber and Okra with Caviar

| 日本料理

蒼天 ¥20,000
留め肴 松阪牛と新姫の出会い
Roasted "Matsusaka" Premium Loin
with "NIIHIME" Citrus

| 鉄板焼


雅 ¥25,000
三重県産蛤のナージュ
"MIE" Prefecture Clam Nage

※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.

6 June

期間 | 2024年6月1日(土) — 6月30日(日) Period | June 1st [Sat.] - June 30th [Sun.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!



| 欧風料理

Seasonal ¥20,000
伊勢海老のポワレ 焦がしバターソース
Pan-Fried Spiny Lobster, Browned Butter Sauce

| 日本料理

蒼天 ¥20,000
揚げ物 三重県産地鶏三色揚げ
(黒ビール、磯辺、黄金) 伊勢真珠塩
Deep Fried Chicken with Beer,
Dried Sea Lettuce and Egg "Ise Shinjyu" Salt

| 鉄板焼

雅 ¥25,000
イサキの鉄板焼き
伊勢茶香るブルーブランソース
Chicken Grunt "Teppanyaki" Style,
Beurre Blanc Sauce

10th

Anniversary

Buffet

アニバーサリーbuffet

📖 **メニューをチェック!**

期間 | 2024年**5月1日(水)**—**6月30日(日)**

🎬 **MOVIE をチェック!**

Period | May 1st [Wed.]—June 30th [Sun.]

※5月31日~6月2日はSUPER BUFFETを開催

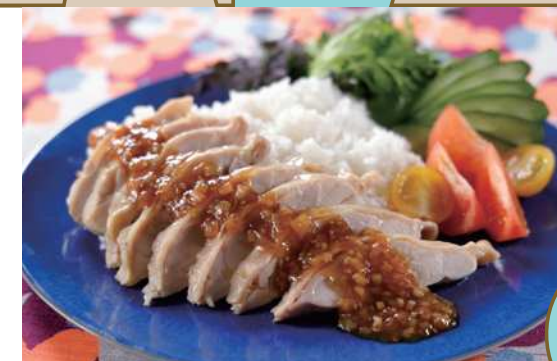


開業10周年の感謝を込めて、10年間で人気だったメニューが
集結。思い出に残るプレミアムなbuffetをご提供いたします。
「有頭エビフライ」や「シンガポールチキンライス」、ディナータイムに
は「握り寿司」、「国産牛のロースト」などが登場。

To celebrate our 10th anniversary, we have brought together
popular menu items from the past 10 years. We offer a premium
buffet that will leave you with unforgettable memories.
All-you-can-eat "Fried Shrimp", "Tandoori Chicken", and for dinner
time limited "Nigiri Sushi" and "Roasted Japanese Beef", and more.



有頭海老フライ Fried Shrimp



シンガポールチキンライス Singapore Chicken Rice



Dinner 国産牛のロースト Roasted Japanese Beef



GW FAMILY BUFFET

GW期間中(4/27-4/29、5/3-5/6)
ご家族で楽しめるメニューがさらに充実!

119F Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

	ランチ/Lunch		ディナー/Dinner	GW(4/27-29・5/3-6)		SUPER BUFFET(5/31-6/2)	
	平日	土日祝		ランチ	ディナー	ランチ	ディナー
大人	¥5,200	¥5,800	¥7,000	¥6,500	¥8,000	¥6,800	¥9,000
中高生	¥3,900	¥4,350	¥5,250	¥5,200	¥6,400		
シニア(65歳以上)	¥2,100	¥2,400	¥3,000	¥2,400	¥3,000	¥3,600	¥3,900
小学生	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,500	¥1,500
幼児(3歳以上)							

| アルコールフリーフロー | ランチ/Lunch(90分制) ¥1,800 ディナー/Dinner(120分制) ¥1,800

※土日祝はランチ・ディナーともに2部制です。※Please choose from 1 of 2 seating times on weekends and holidays.

※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.

※表示料金には、ソフトドリンクが含まれます。アルコールのフリーフローは別途料金が必要です。※Prices include soft drinks. Free flow of alcohol is available for an additional charge.

※シニア料金は、他の割引やプロモーションとの併用はいたしかねます。※Senior rates are not valid in conjunction with other discounts or promotions.




アーリーサマー アフタヌーンティー Early Summer Afternoon Tea ¥6,500

色鮮やかでトロピカル! 南国のフルーツ盛りだくさん

Brightly Colored and Tropical!
Tropical Fruits Galore

期間 | 2024年5月1日(水) - 6月30日(日)
Period | May 1st [Wed.] - June 30th [Sun.]

 [メニューをチェック!](#)

一足先に初夏の訪れを楽しめるアフタヌーンティーをご用意。パパイア、マンゴー、パイナップルなど、バラエティあふれる南国のフルーツをセイボリー&デザートともに取り入れました。見た目から色鮮やか、トロピカルな美味しさが詰まっています。

An afternoon tea perfect for early summer, with the fresh green leaves swaying. We have incorporated a variety of tropical fruits such as papaya, mango, and pineapple into both savory and desserts, bright and full of tropical deliciousness.

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.



マンゴーダイキリ
Mango Daiquiri
¥2,600

パッションマルガリータ
Passion Margarita
¥2,400

マンゴーサンセット
Mango Sunset
¥2,600

パッションブリーズ
Passion Breeze
¥2,400


フルーティーな味わいが グラスの中で華ひらく

Fruity Taste
Bloom in the Glass

マンゴー&パッションフルーツ
カクテルプロモーション

Mango & Passion Fruit Cocktail Promotion

期間 | 2024年5月1日(水) - 6月30日(日)
Period | May 1st [Wed.] - June 30th [Sun.]

 [メニューをチェック!](#)

グラスを傾けた瞬間、フルーティーな味わいが口いっぱいに広がる初夏の季節にぴったりのカクテル。太陽が育んだ甘さが特徴のマンゴーは“ラム”と“テキーラ”、芳醇な香りのパッションフルーツは“テキーラ”と“ウォッカ”をベースにお届けします。

A cocktail perfect for the early summer season, with a fruity flavor that fills your mouth the moment you tip the glass. Enjoy the sun-grown sweet mango with Rum and Tequila, and the mellow passion fruit with Tequila and Vodka.

119F **BAR PLUS**  **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.



今年も「ハルカスベジフェス!」とコラボレーションしたメニューを提供。野菜を使用した彩豊かなメニューをお楽しみください。 This year as well, we will be offering a menu in collaboration with "Harukas Veggie Fes!" Enjoy a colorful menu made with vegetables.

[詳細をチェック!](#)

COOKA



提供期間 |
2024年5月1日(水) – 6月30日(日)
Period | May 1st [Wed.] – June 30th [Sun.]

「10th Anniversary Buffet」にて、2品のメニューが登場です。トマトと初夏の野菜をたっぷり使用したピザとトマトの旨味を閉じ込めたジュレが爽やかな前菜。

Two menu items will be available in "10th Anniversary Buffet". A pizza made with plenty of tomatoes and early summer vegetables, and a refreshing marinade appetizer with tomato jelly.

BAR PLUS



ベジ マルシェ
Vege Marché ¥2,800

提供期間 |
2024年5月1日(水) – 5月31日(金)
Period | May 1st [Wed.] – May 31st [Fri.]

大胆にトッピングした野菜スティックが印象的なカクテルです。ウォッカをベースにフルーツマトとアクセントにコアントローとチリソースで仕上げました。

A impressive cocktail which is boldly topped with vegetable sticks is based with vodka and mixed with fruit tomatoes and accents of Cointreau and chili sauce.

※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.



テ・ヴェール Thé Vert ¥780



ショコラ・リュバーク Chocolat Rhubarbe ¥780

2つの新作ケーキをリリース

Released Two New Cakes

※5月1日(水)より販売スタート

[詳細をチェック!](#)



キャロット ノンオイルドレッシング
Carrot Oil Free ¥1,500

白と赤、2つの世界観で紡ぐ新作ケーキ。ホワイトチョコで覆った「テ・ヴェール」は、和のエッセンスあふれる逸品です。リュバークやラズベリー風味が際立つ「ショコラ・リュバーク」は、爽やかで甘酸っぱいテイスト。人気の人参ドレッシングに新しく加わった「キャロット ノンオイルドレッシング」はギフトにもおすすめ。

A new cake created with two worldviews: white and red. "Thé Vert" covered in white chocolate is a masterpiece full of Japanese essence. "Chocolat Rhubarbe" has a distinct raspberry flavor and rhubarb has a refreshing, sweet and sour taste. "Carrot Non-Oil Dressing", a new addition to the popular carrot dressing, is also recommended as a gift.

I 19f **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.

MARRIOTT PERSON

56

料飲部 COOKA
マネージャー
秋月 優希
YUKI AKIZUKI

MOVIE をチェック!

2019年に配属されて以来、各部署でキャリアを積んでいます。現在のCOOKAでは、あるご家族のお子様を私が入って下さり、その後心温まる交流を重ねています。このように、かけがえのないお客様との大切な瞬間に寄り添えるのは、ホテルでの仕事の1番の魅力だと思います。これからも“非日常を演出する”という考えを意識した最高のおもてなしをご提供し、思い出深い時間を生み出せるよう尽力して参ります。

Since being assigned in 2019, I have built a career in each department. In the current department COOKA, once, a child of a family took a liking to me, and we continued to have heartwarming interactions with them. I think the most appealing part of working at a hotel is being able to be close to the precious moments of our irreplaceable guests. I will continue to provide the best hospitality with the idea of "creating an extraordinary experience" and do my best to create memorable moments.

2016年 近鉄・都ホテルズ入社。志摩観光ホテル 料飲部に配属。「ラ・メール」、「ラ・メール ザ クラシック」で経験を積む。2019年 大阪マリオット都ホテルへ配属。客室部、セールス&マーケティング部、運営管理部でキャリアを重ね、2022年2月に料飲部に配属。現在に至る。



〔大西ゆかりと天王寺の話〕
影響をうけた音楽って、いったい何だろう?
2024年の4月に60歳となった今、ときどき振り返ることがあります。
新御三家、花の中三トリオ、キャンディーズ、ピンクレディ、欧陽菲菲、山本リンダ...etc.
挙げればキリがないですし、誰か1人を絞り込むのは難しいですが、どのミュージシャンの歌声も、テレビやラジオの向こうでキラキラと輝いていました。
昔のミュージシャンというのは、天性の実力があるうえ、鍛え上げられた歌唱力を兼ね備えた、選ばれし方ばかり。高いクオリティの楽曲のすばらしさを、何倍にも魅力的にする大きな役割を果たされていたと思います。ですから、何度でも聞きたくなるし、胸を打つ。発表されてから何十年経って聞き直しても、色褪せることがないのかもしれない。
プロデビューして、影響をうけ、印象に残っている一曲が、憂歌団の木村充揮さんの「天王寺」です。
【大阪ミナミの玄関口は通天閣がそびえ立つ天王寺】という歌詞から始まる曲は、木村さんが天王寺の街をぶらぶら歩いている時に作ったそう。
わずか4分ほどの曲の中に、街の情景だけでなく、そこに住み・働く人々の温かさを感じさせる描写が詰まっています。再開発が進み、近代的な様子へと移り変わった今でも、古き良き懐かしい天王寺を思い浮かべることができるのではないのでしょうか。
サビの【これがオイラのふるさと天王寺】の部分を、【これがワタシのふるさと天王寺】と女性バージョンに変更させていただき、カバーしたのですが、原曲とキーが同じ。そのあたりに運命を感じたのを覚えています。



【注釈】※新御三家→野口五郎、西城秀樹、郷ひろみ
花の中三トリオ→森昌子、桜田淳子、山口百恵

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。

大西ユカリと阿倍野のはなし

9

TOPICS&NEWS

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!



シェフセミナー&ランチコース

近藤 大介
テーマ [コンフィチュール]

詳細 をチェック!

ペストリーシェフ 近藤 大介が、いちごとオレンジ2種類の「コンフィチュール」を実演します。また、「コンフィチュール」と一緒にお楽しみいただきたい「イングリッシュスコーン」の作り方もレクチャー。ご家庭でのティータイムに花をそえるメニューを学べます。セミナー終了後は特別ランチコースをご用意しております。

Pastry chef Daisuke Kondo will demonstrate two types of "Confiture": strawberry and orange. There will also be a lecture on how to make "English scones," which you can enjoy with "Confiture." Introducing menus to enhance your tea time at home. A special lunch course will be served after the seminar.

開催日 | 2024年6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.

ペストリーシェフ
近藤 大介



Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | **06-6628-6111** (代表)

早期割引プランでクラブルームにお得にステイ!

Stay in the club room at a great deal with our early bird discount plan!

プラン をチェック!



お早目のご予約でお得にお過ごしいただけるプランです。すべてのプランに、クラブラウンジアクセスと展望台「ハルカス300」入場券の特典付き。クラブラウンジでは、朝食、アフタヌーンティー、カクテルタイムなどシーンに合わせてお過ごしいただけます。ワンランク上のホテルステイをお楽しみください。

Book early and save. All plans include Club Lounge access and admission to the Harukas 300 observation deck. The Club Lounge is available for breakfast, afternoon tea, cocktails, and more. Enjoy a hotel stay that is a grade above the rest.

宿泊期間 | ~2025年3月31日(月)
部屋タイプ | クラブルーム、コンフォートルーム
料金 | 1室1名様 ¥66,890 ~ 1室2名様 ¥71,630 ~
特典 | クラブラウンジアクセス付き、展望台「ハルカス300」入場引き換え券

※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)
※Prices include consumption tax and 15% service charge. (Accommodation tax is not included)