
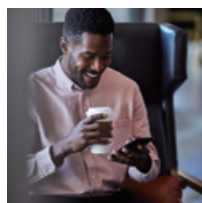
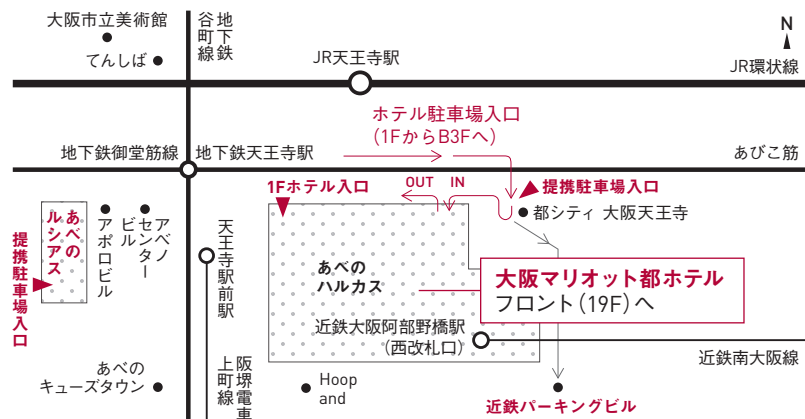


大阪 Marriott 都ホテル

〒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 & © 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



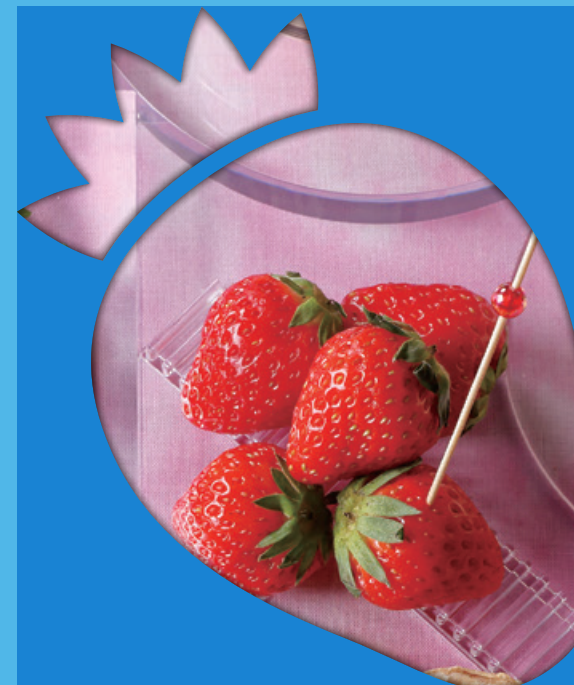
0120-611-147 携帯電話 06-6628-6187 (受付時間 10:00~20:00)

- ・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.

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。



10th Anniversary Topics

詳細をチェック!

Super Buffet Series

SUPER MEAT

ライブキッチン「COOKA」の
"SUPER BUFFET"シリーズ。



期 間 | 2024年9月1日(日) - 2024年9月7日(土) 場 所 | 19階 ライブキッチン「COOKA」

9-10月は、ポークやチキンなどを使用した多彩な肉料理が楽しめる"ミートフェス"を開催。スーパーbuffetの期間中は、人気の「ローストビーフ」や大阪名物「串カツ」、口の中に旨味が広がる「牛にぎり寿司」など、国産牛肉を使用したメニューが、限定で登場します。充実のラインナップを存分にお楽しみください。

We offer a variety of menus using beef, pork, and chicken. In particular, we have a full lineup of beef menus, including the popular "Roast Beef", Osaka's specialty "Kushikatsu", and "Seared Beef Sushi" that fills your mouth with flavor. Please enjoy it to your heart's content.

Wine Events

場 所 | 57階 レストラン「ZK」 ※料金には、ワインのペアリングとディナーが含まれます。

イタリア極上ワイン紀行

期 間 | 2024年7月19日(金)
料 金 | お一人様 ¥35,000 定員 | 24名様

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、地方ごとの歴史や文化をもって個性豊かなワインが多いのが特徴。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、バラエティに富んだイタリアワインを旅するようにお楽しみいただけます。

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

大阪の審判

期 間 | 2024年9月27日(金)
料 金 | お一人様 ¥250,000 定員 | 10名様

1976年にフランスで行われたワイン品評会で名だたるフランスワインを抑えて、それまで無名だったカルフォルニアワインが1位を獲得した大事件「パリの審判」。ワインの歴史を大きく変えた出来事です。赤ワイン部門で1位となったスタッグス・リープ・ワイン・セラーズSLVを含め、DRCやムートンロートシルト等を比較できる特別な機会をお楽しみください。

The "Judgment of Paris," in which a previously unknown California wine won first place at a wine competition held in France in 1976, beating out a renowned French wine, was a major event that changed the history of wine. Please enjoy this special opportunity to compare DRC, CH. MOUTON ROTHSCCHILD, and "STAG'S LEAP WINE CELLARS S.L.V.," which won first place in the red wine category.



Whiskey Bottle Fair ~Vol.6~



国内外問わず、バーテンダーがおすすめるウイスキーを2か月毎にセレクト。8-9月は、スコットランドのアイラ島「ブルイックラディ蒸溜所」で生産された「ブルイックラディ アイラ・バーレイ 2014」と「ポートシャーロット アイラ・バーレイ 2014」をご用意。「ブルイックラディ」は、100%アイラ島産大麦を使用、しっかりとした飲みごたえのシングルモルトです。「ポートシャーロット」は麦芽の乾燥にピートを使用しおり、アイラモルトらしいピーティー&スモーキーな味わいが特徴です。

A selection of whiskies recommended by the bartenders, both domestic and international, is selected every two months. In August and September, we will be offering "BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY 2014" and "PORT CHARLOTTE ISLAY BARLEY 2014," both produced at Bruich Ruddy Distillery on the island of Islay in Scotland. "BRUICHLADDICH" is a single malt made with 100% Islay barley and is a robust, satisfying drink. "PORT CHARLOTTE" uses peat to dry the malt, giving it the characteristic peaty and smoky flavor of Islay malt.

期 間 | 2024年8月1日(木) - 2024年9月30日(月) 場 所 | 19階 「BAR PLUS」 料 金 | 各 ¥35,000

※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.

九州 Kyusyu


宮崎県の「霧島黒豚」、大分県の「関鯨」、熊本県の「和王」...
etc.九州の大地と海の恵みを満喫できるメニューをご用意。鰻や
水なす、無花果といった旬食材とのマリアージュで、夏らしい美味
しさをお召し上がりください。辛子明太子・高菜などをアクセントに
したシェフの遊び心が光る逸品もご堪能ください。

"Kirishima Kurobuta" from Miyazaki, "Seki horse mackerel" from Oita, "Wao"
from Kumamoto...etc. We offer menus that allow you to fully enjoy the
blessings of Kyusyu's land and sea. Enjoy the deliciousness of summer by
pairing it with seasonal ingredients such as conger eel, eggplant, and figs.
Please enjoy the chef's playful dishes with accents such as Spicy Cod Roe
and Mustard Greens.

7 July

期間 | 2024年7月1日(月)―7月31日(水) Period | July 1st[Mon.]―July 31st[Wed.]

 **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
九州産鮮魚のソテー トウモロコシのピュレ
柚子胡椒の焦がしバターソース
Sautéed Seasonal Fish With Corn Purre,
Browned Butter Sauce With "Yuzu"Peppar

蒼天 ¥20,000
鰻二色焼き(辛子明太子・塩)
Grilled Pike Conger
with Spicy Cod Roe and Salt


雅 ¥25,000
くまもと黒毛和牛“和王”フィレ ロース食べ比べ
"Kumamoto Wao Beef",
Tasting Tenderloin and Loin

※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.

8 August

期間 | 2024年8月1日(木)―8月31日(土) Period | August 1st[Thu.]―August 31st[Sat.]

 **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
霧島黒豚バラ肉の柔らか低温調理
高菜漬けのラビオリ
Low Temperature Cooking "Kirisima"Pork Belly,
Pickled Leaf Mustard Ravioli

蒼天 ¥20,000
九州産天然鮎姿焼き
Grilled Kyusyu Natural Sweetfish

雅 ¥25,000
鰻の白焼き フォアグラ
Grilled Eel, Foie Gras

九州うまかもんbuffet Kyusyu Buffet

📖 メニューをチェック!

🎬 MOVIE をチェック!

期間 | 2024年7月1日(月) – 8月31日(土)

Period | July 1st [Mon.] – August 31st [Sat.]

※8月10日～8月18日はSUMMER FAMILY BUFFETを開催



豊かな食文化と多彩な食材が魅力の九州で愛される美食が勢揃い。「鹿児島県産豚ロースの冷しゃぶ」、「チキン南蛮」、「ブリのあつめし」をはじめ、「ちゃんぽん」や「とんこつラーメン」(ディナー限定)は、ライブキッチンで調理したできたてをご提供いたします。「COOKA」がお届けする九州各県の「うまかもん」を存分にお楽しみください。

Kyusyu is known for its rich food culture and variety of ingredients, and we have a wide selection of delicious dishes that are loved by all. "Kagoshima Pork Loin Cold Shabu Shabu", "Marinated Fried Chicken with Tartar Sauce", "Rice Bowl Topped with Yellowtail", "Champon Noodles" and "Tonkotsu Ramen Noodles" (dinner only) are served freshly prepared in our live kitchen. Please fully enjoy the delicious food from each prefecture in Kyusyu brought to you by Live Kitchen COOKA.



宮崎県

チキン南蛮 Marinated Fried Chicken with Tartar Sauce



鹿児島県

鹿児島県産豚ロースの冷しゃぶ Kagoshima Pork Loin Cold Shabu Shabu



大分県

ブリのあつめし Rice Bowl Topped with Yellowtail



SUMMER FAMILY BUFFET

お盆期間中(8/10-8/18)

ご家族で楽しめるメニューがさらに充実!

19F



Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

	ランチ/Lunch		ディナー/Dinner	SUMMER FAMILY BUFFET (8/10-18)	
	平日	土日祝		ランチ	ディナー
大人	¥5,200	¥5,800	¥7,000	¥6,500	¥8,000
中高生					
シニア(65歳以上)	¥3,900	¥4,350	¥5,250	¥5,200	¥6,400
小学生	¥2,100	¥2,400	¥3,000	¥2,400	¥3,000
幼児(3歳以上)	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,000

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

※土日祝、8/10-8/18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, 8/10-8/18.

※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.




夏いちごアフタヌーンティー Summer Strawberry Afternoon Tea ¥6,500

真っ赤で彩り華やか 夏いちご尽くしのティータイム

Bright Red and Splendid
Summer Strawberry Tea Time

期間 | 2024年7月1日(月)ー9月30日(月)
Period | July 1st[Mon.]–September 30th[Mon.]

 [メニューをチェック!](#)

口に入れた瞬間に夏の訪れを感じる、みずみずしい夏いちごをたっぷり盛り込んだアフタヌーンティー。セイボリー、デザートすべてのメニューに夏いちごを使用しております。真っ赤で彩り華やかなデコレーションで素敵なティータイムを演出します。

Afternoon tea packed with plenty of juicy summer strawberries that will make you feel the arrival of summer the moment you put it in your mouth. We use summer strawberries in all of our savory and dessert menus. The bright red and splendid decorations create a wonderful tea time.




トロピックピーチパフェ Tropic Peach Parfait ¥3,000

夏季だけの特別なパフェ フレッシュな白桃が主役

Summer Parfait
Refreshing with Fresh White Peach

期間 | 2024年7月1日(月)ー8月31日(土)
Period | July 1st[Mon.]–August 31st[Sat.]

 [メニューをチェック!](#)

 [MOVIE をチェック!](#)

今が旬、フレッシュな白桃をグラスの中に閉じ込めたパフェ。気品を感じる優しいテイストを、濃厚な甘さのマンゴーが引き立て、暑い季節に一時の清涼感を届けてくれます。この時期限定の甘美なスイーツとともに贅沢な時間をお過ごしください。

A parfait with fresh white peaches in a glass that is in season now. The gentle and elegant taste is complemented by the rich sweetness of mango, providing a refreshing sensation during the hot season. Please spend a luxurious time with this parfait that are limited to this time of year.



ボタニストジントニック フェアー BOTANIST Gin and Tonic Fair 各¥2,500

ボタニカルのはじけるアロマを ジントニックで感じる

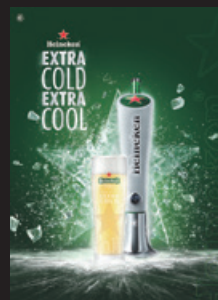
A Bursting Botanical Aroma Feel with Gin and Tonic

期間 | 2024年7月1日(月) – 8月31日(土)

Period | July 1st [Mon.] – August 31st [Sat.]



メニューをチェック!



ハイネケン エクストラコールド
Heineken Extra Cold ¥1,700

期間 | 2024年7月1日(月) – 9月30日(月)

Period | July 1st [Mon.] – September 30th [Mon.]

スコットランドの北西の海上に浮かぶ「アイラ島」から届いたジン「ザ・ボタニスト」をピックアップ。島で手摘みしたボタニカル(植物類)を加え、深みと複雑なアロマを引き出した味わいに、ミントやレモングラスなどのハーブをチョイスしていただきお好みの味わいのジントニックをご提供いたします。また、暑い日に渴きを癒す「0℃以下」のハイネケンエクストラコールドも期間限定でお楽しみください。

"The Botanist", a gin from "Islay Island" off the coast northwest of Scotland. Adding hand-picked botanicals on the island to bring out the depth and complex aroma of the gin and tonic, with herbs such as mint and lemongrass selected to create a gin and tonic of your choice. Also, enjoy Heineken Extra Cold "below 0°C" to quench your thirst on a hot day for a limited time.

※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.

119f

BAR PLUS



BAR PLUS
[バー プラス]



ペッシュ Pêche ¥760

オペラ Opéra ¥760

ピスターシュ Pistache ¥780

ムースケーキ、クラシック、ピスタチオ 異なる個性の3種類の新作

Mousse cake, Classic, Pistachio
3 New Products with Different Personalities

※7月1日(月)より販売スタート



詳細をチェック!



キャロットケーキ(ワンカット) Carrot Cake ¥400

※6月1日(月)より販売中

赤桃と白桃を使用したムースケーキ「ペッシュ」、ブランデーをきかせたガナッシュが特徴のクラシカルな「オペラ」、ピスタチオのシブーストの中にチェリーのコンポートを忍ばせた「ピスターシュ」、3種類の新作をリリース。また、濃厚な味わいと風味が豊かなイギリスの伝統菓子「キャロットケーキ」は大人からお子様まで好まれるケーキです。

Three new products: "Pêche", a mousse cake made with red and white peaches, "Opera," a classic cake featuring ganache flavored with brandy, and "Pistache", a pistachio chiboust with cherry compote hidden inside. And also, Carrot cake, a traditional British confectionery with a rich flavor, is loved by all ages.

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

119f

M-Boutique

M-Boutique
[エム ブティック]

客室部
フロント レセプションист
櫻井 雅奈
WAKANA SAKURAI



MOVIE をチェック!

チェックインからチェックアウト業務をメインに、ご滞在を検討中の方へのプランのご案内、ご予約のお手続きなど、ご宿泊に関すること全般が仕事内容です。心がけていることは2つあり、1つ目は「ゲストに楽しかった、幸せだったと思っていただく」ということ。2つ目は「気づきを大切に」ということ。例えばゲストとのさりげない会話から、何か喜んでいただけることはないかを常に模索し、行動しております。

The job includes mainly check-in and check-out, but also information on plans for those considering a stay, procedures for reservations, and all other accommodation-related matters. There are two things I keep in mind, and the first is to make my guests feel that they had fun and were happy. The second thing is to "Awareness". For example, through casual conversations with guests, we are always looking for ways to make them happy and taking action.

2020年 近鉄・都ホテルズ入社。都リゾート志摩ベイサイドテラス 料飲部に配属。
2021年同ホテル 客室部に配属。経験を積む。2023年 大阪 Marriott 都ホテル 客室部フロントに配属。現在に至る。

〔大西ゆかりと天王寺の話〕

今まで数々の作品を発表してきましたが、楽曲のこだわりはもちろん、ジャケットのデザインにも力を入れてきました。

天王寺・新世界をロケ地に撮影したのも多く、例えば「HOU ON」(2009年発売)では「新国際劇場」をバックにしたり、「南部の女」(2007年発売)では新世界の街並みを取り入れてみたり。見る者のいろいろな想像力を掻き立てる虚構感のあるビジュアルがとても気に入っています。

私が新世界に惹かれる理由は、決して「楽しさ」だけで満たされた街ではないというところ。色々な背景もあって、住民や訪れる人の中には新世界という街にネガティブな思いを抱えている方も少なくないはずですが、それでもへこたれず、頼もしさがあって、弱い心をもった人々でもやさしく受け止めてくれる懐の深さが街全体に漂っているんです。

気さくに話しかけてくれる店主さんがいる商店街、ふと覗き込めば猫たちが昼寝している路地裏、外国人も一緒になって笑顔で杯を交わす飲み屋さん...etc.

一度、足を運んでいただければきっとわかる、人と人の距離が近く、国境を感じさせない不思議な感覚。ガタンゴトンとのんびり走る、阪堺電車に乗って車窓から街並みを眺めてみるのもいいかもしれませんね。

「大阪 Marriott 都ホテル」にご滞在の際は、すぐ近くですからぜひ立ち寄ってみてください。カメラを片手にぶらぶらすれば、きっと記念になる思い出の一枚が撮影できると思います。



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活動が続いている。
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

10

TOPICS&NEWS

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries
06-6628-6224
(10:00-20:00)

受付中!



シェフセミナー&ランチコース

竹内 淳也

テーマ[夏の冷菜]

詳細をチェック!

57階「ZK」欧風料理 料理長 竹内 淳也が、前菜とパスタ料理2品を暑い日にぴったりな冷製レシピでレクチャーいたします。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。

57th floor "ZK" European Cuisine Head Chef Junya Takeuchi will give a lecture on two cold menu items that are perfect for hot days. Please also enjoy a special lunch course served after the seminar.

開催日 | 2024年8月7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.

57階 レストラン「ZK」
欧風料理 料理長
竹内 淳也



お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

Stay Plan — 宿泊プラン —

ファミリー・グループに大人気!コネクティングルーム

Recommended for family trips Connecting rooms are a great deal!

プランをチェック!



コネクティングルームは38㎡のスーパーリアツインとスーパーリアダブルの2室を内扉で繋げて、最大4名様でご利用いただけます。洗い場付きのバスルームとトイレが2つずつあり、ご家族やグループでのご利用に最適です。同条件のプランを別々にご予約されるよりお得なプランとなっております。数に限りがございますので、お早めのご予約がおすすめです。

Connecting rooms, which allow you to freely move between the two rooms with a door inside the room, are recommended for families and groups, and also a better deal than booking two rooms. Early reservation is recommended as the number of rooms is limited.

部屋タイプ | スーパーリアコネクト(ツイン+ダブル)
料金 | 3~4名様 ¥93,040~
特典 | 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)