
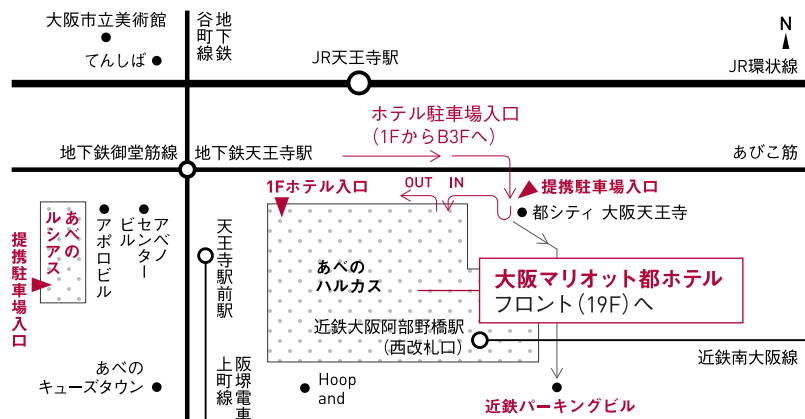


大阪 Marriott 都ホテル

〒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.
 SH24-0156

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





海外のクリスマスには欠かせないジンジャーブレッドマンクッキーにチョコレートをサンド。家族の無病息災を願い、体にやさしいジンジャーを素材に使ったという起源をもつクッキーは、愛らしいフォルムと素朴な味わいが特徴です。

Gingerbread man cookies, an indispensable part of Christmas overseas, are sandwiched with chocolate. These cookies originated from the desire to keep family members healthy by using healthy ginger as an ingredient, and are characterized by their adorable shape with warm taste.

販売期間 | 2024年12月1日(日)–12月25日(水)

ジンジャーブレッドマンクッキーサンド

1個 ¥700



詳細をチェック!



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。



MARRIOTT CHRISTMAS 2024

詳細をチェック!



ガトー フレーズ
Gâteau Fraise
¥5,500 (4号)
¥7,500 (6号)

ノエル ショコラ
Noël Chocolat
¥5,500 (4号)
¥7,500 (6号)

タルト フレーズ
Tarte aux Fraises
¥5,500 (4号)
¥7,500 (6号)

ご予約期間 | 2024年10月21日(月) - 12月8日(日)
あまおうを使用した苺のタルト「タルト フレーズ」、サンタをあしらったショートケーキ「ガトー フレーズ」、栗やピスタチオをアクセントに濃厚でやさしい甘さが広がるチョコレートのケーキ「ノエル ショコラ」という3種類のクリスマスケーキを数量限定でご用意。年に一度のクリスマスを彩ります。

Three types of Christmas cakes are available in limited quantities: "Tarte aux Fraises," a strawberry tart made with Amaou strawberries; "Gâteau Fraise," a short cake decorated with Santa Claus; and "Noël Chocolat," a chocolate cake with chestnut and pistachio accents that spreads rich and gentle sweetness. Select your favorite cake for the centerpiece of your once-a-year special Christmas table.



スモールサイズ
Small Size

ボックス入り Box

M-BOUTIQUE

自家製のフルーツコンフィや、食感が楽しいナッツ、マロングラッセが入ったシュトーレンはスパイスがきいた本格派の味わい。クリスマスまでの数週間を心待ちにしながら、少しずつスライスしてお召し上がりください。

Stollen richly scented with spice, is filled with homemade fruit confit and crunchy nuts and candied chestnuts. Slice it up and enjoy during Advent.

販売期間 | 2024年12月1日(日) - 12月25日(水)

シュトーレン	Stollen	
スモールサイズ	Small Size	¥1,600
ボックス入り	Box	¥3,300

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

19F **M-Boutique** M-Boutique
[エム ブティック]



詳細をチェック!



ZK

一皿ごとに詰められた、クリスマスのための贅沢な味わい。Each plate is a luxurious taste of Christmas. Enjoy to your heart's content the gorgeous cuisine that make for a perfect time for both dinner and lunch.
ディナー、ランチともに最高の時間を演出する華やかなお料理を心ゆくまでお楽しみください。

| 期間 | 2024年12月21日(土) - 12月25日(水) | Period | December 21st [Sat.] - 25th [Wed.]

| 欧風料理 | LUNCH リュミエール Lumière ¥15,000 DINNER プリエール Prière ¥35,000~

| 鉄板焼 | DINNER せいこう 聖空 ¥43,000~



Restaurant ZK [ジーケー]

※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.



LOUNGE PLUS

旬菜をちりばめたセイボリー&デセールが好評のアフタヌーンティー。12月21日から25日までは、ロゼスパークリンググラスワインとプチガトーが付く、期間限定のクリスマス仕様でご提供いたします。聖なる時間を過ごすのにふさわしい心ときめくスペシャルなメニューが勢揃いします。

Our popular afternoon tea features seasonal ingredients in both savories and desserts. From December 21 to 25, we will be offering a limited-time White Christmas themed afternoon tea which features adorable christmas motif menu and also with a glass of rose sparkling wine and a petit gâteau.

※写真は12/21-12/25に提供するアフタヌーンティー

期間 | 2024年12月1日(日) - 12月25日(水)
時間 | 11:30~17:00(120分制)

クリスマスアフタヌーンティー Christmas Afternoon Tea
12/1-12/20 ¥6,500
12/21-12/25 ¥8,000
※ロゼスパークリンググラスワイン、プチガトー付き



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.

COOKA



COOKAからのクリスマスプレゼント!11-12月の「シーフードbuffet」のメニューに加えて、ローストチキンやディナーでは本ずわい蟹のボイルなど幸せが詰まったご馳走が登場。素敵なパートナーや仲間とテーブルを囲んで、とびっきりの美味しさをご堪能いただけます。

A Christmas present from our buffet restaurant COOKA! From December 21 to 25, in addition to "Seafood Buffet", we will be serving delicious treats filled with happiness, such as Roast Chicken and Boiled Snow Crab. You can gather around the table with your lovely partner or friends and enjoy this festive menu.

期間 | 2024年12月21日(土) - 12月25日(水)
 クリスマスランチ(土日のみ90分制) 大人¥7,500
 クリスマスディナー(120分制) 大人¥12,000(アルコールフリーフロ込み)



※写真はディナーbuffetのイメージ ※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.

BAR PLUS



ソムリエが料理に合わせて選んだ赤・白ワインのほか乾杯酒にはシャンパンをご用意。アミューズ・前菜盛り合わせ・メイン・デザートで織りなすクリスマス限定メニューをシックで洗練されたBAR PLUSの雰囲気とともに楽しみください。

Christmas-only plan that includes champagne and red and white wine selected by our sommelier, as well as an amuse-bouche, appetizer platter, main, and dessert. Enjoy an elegant moment in the chic and sophisticated atmosphere of BAR PLUS while enjoying the night view.

期間 | 2024年12月21日(土) - 12月25日(水)
 BAR PLUS クリスマスプラン ¥18,000



※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.

HOT COCKTAIL PROMOTION



アイリッシュコーヒー
 バープラススタイル
 Irish Coffee
 BAR PLUS Style
 ¥2,500



アップルサイダー
 バープラススタイル
 Apple Cider
 BAR PLUS Style
 ¥2,500

📖 [メニューをチェック!](#)

寒い季節に寄り添うホットカクテル 個性豊かなウイスキーのフェアも開催

Hot Cocktails to Enjoy During the Cold Season
 Unique Whiskey Bottle Fair

Whiskey Bottle Fair

期間 |
 2024年12月1日(日) -
 2025年1月31日(金)

イーガンズ コンヴィクション
 EGANS CONVICTION
 ¥35,000



トマーティン12年
 TOMATIN 12 Years Old
 ¥25,000

アイルランド発祥のアイリッシュコーヒー、林檎の味わい豊かなアップルサイダーをオリジナルレシピをご用意しました。それぞれ個性が異なるホットカクテルは、寒い季節にふさわしいグラス一杯の温もり。また、プレミアムウイスキーを優待価格でご提供するボトルフェアも開催いたします。

Perfect for the cold season, Spiced Irish coffee, which originated in Ireland, and apple cider, rich in apple flavor, are prepared in our original recipe. In addition, a bottle fair to offer premium whiskey at a special price.

※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.




11 November

晩秋 Late Autumn

期間 | 2024年11月1日(金) — 11月30日(土) Period | November 1st[Fri.] - 30th[Sat.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

ずわい蟹やとらふぐなどを用い、贅を極めた“旬味”を感じていただけるメニューを欧風料理・日本料理・鉄板焼のそれぞれでご用意いたしました。色づく秋、輝く冬の恵みが奏でる、洗練された逸品の数々で心まで満たされる特別な時間をお過ごしください。

| 欧風料理

| 日本料理

| 鉄板焼



Seasonal ¥22,000
ずわい蟹と蕪のマリネ
雲丹とキャビア添え
Marinated of Snow Crab and Turnip
with Sea Urchin and Caviar

蒼天 ¥22,000
酢の物
帆立貝柱 酢味噌
Boiled Scallop with Vinegared Miso

雅 ¥25,000
フォアグラと茸のオムレツ ペリグーソース
Omelet of Foie Gras and Mushrooms,
Périgueux 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.

12 December


冬 Winter

Restaurant ZK(ジーケー) 57F



期間 | 2024年12月1日(日) — 12月20日(金) Period | December 1st[Sun.] - 20th[Fri.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

Western, Japanese and Teppanyaki cuisine that allows you to experience the luxurious seasonal flavors with snow crab and tiger pufferfish. Indulge in our refined delicacies that will fill your heart and soul with the colorful autumn and glorious winter bounty.

| 欧風料理

| 日本料理

| 鉄板焼



Seasonal ¥25,000
フランス産鳩のロースト ベリーソース添え
France Pigeon Roast with Berry Sauce

蒼天 ¥25,000
小鍋 とらふぐ てっちり
Globe Fish in Hot Pot Style

雅 ¥25,000
あん肝とふろふき大根
Monkfish Liver and Steamed Radish

SEAFOOD BUFFET

シーフード ブッフェ

📖 [メニューをチェック!](#)

🎬 [MOVIEをチェック!](#)

期間 | 2024年11月1日(金) — 2025年1月6日(月) Period | November 1st [Fri.] – January 6th [Mon.]

※11/1-11/4、12/21-2025/1/3は、一部メニューが異なります。



潮風を感じる選りすぐりのシーフードが饗宴。一皿ずつ丁寧に仕上げたメニューの数々は、どれも素材を生かした美味しさばかりです。帆立貝や海老などをライブキッチンからお届けする「シーフードグリル」や「握り寿司」(ディナー)のほか、揚げたての「天ぷら」、洋食メニューでは「有頭海老ときのこのアヒージョ」、 「アクアパッツァ」(ランチ)、「ビヤベース」(ディナー)も必食!

A feast of fresh, vibrant, delicious seafood dishes are waiting for you. "Seafood Grill" with scallops, Prawns, and "Tempra", and dinner time only "Nigiri-Sushi" are freshly cooked at our live kitchen. Other must-try, "Prawns and Mushrooms Ajillo" and "Aqua Pazza" for lunch time only, and the dinner time limited "Bouillabaisse"!



シーフードグリル
Grilled Seafood



Dinner 握り寿司 Nigiri-Sushi



有頭海老ときのこのアヒージョ
Prawns and Mushrooms Ajillo



本ずわい蟹が登場!

Special Seafood

スペシャルシーフード

期間 | 2024年
11月1日(金) - 11月4日(月・祝)

Year-end New Year's Buffet

年末年始ブッフェ

期間 | 2024年12月26日(木) - 2025年1月3日(金)

1年間の感謝を込めたサプライズメニューや新年の幕開けを華やかに彩るお正月らしいメニューをご用意。

		ランチ	ディナー
Special Seafood 2024年11月1日-4日	大人	¥6,800	¥9,000
	小学生	¥3,600	¥3,900
	幼児(3歳以上)	¥1,500	¥1,500

19F

Live Kitchen COOKA
[ライブキッチン クーカ]



2024年 11月5日-12月20日	ランチ/Lunch		ディナー/Dinner	クリスマス Christmas 2024年12月21日-25日 新春 New Year 2025年1月1日-3日		年末 Year-end 2024年12月26日-31日	
	平日	土日祝		ランチ/Lunch	ディナー/Dinner (アルコールフリードリンク込)	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner
大人	¥5,200	¥5,800	¥7,000	¥7,500	¥12,000	¥6,500	¥8,000
中高生					¥10,000		
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	¥3,600	¥3,900	¥2,400	¥3,900
幼児(3歳以上)	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,500	¥1,500	¥1,000	¥1,000

※12/23-12/25のディナーおよび土日祝と12/28-2025/1-3のランチ、ディナーは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.

客室部
ゲストサービスベルアテンダント
山内 竜也
TATSUYA YAMAUCHI

MOVIE をチェック!



荷物のケアや、客室までのアattend業務を通じ、「お客様が求めている以上のサービス」を心がけています。以前、お客様がご希望されている条件を踏まえて、ホテル周辺の飲食店をご案内したところ、感謝の気持ちを伝えてくださったことがありました。お客様と直接ふれあい、おもてなしをすればすぐに反応がかえってくるのは、現在のポジションの魅力の醍醐味だと思います。今後はさらにヒューマンスキルを向上させて、プロフェッショナルの高みを目指します。

By taking care of the customer's luggage and accompanying them to their rooms, we provide "service that exceeds what the customer expects." In the past, a customer expressed their gratitude when I introduced them to restaurants around the hotel based on their requests. I think the best part of my current position is that I get an immediate response when I interact with customers and provide hospitality. In the future, I would like to further improve my interpersonal skills and aim to become a more professional person.

2020年 大阪 Marriott 都ホテル入社、料飲部 レストラン「ZK」に配属。レストランサービスの経験を積み、2022年客室部に移動。ゲストサービスベルアテンダントへ配属。現在に至る。

【大西ユカリとあべの・天王寺の散策BGMの話】

古き良き風情と現代のエネルギーが混じりあう、あべの・天王寺エリア。以下でご紹介するような、大阪特有の情感やストーリーを感じさせる楽曲をプレイリストにセットして、街を散策すれば、耳元に流れている音楽で景色が一層引き立つこと間違いなしです。

1.「NANIWA」ET-KING

私も大の仲良しであるET-KING。弟みたいなメンバーたちで、一緒に作品を作ったこともありました。大阪に根差したグループらしく、地元への愛と誇りが詰まったこの楽曲。関西弁で歌われる歌詞も印象的で、リスナーに大阪のリアルな日常を感じさせる内容が描かれています。

2.「天王寺」木村充揮

ふるさと・天王寺の思いを込めた歌詞と、哀愁や温かさを感じる木村さんの歌声がとっても素敵です。懐かしい景色や描写も落とし込まれているだけでなく、「泣きもしました ケンカもしました 笑いはもちろん当たり前」という部分は、天王寺の豊かさや深みを象徴した名フレーズだと思います。

3.「MARU-CHO inside out!」大西ユカリ

ここで私の楽曲もご紹介。大阪が誇るファンクバンド「オーサカ=モノレール」の中田亮さんとの共作で、タイトルからも分かる通り焼肉がテーマになっています。某焼肉屋のおっちゃんと思いを記したファンキーな内容で、下町の哀愁や未来志向の都市として進化するエネルギーな天王寺にマッチするはず。

ほかにも、昭和40年代に発表され大物歌手にもカバーされている「釜ヶ崎人情」(三音英次ほか)、うなり節がたまらないロックな一曲「幻のブルース」(フラワージュ)などもおすすめ。



どの楽曲もサブスクサービスで今も聞いていただけるので、あべの・天王寺エリアの散策のお供にしてくださいね。

大西ユカリ

1964年4月6日生まれ、大阪府富田出身、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

12

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries

06-6628-6224
(10:00-20:00)

受付中!

TOPICS&NEWS



シェフセミナー&ランチコース

谷詰 和隆

テーマ [チキン料理でクリスマスのおもてなし]

総料理長 谷詰 和隆が、クリスマスシーズンにふさわしいチキン料理「鶏ムネ肉のガランティーヌ」と「鶏モモ肉のディアブル風」をレクチャーします。おもてなしメニューにぴったりの2品です。セミナー終了後は特別ランチコースをお楽しみください。

Executive chef Kazutaka Tanizume will give a lecture on two chicken dishes perfect for the Christmas season: "Chicken Breast Galantine" and "Chicken Thigh Diabole." These two dishes are perfect for entertaining guests. After the seminar, enjoy a special lunch course.

開催日 | 2024年12月11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.

詳細をチェック!

総料理長
谷詰 和隆



お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

Stay Plan — 宿泊プラン —

お祝いのシーンを彩るCelebration Plan

Celebration Plan to Add Color to Your Celebrations

詳細をチェック!



大切な方との特別な日や人生の様々なお祝いのシーンを華やかに彩るプランです。ホールケーキやスパークリングワインなど、思い出に残る演出をご用意します。目の前に広がる景色とともに素敵な時間をお過ごしいただけます。

This plan will brighten up special days with loved ones and various celebratory occasions in life. We will prepare a whole cake, sparkling wine, and other memorable touches. Have a wonderful time in the shimmering scenery.

部屋タイプ | デラックスルーム

料金 | 1室2名様 ¥73,290~(朝食付き)

特典

- ・ホールケーキ (4号 生クリーム・メッセージプレート付)
- ・ホテル記念品&メッセージカード

- ・下記いずれか1つを選択
スパークリングワイン「ドン ロメロ カヴァ ブリュット」
ブリザードフラワー「ダイヤモンドローズ」
Marriott Hotel フレグランス「ATTUNE」(ディフューザー)

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