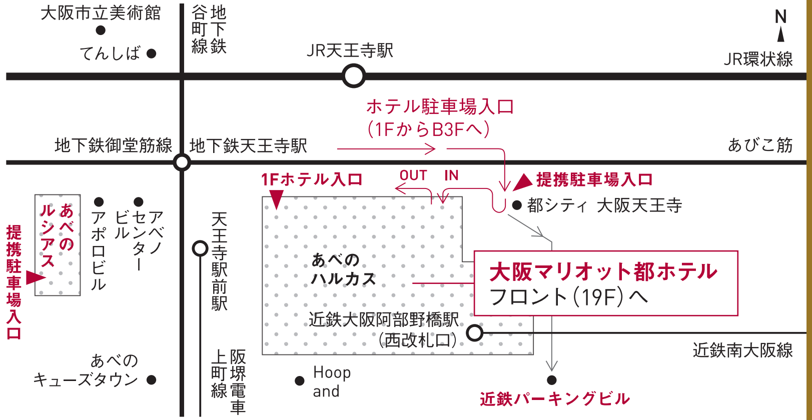
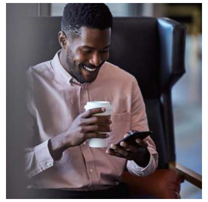
MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

大阪マリオット都ホテル

〒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
MARRIOTT BONVOY





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

ALLIANCE HOTEL OF UNIVERSAL STUDIOS JAPAN

大阪マリオット都ホテルは、
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.
SH24-0216

レストランに関する
ご予約・お問い合わせ

Free Call 0120-611-147 携帯電話 06-6628-6187（受付時間 10:00〜19:00）

・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

MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

JANUARY – FEBRUARY

2025
1-2

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。

あべのハルカス美術館 ABENO HARUKAS ART MUSEUM × MARRIOTT OSAKA MIYAKO

詳細をチェック!

生誕140年 Takehisa Yumeji: Taisho Romanticism and the New World YUMEJI展 大正浪漫と新しい世界

｜期 間｜2025年1月18日(土)—2025年3月16日(日)
｜Period｜January 18th [Sat.] – March 16th [Sun.]
｜提供時間｜13:00—17:00

※一部除外日あり

大正浪漫の象徴である夢二の世界を堪能できる展覧会です。夢二郷土美術館が所蔵する選りすぐりのコレクションを中心に、最新の研究に基づく新たな視点から選んだ作品や資料約180点により、夢二の画業と魅力をご紹介します。夢二が描いた《アマリリス》をモチーフにしたデセールをお楽しみください。

The Abeno Harukas Art Museum will bring together Yumeji's work and charm through approximately 180 pieces of artwork and materials selected from a new perspective based on the latest research, centered on the best collections held by the Yumeji Art Museum. This exhibition allows you to fully enjoy the world of Yumeji, a symbol of Taisho romanticism. Enjoy a dessert featuring "Amaryllis" painted by Yumeji.

LOUNGE PLUS
アマリリス Amaryllis ¥3,700
（コーヒーまたは紅茶付き）

いちごとショコラのアフタヌーンティー Strawberry and Chocolat Afternoon Tea ¥6,500
期 間｜2024年12月26日（木）—2025年2月28日（金）
Period｜December 26th [Thu.] – February 28th [Fri.]

いちごとショコラのスイートハーモニー。絞りたてモンブランも季節限定提供

A Sweet Harmony of Strawberries and Chocolate. This Seasonal Special, Freshly Squeezed Mont Blanc.

甘酸っぱいいちごと濃厚なショコラが織りなす、この時期ならではのアフタヌーンティーとともに、心ほどけるティータイムをお過ごしください。抹茶本来の味、香りを閉じ込めた「モンブラン・テベール」は、ご注文ごとに一つずつクリームを絞ってご提供するおすすめのデセールです。

Enjoy a relaxing tea time with this afternoon tea, a combination of sweet and sour strawberries and rich chocolate, only available at this time of year. "Mont Blanc Thé Vert," which has the rich aroma and taste of matcha green tea, is a recommended sweet, with cream squeezed one by one for each order.

メニューをチェック!

モンブラン・テベール Mont Blanc Thé Vert ¥3,800
期 間｜2025年1月1日（水・祝）—1月17日（金）
Period｜January 1st [Wed.] – January 17th [Fri.]

バニラとカカオニブのスコーン Vanilla and Cacao Nibs Scone ¥500／個
期 間｜2025年1月1日（水・祝）—2025年2月28日（金）
Period｜January 1st [Wed.] – February 28th [Fri.]
※表示料金には、消費税が含まれます。※Price includes consumption tax.

アフタヌーンティーのスコーンをテイクアウト用にM-Boutiqueにてご用意!
Afternoon tea scones are available for takeaway at M-Boutique!

※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.

19F LOUNGE PLUS LOUNGE PLUS〔ラウンジ プラス〕

1 January

北海道 Hokkaido

期 間 | 2025年1月6日(月) ―1月31日(金)　Period | January 6th [Mon.] – 31st [Fri.]

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

たらば蟹や帆立貝柱、キングサーモン、ふらの和牛をはじめ、北海道の大自然が育んだ至高の食材が勢揃い。海の幸と大地の恵みが奏でる一皿を、存分にお召し上がりください。欧風料理・日本料理・鉄板焼のシェフが腕によりをかけた逸品は、一口で心奪われる記憶に残る美味しさばかりです。

欧風料理

Seasonal ¥22,000

ふらの和牛フィレ肉とフォアグラのソテー
カリフラワーとトリュフのピュレ添え

Sauteed Furano japanese beef tenderloin and foie gras, with cauliflower and truffle puree

日本料理

蒼天 ¥22,000

強い肴
天然北海道産鰤の鍬焼き
フォアグラと共に

Grilled natural Hokkaido yellowtail with foie gras

鉄板焼

雅 ¥25,000

北海道産たらば蟹と帆立貝柱

Hokkaido king crab and scallop

※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.

2 February

RESTAURANT ZK
Restaurant ZK〔ジーケー〕57F

北海道 Hokkaido

期 間 | 2025年2月1日(土) ―2月28日(金)　Period | February 1st [Sat.] – 28th [Fri.]

King Crab, Scallops, King Salmon, and Furano Wagyu Beef, a wide selection of the finest ingredients from Hokkaido's vast natural environment. Sure to captivate you with one taste, leaving you with a memorable taste by our chefs of Western, Japanese, and Teppanyaki.

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

欧風料理

Seasonal ¥22,000

北海道産鮮魚と雲子のムニエル
もろみのコンディメント 柚子風味

Hokkaido fresh fish and cloud roe meuniere with "Moromi" condiment, Yuzu flavor

日本料理

蒼天 ¥22,000

椀　北海道産ずわい蟹のすり流し

Hokkaido snow crab soup

鉄板焼

雅 ¥25,000

北海道産キングサーモンと帆立貝柱

Hokkaido king salmon and scallop

北海道ブッフェ HOKKAIDO BUFFET

期 間 | 2025年1月7日(火)—2月28日(金)

北海道の豊かさと旬の贅沢が詰まったご馳走を、好きなだけご堪能いただけるブッフェ。北海道産の食材を用いた「北海道産チーズのラザニア」をはじめ、「石狩鍋」、「スープカレー」、「ジンギスカン」(ランチ)といったご当地で愛されるグルメにも注目です。シェフが目の前で調理するライブキッチンからは「北海道産ポークのロースト」(土日祝ランチ)、「北海道 共働学舎新得農場ラクレットチーズ」(ディナー)をご提供いたします。またディナータイムには「北海道産花咲蟹のボイル」(お一人様1/2杯)をお楽しみください。

Period | January 7th [Tue.] – February 28th [Fri.]

A buffet where you can enjoy as much as you like of delicacies filled with the richness and luxury of Hokkaido. The lineup includes "Lasagna with Hokkaido Cheese" using Hokkaido ingredients, and locally loved "Ishikari-nabe", "Soup Curry" and "Genghis Khan BBQ" (lunch). In addition, you can enjoy a live kitchen where chefs prepare dishes such as "Roast Hokkaido Pork" (weekend lunch) and " Raclette Cheese" (dinner). The "Hokkaido Boiled Hanasaki Crab" (1/2 per person) is a must-try menu during dinner time.

メニューをチェック! MOVIE をチェック!

石狩鍋
Ishikari-nabe (Salmon and Vegetable Hot Pot)

スープカレー
Soup Curry

ランチ ラム肉のジンギスカン
Genghis Khan BBQ (Grilled Mutton Dish)

ディナー 北海道産花咲蟹のボイル
Hokkaido Boiled Hanasaki-crab

※お一人様一皿(1/2杯) ※One plate per person (half size crab)
※幼児のお客様への提供はございません。※Not offered to infants customers.

| 19F

Live Kitchen COOKA
〔ライブキッチン クーカ〕

		大人 Adult	小学生 Elementary School	幼児(3歳以上) Infants (3years +)	シニア(65歳以上) Senior (65years +)	アルコール フリーフロー
ランチ Lunch	平日	¥5,200	¥2,100	¥1,000	¥3,900	別途¥1,800
	土日祝	¥5,800	¥2,400		¥4,350	
ディナー Dinner	平日	¥8,800	¥4,500	¥1,000	¥6,600	別途¥1,800
	土日祝					

※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。※Price includes soft drinks. Alcohol free flow requires 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.
※土日祝は2部制です。※Please choose from 1 of 2 seating times on weekends and holidays.

プリン・ア・ラ・モード
Pudding a la Mode ¥500

フリュイルージュ
Fruits Rouges ¥850

アップルクランブルタルト（ワンカット）
Apple Crumble Tart ¥600

1月 2025年1月1日（水・祝）より発売　On sale from Wednesday, January 1st, 2025

マルキーズショコラ
Marquise au Chocolat ¥850

ムラングシャンティマロン
Meringue Chantilly Marron ¥850

抹茶オペラ
Matcha Opéra ¥850

2月 2025年2月1日（土）より発売　On sale from Saturday, February 1st, 2025

2ヶ月連続リリース、心ときめく新作コレクション

詳細をチェック!

Two Month in A Row, Exciting New Collections.

2025年の幕開けとともに、お目見えする新たなケーキコレクション。1月は「プリンアラモード」「フリュイルージュ」「アップルクランブルタルト」、2月は「マルキーズショコラ」「ムラングシャンティマロン」「抹茶オペラ」がショーケースに並びます。ペストリーシェフの近藤大介が手がける、心ときめく多彩な新作をぜひご堪能ください。

A new cake collection will be unveiled with the start of 2025. In January, "Pudding a la Mode," "Fruits Rouges" and "Apple Crumble Tart" will be in the showcase, while in February, "Marquise au Chocolat," "Meringue Chantilly Marron," and "Matcha Opéra,". Please enjoy the exciting new creations by pastry chef Daisuke Kondo.

※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〕

季節の柑橘カクテル SEASONAL CITRUS CACKTAILS

期　間 | 2025年1月1日（水・祝）ー2月28日（金）
Period | January 1st [Wed.] – February 28th [Fri.]

季節の柑橘マティーニ
Seasonal Citrus Martin
¥2,300

季節の柑橘モヒート
Seasonal Citrus Mojito
¥2,600

季節の柑橘シンデレラ（ノンアルコール）
Seasonal Citrus Cinderella
¥2,200

メニューをチェック!

※使用するフルーツは、紅まどんな・せとか・不知火・温州みかんなど当日の入荷状況によりご提案いたします。
※Citrus fruits such as Benimadonna, Setoka, Shiranui, Unshu Mikan, etc. will be suggested based on the availability.

グラスに咲く旬の果実の美学と熟成の極み・ウイスキーの魅力を知る

Discover The Beauty of Seasonal Fruit Blooming
The Ultimate in Maturing Whiskey

Whiskey Bottle Fair

期間 |
2025年2月1日（土）ー
2025年4月30日（水）

グレンモーレンジ 18年
GLENMORANGIE 18 years old
¥50,000

オールドパー 12年
Old Parr 12 Years ¥25,000

サーデイヴィス アメリカンライウイスキー
SirDavis
¥38,000

冬に旬を迎える柑橘の魅力を閉じ込めたカクテルをご用意。グラスに咲く果実の美学を感じながら、爽やかな味わいをご満喫ください。シングルモルトの芸術「グレンモーレンジ」、伝統と歴史が育むスコッチ「オールドパー12年」などをピックアップした「Whiskey Bottle Fair」も開催いたします。

Cocktails that filled with the charm of winter citrus fruits. Enjoy the refreshing flavors while appreciating the beauty of the fruit blooming in the glass. Also be holding a Whiskey Bottle Fair, highlighting the art of single malt "GLENMORANGIE " and "Old Parr," a Scotch with a rich history and tradition.

※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.

| 19F　BAR PLUS　BAR PLUS〔バー プラス〕

MARRIOTT PERSON 60

料飲部 COOKAサービス
下川 吏咲
RISA SHIMOKAWA

MOVIE をチェック!

ライブキッチンCOOKAで、ご案内はもちろん、会計業務、予約管理、物品の在庫確認や発注も行っています。接客時には、お席から見えるロケーションについての話題を取り入れるなど、温かい雰囲気をつくるおもてなしを心がけ、お客様の特別な瞬間に携わりたいと考えております。世界中の様々な国のお客様が利用されるため、今後は語学力のさらなる向上に努めるとともに、ご挨拶の言葉は何ケ国語か覚えるようにし、コミュニケーションをとれるようにしていきたいと思います。

At Live Kitchen COOKA, I am resposible for customer service as well as accounting, reservations, inventory checks and ordering of items. When serving customers, I aim to create a warm atmosphere by talking about the location that can be seen from the seats, and I hope to be a part of customers' special moments. As customers from all over the world use my restaurant, I would like to further improve my language skills in the future and learn greetings in several languages so that I can communicate with them.

7年間、幼稚園教諭として勤務。2023年9月大阪マリオット都ホテルへ入社。
料飲部COOKAサービスに配属。現在に至る。

秋野暢子の大阪で過ごした思い出 ｜第1回

さかのぼること小学校の頃、家庭の事情で債権者がやってくるようなプライベートの環境でした。子供ごころに成人男性が怖い、、、そんな影響があって吃音になっていた時期があったんです。

その体調のせいで性格はずっと内向的でシャイなタイプ。そんな私の様子を見かねた5年生の頃の恩師が、学芸会の演劇の配役にキャスティングしてくださったんです。学芸会の本番当日、観客が見ている前で演技を披露したところ、のびのびと表現できて吃音が出ることもなかった。演劇と出会ってから日常の生活においても徐々に吃音が改善していき、どんどん性格も前向きになっていきました。

小学校卒業後は、あべのハルカスからも程近い四天王寺中学校・高校に進学。進学を決めた一番の理由は、演劇部が盛んだったからです。

演劇部では、シェイクスピアやディズニーの物語など、古典から現代劇まで幅広い題材にチャレンジ。部活動は教育の一環ですので、キャストだけでなく、裏方の作業も舞台づくりに関することはなんでもやりました。私は、自己表現があまり得意ではなかったのですが、与えられた役で他者になった時に、「こんなに自己表現ができるんだ」と驚き・気づいたのもこの頃だと思います。

コンクールにもたくさん出場しました。すると審査をしてくださったテレビのディレクター、プロデューサーの方たちが、私の芝居を見て声をかけてくださって。そうこうするうちにラジオやテレビドラマにアルバイト気分で出演することになり、NHK連続テレビ小説『おはようさん』のヒロインにも抜擢。

ちょうど高校生活最後の時期でしたので、卒業後の進路はNHKに就職した気持ち(笑)で過ごしていた18歳でした。

秋野暢子
1957年1月18日。大阪府出身、女優。1974年NHK銀河テレビ小説でデビューし、翌年、NHK朝のテレビ小説「おはようさん」の主役に抜擢される。
TBSドラマ「赤い運命」では山口百恵と共演し、インパクトの強い役を好演。
1986年ヘラルド映画「片翼だけの天使」ではキネマ旬報主演女優賞を受賞した。

TOPICS&NEWS

各種ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries
06-6628-6224
(10:00–19:00)

受付中!

シェフセミナー&ランチコース

近藤 大介
テーマ [バレンタインシーズンに贈る ショコラスイーツ]

ペストリーシェフ 近藤 大介が、バレンタインシーズンにふさわしいショコラメニュー「フォンダンショコラ」、「トリュフチョコレート」と「ボンボンショコラ」をレクチャーします。3つのメニューを通じて、まるで物語を奏でるようにショコラの世界を学んでいただけます。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。

Pastry chef Daisuke Kondo will give a lecture on chocolate sweets perfect for the Valentine's season, "Fondant au Chocolat" and " Bonbons and Truffles". Through these three items, you can learn about the world of chocolate including a special lunch course after the seminar.

ペストリーシェフ
近藤 大介

開催日｜2025年2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.

詳細をチェック!

お問い合わせ｜06-6628-6111(代表)

Stay Plan — 宿泊プラン —

1月,2月限定スペシャルキャンペーン **2連泊以上のご予約で朝食無料!** 詳細をチェック!

Start Your Day with a Varied Breakfast Buffet

宿泊期間｜2025年1月5日(日)～2025年2月28日(金)
除外日｜2025年1月28日(火)～2025年2月3日(月)
料 金｜1室1～2名様 1泊あたり ¥36,060～

1、2月のお日にち限定でこちらのプランを2連泊以上でご予約いただくと19階ライブキッチン「COOKA」のご朝食を泊数分プレゼントいたします。旬のフルーツを絞ったコールドプレスジュース、お好みの具材をチョイスできるオムレツやおにぎりがおすすめです。シェフが目の前で仕上げるできたての味をぜひお楽しみください。

Available only in January and February, if you book this plan for two consecutive nights or more and receive a free breakfast at the live kitchen "COOKA" on the 19th floor, for the number of nights you stay. We recommend cold-pressed juice made with seasonal fruits, omelets and rice balls with your choice of toppings. Please enjoy the fresh taste of the chef preparing the food right in front of you.

※朝食無料キャンペーンはご予約の上限に達し次第終了いたします。
※The free breakfast campaign will end when the maximum number of reservations is reached.
※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)