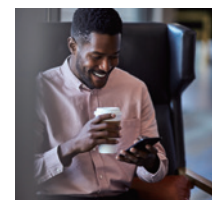
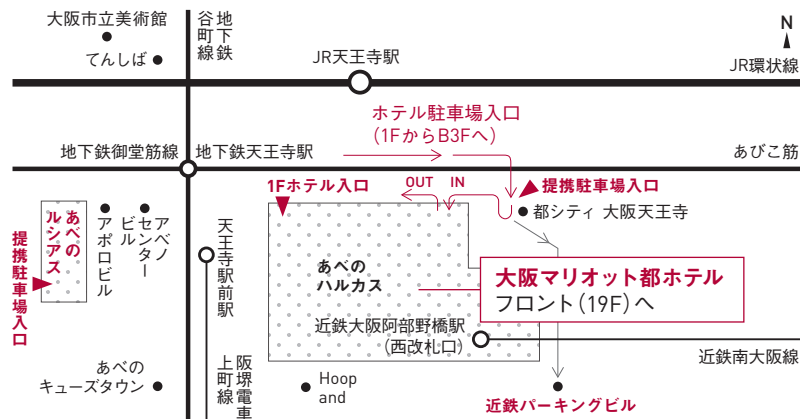




## 大阪マリオット都ホテル

〒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



### 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。



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 & © 2025 Universal Studios. All rights reserved. SH25-0031

レストランに関する  
ご予約・お問い合わせ

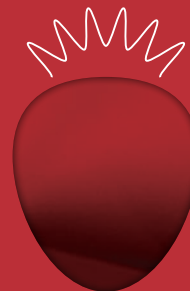
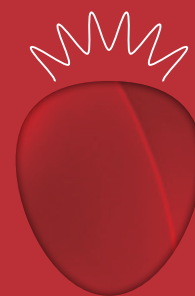
0120-611-147 携帯電話 06-6628-6187 (受付時間 10:00~19:00)

- ・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



| MARCH - APRIL

2025  
3-4



いちごのチュールの上にいちごのマリネ、マカロンでデコレーションし、ソースやムースにもいちごをふんだんに用いたご褒美パフェ。グラスに閉じ込めたフレッシュな美味しさをぜひご堪能ください。

A reward parfait with an abundance of strawberries. Strawberry moose and fresh strawberries, and marinated strawberries topped on strawberry tuiles, decorated with a macaron. Enjoy the freshness and sweetness of strawberries.

いちごパフェ Strawberry Parfait ¥3,000

期間 | 2025年3月17日(月)－4月30日(水)

提供時間 | 13:00－17:00 場所 | 19階 LOUNGE PLUS



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。





# HAPPY WOMAN FESTA 2025

## COLLABORATION MENU

コラボメニュー

テーマカラーは 黄色

期間 | 2025年3月1日(土) — 3月31日(月)

Period | March 1st [Sat.] – March 31st [Mon.]

女性のためのライフデザインプロジェクト「HAPPY WOMAN」とコラボレーション。前向きでポジティブなイメージを表現し、テーマカラーのHAPPY YELLOW®を取り入れたケーキとカクテルをそれぞれご用意いたしました。M-BoutiqueとLOUNGE PLUS、そしてBAR PLUSで、女性の輝きを再発見するひとときをお楽しみください。

Collaboration with "HAPPY WOMAN," a life design project for women. The cake and cocktail express a positive and optimistic image and incorporate the theme color HAPPY YELLOW®. Please enjoy a moment to rediscover the radiance of women at M-Boutique, LOUNGE PLUS, and BAR PLUS.



詳細はこちら



| 19F |  
M-Boutique  
LOUNGE PLUS  
ジョンヌ Jaune ¥850

※LOUNGE PLUSではケーキセット¥2,300での提供です。



| 19F |  
BAR PLUS  
ワンスハート One's Heart ¥2,300

※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.



桜といちごのアフタヌーンティー SAKURA & Strawberry Afternoon Tea ¥6,500

期間 | 2025年3月1日(土) — 4月30日(水) Period | March 1st [Sat.] – April 30th [Wed.]



メニューをチェック!



いちごスムージー  
Strawberry Smoothie  
¥1,800



桜スコーン  
SAKURA Scone  
¥500 / 個

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!

| 19F |

LOUNGE  
PLUS



LOUNGE PLUS [ラウンジ プラス]

## 桜といちごが織りなす 口いっぱいに広がる春心

SAKURA and Strawberries Intertwine  
a Springtime Essence Fills the Senses

可憐な桜と甘酸っぱいいちごの魅力が詰まった「アフタヌーンティー」、果実感たっぷりの「いちごスムージー」。一口で春心、今のシーズンにしか味わうことのできない色彩あふれる幸せです。

The "Afternoon Tea" is filled with the charms of SAKURA and sweet and sour strawberries, while the "Strawberry Smoothie" is full of fruitiness. One sip will bring you to the spring heart, a blight happiness that can only be enjoyed during this season.



## 春 —はじまり— Spring

期 間 | 2025年3月1日(土) — 3月31日(月) Period | March 1st [Sat.] – March 31st [Mon.]



MOVIE をチェック!



メニューをチェック!

春風薫る美食の調べ、鮮やかに咲く旬の味覚をご満喫いただけるコース。  
 鮑やオマール海老、金目鯛、松阪牛といったプレミアムな食材に加え、豊かな旨味が際立つ桜鯛や春野菜も盛り込んだ逸品は、この時期だけの一期一会の味わいです。

| 欧風料理



Seasonal ¥22,000  
 黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
 ロッシーニスタイル  
 Kuroge Premium Beef Tenderloin Steak  
 Rossini Style

| 日本料理



蒼天 ¥22,000  
 温物  
 鯖の若竹蒸し 生雲丹のせ 美味鮓かけ  
 Steamed Spanish Mackerel  
 with Young Bamboo Shoots and Seaweed,  
 topped with Sea Urchin

| 鉄板焼



雅 ¥25,000  
 金目鯛 雲丹と春菊の白ワインソース  
 Golden Sea Bream with White Wine, Sea Urchin  
 and Crown Daisy 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.

## 春 —はじまり— Spring

期 間 | 2025年4月1日(火) — 4月30日(水) Period | April 1st [Tue.] – April 30th [Wed.]

A course that lets you fully indulge in the vibrant flavors of the season, accompanied by the spring breezes. Featuring premium ingredients such as abalone, lobster, golden sea bream, and Matsusaka beef, alongside the exquisite taste of Sakura sea bream and spring vegetables, making it a once-in-a-lifetime flavor experience, available only at this time of year.



MOVIE をチェック!



メニューをチェック!

| 欧風料理



Seasonal ¥22,000  
 桜鯛とウドのオクラタルタル キャビア添え  
 Okra Tartar of "Sakura" Sea Bream and  
 "Udo" with Caviar

| 日本料理



蒼天 ¥22,000  
 揚げ物  
 春野菜天婦羅  
 Spring Vegetable Tempura

| 鉄板焼



雅 ¥25,000  
 桜鯛と鮑  
 "Sakura" Sea Bream and Abalone



# ANNIVERSARY BUFFET

## アニバーサリーbuffet

期 間 | 2025年 3月1日(土) — 4月30日(水)      Period | March 1st [Sat.] – April 30th [Wed.]

3月7日の開業日を記念して、心と味覚を満たすbuffet。シェフが手がけるトラディショナルなアラカルトをはじめ、「新玉ねぎのオニオングラタンスープ」や「チーズ樽リゾット」、「ローストビーフ」(ディナー)ほか、バラエティ豊かなメニューがラインナップします。また、3月から10月まで世界各国の料理を提供する"Signature Dishes"コーナーが登場。3～4月は、「トンポーロー」、「シンガポールチキンライス」や「セビーチェ」など、アジア州、南アメリカ州のグルメが集います。

A buffet that will delight both your soul and palate, perfect for celebrating the hotel's opening on March 7. A rich variety of menu items will be offered, including traditional a la carte dishes, as well as "French Onion Grantinée," "Cheese Barrel Risotto," and "Roast Beef" (dinner), among others. In addition, from March to October, "Signature Dishes" section will feature global culinary offerings. From March to April, indulge in Asian and South American delicacies such as "Tong Po Lo," "Singapore Chicken Rice," and "Ceviche."



メニューをチェック!



MOVIE をチェック!



ミニマリriottバーガー  
Mini Marriott Burger



チーズ樽リゾット  
Cheese Barrel Risotto



## SIGNATURE DISHES コーナー

「世界各国の料理を楽しむ」をテーマにお届けするコーナーです。3-4月は、アジア州と南アメリカ州のメニューをお楽しみください。

This section features dishes from around the world, and for the months of March and April, we invite you to enjoy menus from Asia and South America.

119F



Live Kitchen COOKA  
[ライブキッチン クーカ]

|                |     | 大人<br>Adult | 小学生<br>Elementary School | 幼児(3歳以上)<br>Infants (3years +) | シニア (65歳以上)<br>Senior (65years +) | アルコール<br>フリーフロー |
|----------------|-----|-------------|--------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| ランチ<br>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<br>Dinner | 平日  | ¥7,000      | ¥3,000                   | ¥1,000                         | ¥5,250                            | 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。  
※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(ランチ90分・ディナー120分)は別途料金が必要です。  
※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。  
※土日祝はランチ・ディナーともに2部制です。

※Prices include consumption tax and 15% service charge.  
※Price includes soft drinks. Alcohol free flow requires an additional charge.  
※Senior rates are not valid in conjunction with other discounts or promotions.  
※Please choose from 1 Of 2 seating times on weekends and holidays.





タルトシトロン  
Tarte Citron ¥850



桜とチェリーのムラングシャンティ  
SAKURA and Cherry Meringue Chantilly ¥850



桜と苺のガトーフロマージュ  
Gateau Fromage with SAKURA and Strawberries ¥850



オレンジとグレープフルーツのバイクドタルト(ワンカット)  
Orange and Grapefruit Baked Tart ¥600

## 魅力満開、華やかさとやさしさが詰まった春の新作

詳細をチェック!

Radiating Irresistible Charm, a Blooming Spring Collection is Filled with Elegance and a Touch of Grace.

「桜とチェリーのムラングシャンティ」と「桜といちごのガトーフロマージュ」は、満開に咲き誇る桜の特長を閉じ込めたような新作。レモンのコンフィチュールをのせて焼き上げた「タルトシトロン」、甘さ&酸味が好バランスな「オレンジとグレープフルーツのバイクドタルト」もご堪能ください。

“SAKURA and Cherry Meringue Chantilly” and “Gateau Fromage with SAKURA and Strawberries” are new creations that beautifully capture the essence of Sakura in full bloom. Please also enjoy the “Tarte Citron” baked with lemon confiture and the “Orange and Grapefruit Baked Tart” with a perfect balance of sweet and sour tastes.

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

I 19f

M-Boutique

M-Boutique  
[エム ブティック]



ストロベリー  
アレキサンダー  
Strawberry Alexander  
¥2,800

ストロベリー  
ウイスキー サワー  
Strawberry  
Whisky Sour  
¥2,500

ストロベリーニ  
Strawbellini  
¥2,400

フローズン  
ストロベリー ダイキリ  
Frozen Strawberry  
Daiquiri  
¥2,800

ストロベリー  
モヒート  
Strawberry  
Mojito  
¥2,800

ストロベリー  
オールドファッションド  
Strawberry  
Old Fashioned  
¥2,500

## いちごが奏でるカクテルの調べ

Strawberry-inspired Cocktails

### いちごカクテルプロモーション

STRAWBERRY COCKTAIL PROMOTION

期 間 | 2025年3月1日(土)ー4月30日(水)

Period | March 1st [Sat.] – April 30th [Wed.]

フリーフロー(90分) ¥7,800

※19時までにご注文 ※各種割引適用外

※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.

フレッシュ&スイート、リッチな香りも楽しめるいちごカクテル。モヒートやマルガリータといったクラシカルなカクテルをアレンジしました。ひんやりとした涼感が伝わるフローズンダイキリもご用意しております。

A strawberry cocktail that is fresh, sweet, and has a richly aromatic. In addition to classic drinks such as mojitos and margaritas, the frozen daiquiri with its cool, refreshing taste is also highly recommended.

メニューをチェック!

I 19f

B F PLUS



BAR PLUS  
[バー プラス]





客室部 クラブラウンジ  
レセプション  
山下 真紬  
MAYU YAMASHITA  
MOVIE をチェック!

クラブラウンジでのアテンドやチェックインなどが主な仕事です。時には、ご相談を受けてお誕生日のサプライズを演出したり、レストランのご予約をお手伝いさせていただくこともあり、世界中に展開する Marriott ブランドにふさわしい、期待を超えるサービスのご提供を心がけております。また、クラブラウンジでは、時間帯によって変わる雰囲気やお料理を心ゆくまで満喫いただき、非日常な体験を味わっていただけるよう日々努めております。

My main duties include attending to and checking in guests at the Club Lounge. Sometimes I am asked to help with birthday surprises or restaurant reservations, and I strive to provide service that exceeds expectations, worthy of the Marriott brand that operates worldwide. In addition, at the Club Lounge, I strive every day to ensure that you can enjoy the atmosphere and food that change depending on the time of day, and have an extraordinary experience.

2018年近鉄・都ホテルズ入社。シェラトン都ホテル東京・都シティ東京高輪 客室部へ配属。フロントおよび予約業務を担当。2020年 都ホテル尼崎 マーケティング部へ配属。キャリアを重ねる。2023年 大阪 Marriott 都ホテル 客室部クラブラウンジへ配属。現在に至る。

TOPICS&NEWS



ZK 鉄板焼  
シェフ  
平地 領太郎

シェフセミナー&ランチコース

平地 領太郎

テーマ

「ご家庭でできるフレンチキュイジーヌ“ローストビーフ&ケーキ・サレ”」  
レストラン「ZK」の鉄板焼シェフ 平地領太郎が「ご家庭でも気軽にできる本格派フレンチ」をコンセプトにお届けいたします。実演メニューは、フライパンで作る“ローストビーフ”と季節の野菜をたっぷり使う“ケーキ・サレ”の2種類です。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。

Ryotaro Hirachi, a Teppanyaki chef at the restaurant "ZK," will deliver a course based on the concept of "authentic French cuisine that can be easily enjoyed at home." The menu will include two dishes: "Roast Beef" made in a frying pan and "Cake Salé" made with plenty of seasonal vegetables. After the seminar, enjoy a special lunch course.

開催日 | 2025年4月9日(水)

時 間 | 11:30-14:00 場 所 | 20F 茜 料 金 | ¥9,000

※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!

秋野暢子の大阪で過ごした思い出

第2回

四天王寺中学校・高校の演劇部の練習は、当時とても厳しかったです。部内で代々受け継がれる決まりごとも多くて、例えば部員は天王寺駅から学校までのアクセスを2列に並んで通学しないといけないなど、今振り返ってみてもなかなか緊張感のある毎日を過ごしていました。

そのうえ、学生時代からラジオやテレビドラマにもちょくちょく呼ばれるようになって、セリフを覚える時間も必要なので、寝る間もないぐらい忙しかったのを覚えています。

そんな多忙な合間を縫って、学校では禁止されていたんですが(笑)、アルバイトもしていました。場所は「大阪 Marriott 都ホテル」の西側、アポロビルのお好み焼き屋さん。私はたこ焼きづくりを担当。鉄板に生地を流して、タコなどの具材を入れて、千枚通しを使ってくるくる回して調理していました。その当時に培った焼きの技術は今も健在、たこ焼きを焼くのはけっこう自信がありますよ。

部活の練習終わりはお腹が空くので、帰り道にあったパン屋さんに立ち寄ることが多かったです。今は残念ながら閉店してしまったのですが、たまごサンドやハムサンドが美味しいお店。サンドは100円ぐらいだったかな? 学生の小遣いで買える手頃な値段だったのも嬉しかった。

たまの休日には友達と天王寺に集まって、お団子屋さんと甘いものを食べて、わいわいお話しをして遊んだり。プライベートの時間はあまりない頃でしたが、夢や希望だけはたくさんあった青春時代を一番長く過ごしたのが、天王寺という場所でした。



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。

各種ご予約・お問い合わせ  
Reservations & Inquiries

06-6628-6224  
(10:00-19:00)

受付中!

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

Stay Plan — 宿泊プラン —

Experience — 体験 —

ご宿泊者様限定 リフレッシュアクティビティ



詳細をチェック!

Refreshing Activities for Overnight Guests Only



お客様のご滞在が心に残る特別な思い出となるようご宿泊者様限定で、「座禅」と「日本舞踊」、2つのアクティビティをご用意しております。

We offer two activities, "Zazen" and "Japanese dance," exclusively to guests to make your stay a special and memorable experience.

座禅 Zazen

身体、姿勢、呼吸を調えることで、心身のリラクゼーションを体感いただけます。一日の始まりにふさわしいプログラムです。

By adjusting your body, posture, and breathing, you can experience relaxation of the mind and body. This is a program perfect for starting your day.

実施日 | 毎週 木曜日 / 金曜日

開始時間 | AM 8:30 (所要時間 約45分)



日本舞踊 Japanese Dance

伝統的な古典芸能である日本舞踊「上方舞」を体験いただけます。初心者の方にも丁寧に指導いたします。

Experience the traditional Japanese dance "Kamigata-Mai." Beginners will receive careful and attentive guidance.

実施日 | 毎週 日曜日

開始時間 | AM 9:00 (所要時間 約40分)



※ご宿泊のお客様限定です。※ご予約制です。ご予約は前日17:00までお電話にて承ります。

※Only available to guests staying at the hotel. ※Reservations are required. Reservations can be made up until 5:00 PM the day before.