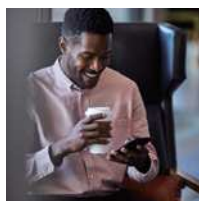
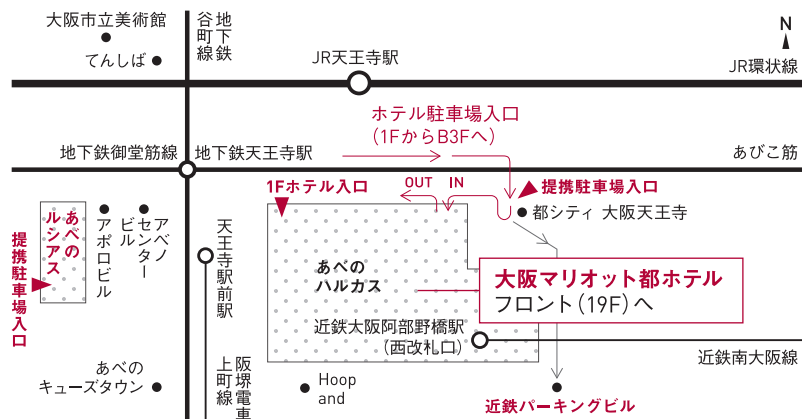




大阪マリOTT都ホテル

〒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OTT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. SH25-0072

レストランに関する
ご予約・お問い合わせ

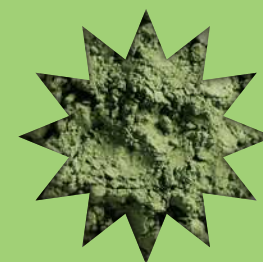
0120-611-147 携帯電話 06-6628-6187 (受付時間 10:00~19:00)

- ・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



| MAY-JUNE

2025
5-6



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。



地上約270m、
絶景に囲まれたラグジュアリー。
ここにしかないプライベートルームで、
特別な時間を。

A private room in the sky, about 270m of unforgettable luxury.
For those rare moments that call for a touch of the exceptional.



絶景EAST



絶景WEST



ホテル最上階のレストラン「ZK」に誕生したプライベートルーム。最大52名収容できる大個室から、6名より利用可能な小個室まで3つのタイプが揃います。どこまでも続く大阪平野の眺望とともに、旬の魅力が詰まったコース料理に舌鼓を打つ。ラグジュアリーな非日常をご提供いたします。

A new private dining experience has been introduced at "ZK," located on the top floor of the hotel. Offering three distinct room options, from a spacious private room for up to 52 guests to an intimate space for as few as six, each provides an exclusive setting. Indulge in a seasonal course meal while soaking in the breathtaking, panoramic views of the Osaka plains. We invite you to experience luxury and exceptional moments.

 [詳細をチェック!](#)

Restaurant ZK〔ジーケー〕 57F

RESTAURANT
絶景ZK

もん
関西産 Kansai Menu

期 間 | 2025年5月1日(木)―5月31日(土) Period | May 1st[Thu.]–May 31st[Sat.]

▶ **MOVIE**をチェック!

📖 **メニュー**をチェック!

泉州水なす、なにわポーク、大阪や兵庫で水揚げした魚介類など、「関西の大地と海の恵み」×「シェフたちの匠の技」が美味の饗宴。欧風料理、日本料理、鉄板焼、それぞれのコース料理で、初夏の輝き、旬の味覚を感じる‘関西産’のご馳走を心ゆくまでどうぞ。

| 欧 風 料 理



― Seasonal ¥22,000
泉州水なすと鮮魚のインサラータ
酢橘の香り キャビア添え
Insalata of "Senshu" Eggplant and
Seasonal Fish, Sudachi Aroma with Caviar

| 日 本 料 理



蒼天 ¥22,000
揚げ物
兵庫県産 目板かれのいの唐揚げ
Deep-Fried "Hyogo" Flatfish

| 鉄 板 焼



雅 ¥25,000
大阪産なにわポークと泉州玉ねぎ
"Osaka" Naniwa Pork and "Senshu" Onion

※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.

もん
関西産 Kansai Menu

期 間 | 2025年6月1日(日)―6月30日(月) Period | June 1st[Sun.]–June 30th[Mon.]

A sumptuous feast celebrating the gifts of the land and sea of "Kansai" meets the "masterful skills of our chefs." Savor the exquisite flavors of Senshu eggplant, Naniwa pork, and fresh seafood from Osaka and Hyogo. Delight in the brilliance of early summer and the seasonal tastes of "Kansai-grown" delicacies, expertly crafted into Western, Japanese, and Teppanyaki courses, for an experience that satisfies every craving.

▶ **MOVIE**をチェック!

📖 **メニュー**をチェック!

| 欧 風 料 理



― Seasonal ¥22,000
鮮魚とフォアグラのムニエル
難波葱と生姜のソース
Pan-fried Fresh Fish and Foie Gras
with "Namba" Green Onion and Ginger Sauce

| 日 本 料 理



蒼天 ¥22,000
酢の物
兵庫県産 鱧落とし
"Hyogo" Pike Conger

| 鉄 板 焼



雅 ¥25,000
河内鴨とフォアグラ
和歌山県産カラマンダリン
"Kawachi" Duck and Foie Gras
with "Wakayama" Kala Mandarin

COOKA's Kitchen Buffet

食の台所 大阪へようこそ

期 間 | 2025年 5月1日(木)―6月30日(月)

Period | May 1st [Thu.] – June 30th [Mon.]

「ガーリックローストポーク」(ランチ)や「有頭海老フライ」(ディナー)といった人気の定番メニューの他に、なにわのソウルフード「どて焼き」、「串カツ」をはじめ、プレミアムな「ボンレスハム」(タケダハム)など、大阪が誇るうまいもんも登場。食の台所・くだおれの心意気を感じる美味しさをお楽しみください。世界各国の料理が揃う「SIGNATURE DISHES」、カタシモワイナリーのワインを提供する「OSAKA WINE PROMOTION」もチェック。

 [メニューをチェック!](#)

 [MOVIE をチェック!](#)



LUNCH

ガーリックローストポーク

Garlic Roasted Pork



DINNER

有頭海老フライ

Fried Shrimp



魚介とミートのパエリア

Seafood and Meat Paella

SIGNATURE DISHES コーナー

世界各国の料理を楽しもう

5月 | アジア州

6月 | 南アメリカ州

※写真は南アメリカ州のメニューイメージ



OSAKA WINE PROMOTION

2025年4月1日(火)―10月31日(金)



大阪・柏原市の
カタシモワイナリーの
「キングセルビー」を
お楽しみください。
Enjoy "King Selby" from
Katashimo Winery in
Kashiwara, Osaka.

GW FAMILY BUFFET

2025年5月3日(土・祝)―5月6日(火・振休)

GW期間中、ご家族で楽しめる

メニューがさらに充実!

During Golden Week, delight in an even more
family-friendly menu lineup!



| 19F



Live Kitchen COOKA
[ライブキッチン クーカ]

※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.

		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¥2,000
	土日祝	¥5,800	¥2,400		¥4,350	
ディナー Dinner	平日	¥7,000	¥3,000	¥1,000	¥5,250	別途¥2,000
	土日祝					
GW (5/3-5/6)		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	¥7,300	¥3,000	¥1,500	¥5,250	別途¥2,000
	土日祝					
ディナー Dinner	平日	¥8,600	¥4,000	¥1,500	¥6,450	別途¥2,000
	土日祝					



マンゴータタン
Mango Tatin ¥900



ヴィオレ
Violet ¥900



ショコラパッション
Chocolat Passion
¥900



パイナップルとカカオニブのバイクダルト (ワンカット)
Pineapple and Cacao Nibs Baked Tart ¥600

初夏の扉を開く、新作ケーキ&スイーツ。

New Cakes and Sweets to Welcome Early Summer.

穏やかな陽射しにときめく、マンゴーやパッションフルーツを用いた「マンゴータタン」、「ショコラパッション」に加え、桃のジュレやムースを盛り込んだ「ヴィオレ」も新たに仲間入り。みずみずしいパイナップルの魅力が詰まった「バイクダルト」、濃厚ショコラがリッチな味わいの「ブラウニー」もおすすすめです。

Celebrate the arrival of early summer with our latest selection of seasonal desserts. Alongside the tropical flavors of "Mango Tatin" and "Chocolat Passion"—featuring mango and passion fruit that pair beautifully with the gentle sunlight—we've introduced "Violet", a delicate creation layered with peach jelly and mousse. Also recommended are the "Baked Tart", bursting with the vibrant sweetness of fresh pineapple, and the rich chocolate "Brownie".



ブラウニー Brownie

- ・ノワール (小包装) ¥450／個
- ・ピスタチオ・ノワール 各¥1,800



詳細をチェック!

※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】



宇治茶アフタヌーンティー Uji Tea Afternoon Tea
¥7,000

期 間 | 2024年5月1日(木)ー6月30日(月)
Period | May 1st [Thu.] – June 30th [Mon.]



チェリーパブロヴァ
Cherry Pavlova
¥3,000
(コーヒーor紅茶付)



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!
碾茶とけしの実のスコーン
Tencha and Poppy Seed Scone
¥500／個

119F

LOUNGE
PLUS



LOUNGE PLUS
【ラウンジ プラス】

京都の伝統の真髄輝く。 福寿園×大阪マリOTT都ホテルの 極上茶会。

The Essence of Kyoto Tradition Shines Through.
An Exquisite Tea Ceremony at Fukujuen × Osaka Marriott Miyako Hotel.

寛政二年創業、日本茶一筋で歴史を刻み続ける茶舗「福寿園」とコラボレーションしたアフタヌーンティーが登場。抹茶・玉露・煎茶・玄米茶・ほうじ茶をちりばめ、香り高い風味を活かしたセイボリー&デセールは、京都の伝統の真髄に触れられるテイストばかりです。ジュビレソースをかけて味わう「チェリーパブロヴァ」、テイクアウトに最適な「スコーン」もご賞味ください。

Experience a refined afternoon tea in collaboration with Fukujuen, a distinguished tea purveyor devoted to the art of Japanese tea since 1790. This exclusive menu showcases savory bites and elegant desserts infused with the aromatic notes of matcha, gyokuro, sencha, genmaicha, and hojicha—each reflecting the spirit and heritage of Kyoto's tea culture. Don't miss the Cherry Pavlova, beautifully paired with jubilee sauce, and the scones, perfect for enjoying at home.

マンゴーシンデレラ
(ノンアルコール
カクテル)
Mango Cinderella
¥2,900

マンゴーダイキリ
Mango Daiquiri ¥2,600

マンゴー
サンセット
Mango Sunset
¥2,800

マンゴーカクテル
プロモーション

期 間 | 2025年5月1日(木)ー6月30日(月)
Period | May 1st[Thu.]ーJune 30th[Mon.]

SUNTORY
Japanese Whiskey
Bottle Fair

期 間 | 2025年5月1日(木)ー7月31日(木)
Period | May 1st[Thu.]ーJuly 31st[Thu.]

華やかな夜を演出する 南国カクテル&希少ウイスキー。

Tropical cocktails and rare whiskeys to create a glamorous evening.

ジューシー&エレガント、完熟マンゴーが主役のカクテルが3種類ラインナップ。繊細で奥深い、サントリーのウイスキーが集結するプレミアムなフェアも注目です。

Three juicy, elegant cocktails featuring ripe mangoes await. Explore our premium fair showcasing the depth of Suntory's finest whiskeys, a refined pairing for a truly sophisticated moment.

メニューをチェック!

※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.

I 19F

BAR PLUS
[バー プラス]

美術館観覧券付きプラン Plan with museum admission ticket

レストランでのランチやティータイムが観覧券とセットになったプランです。
This plan includes lunch or tea time at a restaurant along with your admission ticket.

あべのハルカス美術館
「空想旅行案内人 ジャン=ミッシェル・フォロン」
期 間 | 2025年4月5日(土)ー6月22日(日)

詳細をチェック!

大阪市立美術館
「日本国宝展」
期 間 | 2025年4月26日(土)ー6月15日(日)

詳細をチェック!



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。

詳細をチェック!

This year, we will be offering a menu in collaboration with the "Harukas Vege Fes!." Please enjoy a variety of dishes made with colorful vegetables.

COOKA



提供期間 | 2025年5月1日(木)ー6月30日(月)
Period | May 1st[Thu.]ーJune 30th[Mon.]

「COOKA's Kitchen Buffet」にて、野菜をたっぷり使用した煮込み料理と野菜と桜エビを使ったケーキサレをご用意。また、シューに野菜を使用したシュークリーム「ベジタブルプティシュー」と「枝豆とバニラジェラート」の2種類のデザートもお楽しみください。

At "COOKA's Kitchen Buffet," we offer stews with plenty of vegetables and a cake salé made with vegetables and cherry shrimp. In addition, two types of desserts: "Vegetable Petit Cream Puff," and "Edamame and Vanilla Gelato."

BAR PLUS



ミルキーパープル
Milky Purple
¥1,800

提供期間 | 2025年5月1日(木)ー5月31日(土)
Period | May 1st[Thu.]ーMay 31st[Sat.]

赤ワイン、紫の野菜と果実のジュースに、ヨーグルトやラベンダーシロップを加えて、爽やかに仕上げました。
Red wine, purple vegetable and fruit juices, yogurt and lavender syrup are added to create a refreshing taste.

※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



ベジマンゴー
スムージー
Vege Mango
Smoothie
¥1,500

提供期間 | 2025年5月1日(木)ー6月30日(月)
Period | May 1st[Thu.]ーJune 30th[Mon.]

マンゴーに黄色の野菜ジュースも加えた初夏を感じるスムージーです。

This smoothie captures the taste of early summery with mango and yellow vegetable juice.

料飲部
レストラン「ZK」サービス
渡辺 莉央
RIO WATANABE

MOVIE

をチェック!

レストラン「ZK」でのサービス全般や、卓上メニューの作成を担当しております。「ZK」では、高層階からの景色とともに食事をお召し上がりいただけるのが1番のセールスポイント。北側のお席をご利用されたお客様には、次回お越しになられた際、違う方角の景色を楽しめる席をご提案するなど、ご来店の度に新たな感動をご提供できるように心がけています。プロポーズや記念日ははじめ、大切な日の瞬間に携わり、一生の思い出となるようなお手伝いができることがこの仕事の魅力です。

I am responsible for the overall service and creation of the tabletop menu for the ZK restaurant. The biggest selling point of "ZK" is that you can enjoy your meal with a view from the high floors. I try to provide new impressions each time you visit us, such as offering a seat with a view in a different direction than the last time you visited us. The appeal of this job is being able to be involved in important moments such as proposals and anniversaries, and to help create lifelong memories.

2023年大阪マリオット都ホテル入社。料飲部「ZK」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3回

18歳で上京してから拠点が東京なので、現在はテレビの収録など、お仕事がある際に大阪へ来るという感じになりました。スケジュールの都合がついて、大阪に宿泊できる日があれば、仕事の関係者と一緒に美味しいご飯屋さんへ行くのが楽しみです。

一番の好物は薄口醤油で仕上げた透明感のある関西風のおうどん。大衆的でシンプルな逸品ですが、今でも関西風の美味しさは、東京ではなかなか出会えない味なんです。ですから、大阪へ帰ってくる度に愚意にさせていただいている某名店に立ち寄っています。

実は中学三年生ぐらいの頃に、うどん屋さんでアルバイトをしていたことが影響したのか、お出汁には昔からこだわりがあるんです。カツオや昆布の風味がきいて、すっきりしているのに深い味わい。

上京した頃に、関東風の濃口の黒っぽいおつゆのおうどんを口にしたことがあったんですが、ずっとその味に馴染めなくて関西風を恋しく思う時代もありました。

大阪の街を散策すると、そこかしらで関西弁が聞こえてきて「地元に戻ってきたなあ」と実感します。あと関西人はサービス精神が旺盛でしょう？ ちょっとした会話も漫才の掛け合いのようだし、テレビで街頭インタビューの様子を見ても面白いですもんね。

私の子供にも関西人の血が流れていますし、基本的なしつけはもちろん、「会話はオチをつけて面白く」との関西人らしい思いを込めて子育てした甲斐(!)もあって、ユニークなやりとりができる大人へと立派に成長できました。(笑)



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!

シェフセミナー&ランチコース

竹村 正士

テーマ「ご家庭でできる太刀魚料理」

レストラン「ZK」の日本料理 料理長 竹村 正士が、初夏に旬を迎える「太刀魚」を使用した「太刀魚の昆布締め 茗荷和え」、「太刀魚チーズ包み 玉蜀黍の餡かけ」、「太刀魚蒲焼き丼」の3品を実演します。ご家庭で調理しやすい様々な調理法をレクチャーします。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。

Masashi Takemura, Japanese chef at restaurant "ZK", will demonstrate three dishes using "belt fish", which is in season in early summer. He will introduce easy-to-follow techniques you can try at home. After the seminar, enjoy a special lunch course including the demonstrated menu.

開催日 | 2025年6月11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!

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

Stay Plan — 宿泊プラン —

Marriott Anniversary Stay | バルーンデコレーションで彩る特別な空間でサプライズ

Marriott Anniversary Stay | Surprise celebration in a room adored with balloons



お誕生日や結婚記念日など、様々なお祝いのシーンをバルーンで華やかに演出するプランです。バルーンのカラーやメッセージもお選びいただけます。大切な方との特別な瞬間をお手伝いいたします。

Perfect for birthdays, wedding anniversaries, and other special occasions, this plan uses elegant balloon arrangements to create a festive atmosphere. Choose your preferred balloon colors and personalized message—we will help you craft an special moment with your loved ones.



宿泊期間 | ~2025年9月30日(火)

料 金 | 1室1~2名様 朝食付 ¥100,320~

特 典 | バルーンデコレーション
(ピンク・ブルー・ゴールドよりお選びいただけます)

※ご予約受付はご宿泊日の7日前までとなります。
※バルーンはチェックイン前に予めお部屋にデコレーションいたします。
※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)

詳細をチェック!

ZK 日本料理
料理長
竹村 正士

