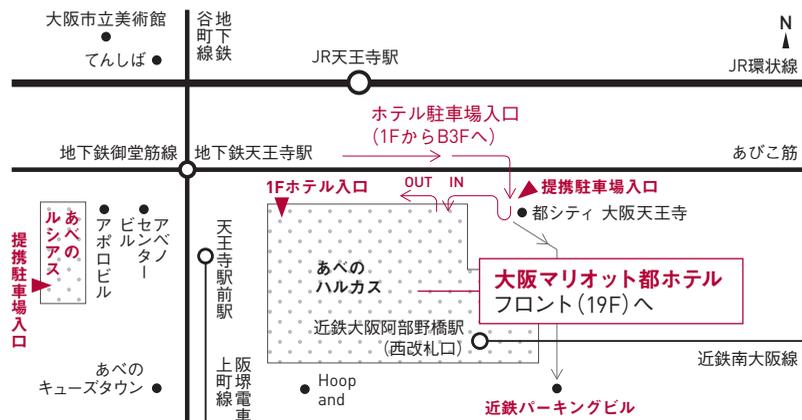


大阪 Marriott 都ホテル

〒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ご登録いただけます。

 [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 & © 2025 Universal Studios. All rights reserved. SH25-0102

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



July - August

2025
7-8

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。



真夏の彩宴

Elegant Summer Feast

7 July

期間 | 2025年7月1日(火) — 7月31日(木) Period | July 1st[Tue.] – July 31st[Thu.]

 **MOVIE**をチェック!

 **メニュー**をチェック!

盛夏を彩る繊細な味わいを、欧風料理・日本料理・鉄板焼でお楽しみください。縞鯵や鱧をはじめとする魚介類のほか、茗荷、賀茂なすといった旬菜も散りばめたメニューの数々は、絢爛たる美食の絵巻、と讃えたいくなるほどの魅力が詰まっています。

欧風料理

日本料理

鉄板焼



Seasonal ¥22,000
縞鯵と茗荷のタルタル
茄子のコンソメ含め煮 雲丹とキャビア添え
Striped Jack and Myoga Tartar,
Simmered Eggplant in Consomme
with Sea Urchin and Caviar

蒼天 ¥22,000
お造り
五種盛り合わせ
Sashimi 5 Kinds of Sashimi

雅 ¥25,000
黒毛和牛と賀茂なすのすき煮
Simmered Wagyu Beef and "Kamo" Eggplant
in Sweet Soy 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.

8 August

期間 | 2025年8月1日(金) — 8月31日(日) Period | August 1st[Fri.] – August 31st[Sun.]

 **MOVIE**をチェック!

 **メニュー**をチェック!

Enjoy the delicate flavors of midsummer with Western, Japanese and Teppanyaki cuisine. The menu, which includes seafood such as striped horse mackerel and pike conger, as well as seasonal vegetables such as myoga ginger and Kamo eggplant, is so full of charm that it can be praised as a gorgeous gourmet picture scroll.

欧風料理

日本料理

鉄板焼



Seasonal ¥22,000
低温調理した鹿ロース肉の燻製
アプリコットのマルメラータ アマレット風味
Smoked Venison Loin with Apricot Marmellata,
Amaretto Flavor

蒼天 ¥22,000
焼き物
鱧照り焼き
Grilled Dish Pike Conger Teriyaki Sauce

雅 ¥25,000
車海老 北海道産帆立貝柱
Japanese Tiger Prawn and "Hokkaido" Scallop



夏いちご&ピーチアフタヌーンティー Summer Strawberry and Peach Afternoon Tea ¥7,000

降り注ぐ日差しに 夏いちご&ピーチの果実きらめく

Bathed in Golden Sunlight, Summer Strawberries and Peaches Glisten with Delight.

期間 | 2025年7月1日(火) - 9月30日(火)

Period | July 1st [Tue.] - September 30th [Tue.]



 [メニューをチェック!](#)

ピーチと紅茶のスコーン
Peach and Black Tea 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!

夏いちごの甘酸っぱさ、甘くとろけるピーチの上品さに涼しさひとさじ。2つの夏の果実が奏でるアフタヌーンティーとともに、優雅なひとときをお過ごしください。ご自宅やご友人へのお土産にもおすすめのスコーンは、ほのかに桃の香りが広がるピーチと紅茶のスコーンが登場します。

Savor the sweet tartness of summer strawberries and the refined sweetness of luscious, velvety peaches—gently refreshed with a hint of coolness. Let these two seasonal fruits serenade your afternoon tea, as you indulge in a moment of graceful relaxation. Our popular scones, which are great for souvenirs to take home or to friends, have been given a new flavor with a peach and black tea taste.



ペッシュメルバ Pech Melba ¥3,000

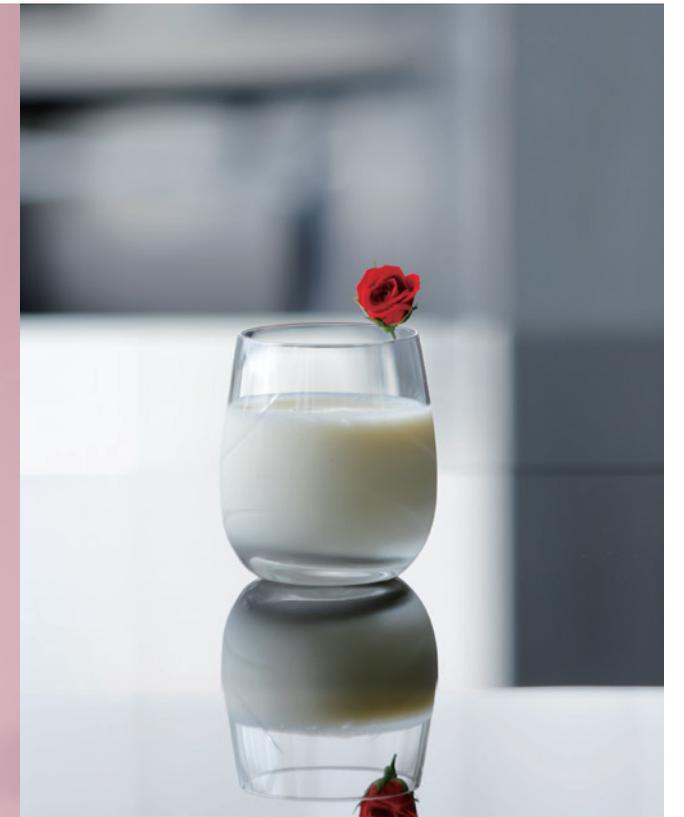
ピーチのみずみずしさ実感 甘美でラグジュアリーなパフェ

Experience the Freshness of Peach in this Luscious and Luxurious Parfait

期間 | 2025年7月1日(火) - 8月31日(日)

Period | July 1st [Tue.] - August 31st [Sun.]

 [メニューをチェック!](#)



ピーチスムージー Peach Smoothie ¥1,800

ラズベリーソースでマリネしたピーチやマスカルポーネのピーチムースなど、桃の魅力存分に味わえる夏のシーズンにぴったりな美味しさです。お好みで赤ワインのソースを加えて、味の変化をお楽しみください。ローズの香りもプラスしたピーチスムージーも登場。パティシエとバーテンダーが生み出す洗練の逸品を心ゆくまでどうぞ。

From raspberry-marinated peaches to a delicate peach mousse with mascarpone, this seasonal delight lets you fully savor the charm of summer peaches. Add a touch of red wine sauce to enjoy a beautiful shift in flavor. And don't miss our refreshing peach smoothie, enhanced with the elegant fragrance of rose. A refined creation born from our patissier and bartender—crafted for your ultimate indulgence.

Summer BBQ Buffet

真夏のBBQbuffet

期間 | 2025年7月1日(火) - 8月31日(日) Period | July 1st [Tue.] - August 31st [Sun.]

心踊る、ほおぼる幸せ-真夏にふさわしいパワフル&エネルギーなメニューをお召し上がりください。ライブキッチンからご提供するのは「豚バラのグリル オリジナルBBQソース」や「3種のソーセージ」(ディナー)など、旨さ全開のできたメニューの数々。「スイカのガスパチョ」、「茄子としし唐の南蛮漬け バルサミコ風味」といった、夏を感じるテイストも盛りだくさんに揃います。ワゴンサービスの「マドレーヌ」、パティシエが手がけるグラスデザートは食後のお楽しみ!

A Feast of Summer Energy — Let your heart skip a beat with bold, flavorful dishes perfect for the height of summer. From our live kitchen, enjoy freshly cooked delights like "Grilled Pork Belly with Original BBQ Sauce" and "3 Kinds Sausage" (dinner only), bursting with juicy, smoky flavor. Seasonal highlights such as "Watermelon Gazpacho" and "Pickled Eggplant and Shishito Peppers with Balsamic Sauce" offer refreshing summer tastes with a twist. And for a sweet finale, look forward to our baked madeleines served from the dessert wagon, along with elegant glass desserts crafted by our patissier—the perfect finish to a vibrant summer meal.

※ディナーbuffet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.



SUMMER FAMILY BUFFET

2025年8月9日(土) - 8月15日(金)

お盆期間中、ご家族で楽しめるメニューがさらに充実!



During August 9 to 15, delight in an even more family-friendly menu lineup!

世界各国の料理を楽しもう!



※写真は7月アメリカ州のメニューイメージ

SIGNATURE DISHES

コーナー

7月: アメリカ州 / 8月: アフリカ州

「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。7-8月は、アメリカ州とアフリカ州のメニューをご堪能ください。

A corner with the theme of "Enjoying cuisine from around the world." In July and August, enjoy the menus from the Americas and Africa.

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 (8/9-15)	
		平日	土日祝		ランチ/Lunch	ディナー/Dinner
大人	Adult	¥5,200	¥5,800	¥7,000	¥7,300	¥8,600
シニア (65歳以上)	Senior (65years +)	¥3,900	¥4,350	¥5,250	¥5,250	¥6,450
小学生	Elementary School	¥2,100	¥2,400	¥3,000	¥3,000	¥4,000
幼児 (3歳以上)	Child (3years +)	¥1,000	¥1,000	¥1,000	¥1,500	¥1,500

※ソフトドリンクフリーフロー付 ※アルコールフリーフローお一人様¥2,000(ランチ90分制/ディナー120分制)

※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、8/9-8/15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.



マンゴープリン
Mango Pudding ¥550

タルト オ フリュイ
Tarte aux Fruits ¥900

バナナとチョコレートのバイクダルト(ワンカット)
Banana and Chocolate Baked Tart ¥600

極上の余韻を残すアンサンブル、3つの美しき新作。 [詳細をチェック!](#)

Three Beautiful New Works, an Ensemble that Leaves an Exquisite Aftertaste.

フレッシュな果実をふんだんに盛り込んだスイーツを3種類ご紹介。今夏の「タルト オ フリュイ」は、夏いちごでお届けします。夏いちごの酸味とカスタードのやさしい甘さが絶妙です。マンゴーの魅力をまるごと閉じ込めた、濃厚&とろりとした口溶けの「マンゴープリン」もおすすすめ。「バナナとチョコレートのバイクダルト」は、香ばしいチョコタルトにバナナやチョコチップ、カカオニブをプラスして仕上げました。

Indulge in three delightful summer sweets, each bursting with the flavor of fresh seasonal fruits. This summer's "Tarte aux Fruits" features the vibrant tartness of summer strawberries, perfectly balanced with the gentle sweetness of creamy custard. Our "Mango Pudding" is a rich, velvety dessert that captures the essence of ripe mango in every spoonful. And don't miss "Banana & Chocolate Baked Tart", a delicious harmony of roasted chocolate tart, banana, chocolate chips, and crunchy cacao nibs.

※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]



写真左から
スイカマルガリータ Watermelon Margarita ¥2,200 / スイカドック Watermelon Dog ¥2,200 / スイカヴァージンモヒート(ノンアルコール) Watermelon Virgin Mojito Non-alcoholic ¥2,500 / ホワイトピーチアイランド(ノンアルコール) White-Peach Island Non-alcoholic ¥2,800 / ピーチマティーニ Peach Martini ¥2,400 / フレッシュベリーニ Fresh Bellini ¥2,600

季節のフルーツカクテル ~白桃・西瓜~ Seasonal Fruit Cocktails -White Peach and Watermelon-

期間 | 2025年7月1日(火) - 8月31日(日) Period | July 1st [Tue.] - August 31st [Sun.]

果実の誘惑×泡の魔法 心まで潤す夏ならではのフェア。

The Temptation of Fruit x The Magic of Bubbles.
A Summer Fair that will Nourish Your Soul.



シャンパンフリーフロー Champagne Free Flow ¥15,000 (オードブル8種類盛り合わせ付き)

期間 | 2025年6月1日(日) - 8月31日(日)

Period | June 1st [Sun.] - August 31st [Sun.]

果汁あふれる白桃と、はじける西瓜の魅力をグラスに閉じ込めました。みずみずしさと涼感のマリアージュで心まで潤してくれる夏らしいカクテルをご満喫ください。また、シャンパンや赤白ワインなどのドリンクをお好きにだけオーダーいただける「シャンパンフリーフロー」も開催。彩り豊かな8種類のオードブルとともに、優雅なひとときをお過ごしいただけます。

Our summer cocktails are crafted to refresh both body and soul, featuring the luscious juiciness of white peaches and the sparkling charm of watermelon, served in elegant glasses. Enjoy a refreshing moment with these vibrant flavors, or treat yourself to our Champagne Free Flow, where you can sip unlimited champagne, red and white wines at your leisure. Pair your drinks with eight beautifully crafted appetizers, and savor a luxurious summer evening.

[メニューをチェック!](#)

119F

BAR PLUS



BAR PLUS
[バー プラス]

宿泊部
アットユアサービス
テイラー 都
TAYLOR MIYAKO

MOVIE をチェック!



代表電話のオペレーターとして、ホテルをご利用予定、またはご宿泊中のお客様からのお問い合わせに対応しています。仕事で心掛けているのは、お客様のお話をよく聞き、的確なご案内をすること。また各部署へ取り次ぐ際は、スムーズにお繋ぎできるよう工夫し、サービス向上を目指しています。初めてのご宿泊、記念日でのご利用...etc.それぞれのシーンに合わせて、パーソナルなおもてなしで心に残る思い出作りのお手伝いをさせていただきます。非日常なホテルステイをご体験くださいませ。

As a main telephone operator, I respond to inquiries from guests who are planning to use the hotel or are currently staying at the hotel. In my work, I try to listen carefully to what the customer has to say and provide accurate guidance. When transferring calls to each department, I also try to make sure the connection goes smoothly, aiming to improve service. Whether it's your first stay, an anniversary, etc., we will help you create unforgettable memories with our personal hospitality, tailored to each occasion. Please come and experience an extraordinary hotel stay.

ザ・リッツカールトン・オーランド・グランドレイクス、ウェスティン・マウイ・リゾート&スパ、カアナハリ、国内の外資系ホテルのフロント、オペレーター業務を経て、2023年7月大阪マリオット都ホテルに入社。現在に至る。

秋野暢子の大阪で過ごした思い出 | 第4回

お仕事以外に、プライベートで大阪を訪れるのは年に数えるほど。ご先祖様のお骨を四天王寺にお預けしているため、ご供養のための帰省がほとんどです。四天王寺をご参拝の後は、大阪マリオット都ホテルに立ち寄ってラウンジで休憩することも多いんですよ。

今の大阪は、天王寺だけでなく、ミナミやキタもどんどん都市開発されている状況ですから、帰省の度に街の変化を目の当たりにしています。あべのハルカスがオープンした時も、そびえる高さスケールの大きさに圧倒されましたが、最近では天王寺公園や天王寺動物園をはじめ、周辺も綺麗に整備されていますよね。

あべのハルカスのすぐ近くに「やまちゃん」というご焼き屋さんがあると思うんですが、実はここで父の姉である叔母が呉服屋を開いていたこともあったんです。

当時は、大きな建物といえば旧近鉄百貨店かアポロビルぐらいで、一般住宅が立ち並ぶような下町という雰囲気でした。ところが現在は大阪を代表する都会のど真ん中！ 時の流れとともに発展していく様子は、天王寺で生まれ育った人間としては嬉しい限りですが、風情とか面影がまったく残っていない部分は少し寂しさも感じますね。

ちなみに先述した「やまちゃん」は、実は私の身内が経営しているお店なんです。呉服屋を受け継いでたご焼き屋へ、大胆に方針転換した際には親族一同驚きましたが、今や複数の店舗を展開するほどのチェーン店に。



宣伝になりますが(笑)、ご宿泊の方もぜひ一度、大阪のソウルフードの美味しさを「やまちゃん」でお召し上がりください。

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」の主演に抜擢される。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!

TOPICS&NEWS



シェフセミナー&ランチコース

竹内 淳也

テーマ [夏に食べたい 本格イタリアン]

レストラン「ZK」の欧風料理 シェフ 竹内 淳也が、夏野菜をたっぷり使用した「鰹のグリルとグリーンガスパチョ 鱈の卵添え」、「真鯛とウリ類の冷製パスタ 茗荷のコンディメント 酢橘の香り」の2品を実演します。暑い夏にぴったりな爽やかな本格イタリアン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。

Join Chef Junya Takeuchi from Restaurant “ZK” as he demonstrates two refined Western-inspired dishes that celebrate the vibrant flavors of summer. “Grilled Bonito with Green Gazpacho and Trout Roe”, and “Chilled Pasta with Sardines, Summer Squash, and a Myoga Condiment, Sudachi citrus Scent”, experience a refreshing take on authentic Italian cuisine perfect for the summer season. After the seminar, enjoy a special lunch course.

開催日 | 2025年8月6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!

ZK 欧風料理
シェフ
竹内 淳也



お問い合わせ | **06-6628-6111** (代表)

Stay Plan — 宿泊プラン —

ご家族やグループにおすすめ!

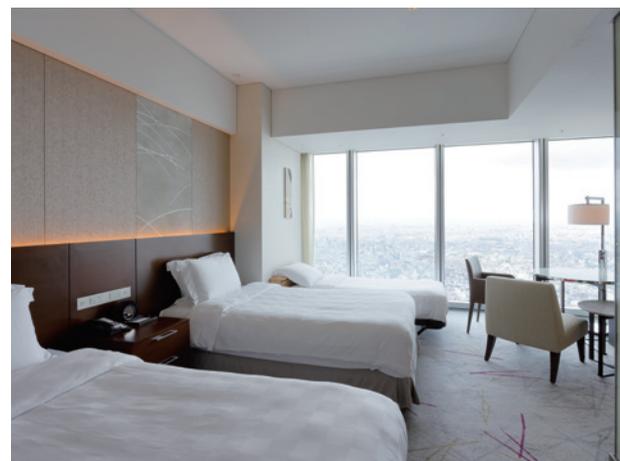
最大6名様までご利用可能なコネクティングルームプランが登場。

Recommended for families and groups! Introducing a connecting room plan that can accommodate up to six people.



隣接する2つのお部屋が室内のドアで繋がるコネクティングルーム。最大6名様までご利用可能なプランが登場です。自由に往来ができ、廊下に出る必要がないのでお子様連れにも安心です。就寝時など、プライベートな時間は、内扉を閉めることも可能ですので、グループ旅行にもおすすめのプランです。

Two adjacent rooms are connected by an interior door. This plan is available for up to six people. You can come and go freely and there is no need to go out into the hallway, so it is safe for families with children. The inner door can be closed during private time such as when you go to sleep, so it is also recommended for group travel.



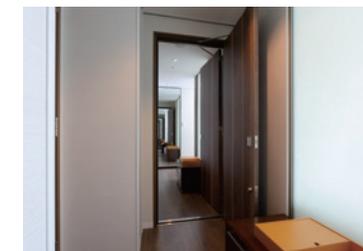
部屋タイプ | スーペリアコネク (ツイン+ダブル)+エキストラベッド

料金 | 2室5名様 ¥107,450~
○スーペリアコネク
+エキストラベッド 1台

詳細をチェック!

2室6名様 ¥116,820~
○スーペリアコネク
+エキストラベッド 2台

詳細をチェック!



※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。(宿泊税別)