

## 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

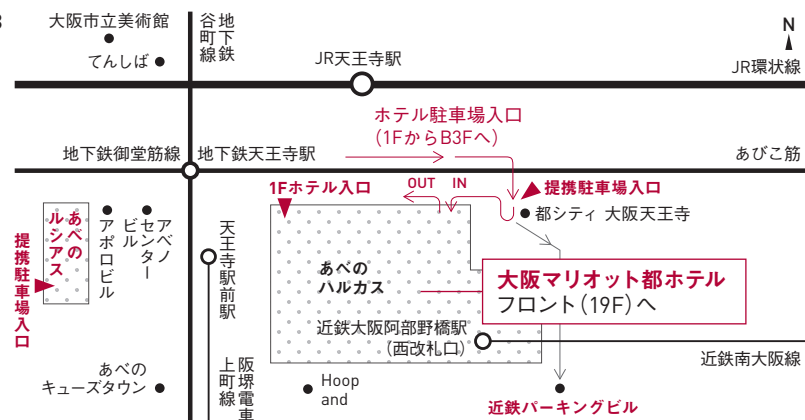
GoogleMap

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登録いただけます。

登録はコチラ



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.  
SH25-0169

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

**M**  
MARRIOTT  
OSAKA MIYAKO



| SEPTEMBER - OCTOBER

2025  
9-10



無花果やマスカット、マロンなど旬果をちりばめた、秋の恵みがほどけるフレッシュな魅力が詰まった7種類の新作です。

These seven new flavors are studded with seasonal fruits such as figs, muscats, and chestnuts, and are full of the fresh charm of autumn's bounty.

|                     |                          |      |
|---------------------|--------------------------|------|
| ① マロンプリン            | Chestnut Pudding         | ¥550 |
| ② ガトーフロマージュ (マスカット) | Gateau Fromage (Muscato) | ¥900 |
| ③ サバラン              | Savarin                  | ¥900 |
| ④ キャラメルポワール         | Caramel Poire            | ¥900 |
| ⑤ タルト オ フリュイ (無花果)  | Tarte aux Fruits Fig     | ¥900 |
| ⑥ ガトーピスターシュ         | Gateau Pistachio         | ¥900 |
| ⑦ モンブラン             | Mont Blanc               | ¥900 |

 [メニューをチェック!](#)

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

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。

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



# 北海道の恵み

## 9 September

期 間 | 2025年 **9月1日**(月) — **9月30日**(火)    Period | September 1st [Mon.] – September 30th [Tue.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

日本列島最北の大地・北海道の息吹を感じる極上の一品。帆立貝・ふらの和牛・水蛸・毛蟹・鮭…etc.選ばれし食材の数々を、欧風料理・日本料理・鉄板焼でご堪能ください。地上57階の高層階からの眺めとともに、五感を揺さぶる美食をご提供いたします。

| 欧 風 料 理



Seasonal ¥22,000  
北海道産鮮魚のムニエル  
ポルチーニのソース カダイフのアクセント  
"Hokkaido" Seasonal Fish Meuniere  
with Porcini Mushroom Sauce and Kataifi

| 日 本 料 理



蒼天 ¥22,000  
小鍋  
北海道産 水蛸のしゃぶしゃぶ 胡麻風味  
"Hokkaido" Octopus Shabushabu  
with Sesame Flavor

| 鉄 板 焼



雅 ¥25,000  
北海道産帆立貝柱と車海老のブイヤベース  
"Hokkaido" Scallop and Tiger Prawn Bouillabaisse

※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.

# The Delights of Hokkaido

Restaurant ZK [ジーケー] 57F



## 10 October

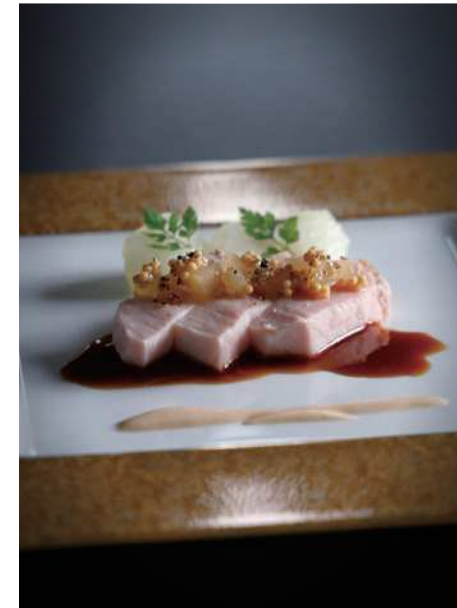
期 間 | 2025年 **10月1日**(水) — **10月31日**(金)    Period | October 1st [Wed.] – October 31st [Fri.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

Experience the essence of Hokkaido, Japan's northernmost treasure, through an exquisite selection of seasonal ingredients. Savor delicacies such as scallops, Furano Wagyu beef, octopus, hairy crab, and salmon, presented in refined Western, Japanese, and Teppanyaki styles. Elevated by the breathtaking panorama from the 57th floor, each creation is crafted to delight the palate and awaken all five senses.

| 欧 風 料 理



Seasonal ¥22,000  
十勝産豚のコンフィ  
タスマニア産粒マスタードと  
林檎のコンポート  
"Tokachi" Pork Confit with "Tasmanian"  
Whole Grain Mustard and Apple Compote

| 日 本 料 理



蒼天 ¥22,000  
酢の物  
北海道産 帆立貝 酢味噌  
Vinegared Dish "Hokkaido" Scallop  
with Vinegared Miso

| 鉄 板 焼



雅 ¥25,000  
北海道産蝦夷鹿とフォアグラの朴葉焼き  
Grilled "Hokkaido" Ezo Venison  
and Foie Gras on Hoba Leaf



和栗と葡萄のアフタヌーンティー Japanese Chestnut and Grape Afternoon Tea ¥7,000

## 秋実る、和栗と葡萄が誘う。 この季節だけの美味なるご褒美。

The Autumn Ripening of Japanese Chestnuts and Grapes is Inviting.  
A Delicious Treat Only Available This Season.

期 間 | 2025年10月1日(水)－11月30日(日)

Period | October 1st [Wed.]－November 30th [Sun.]



ドライフルーツスコーン Dried Fruit 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!

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

和栗の深み、葡萄の華やぎ。秋が満ちるアフタヌーンティーは今だけのご褒美です。甘美と滋味が織りなすデセール&セイボリーは、いずれも手の込んだ逸品揃い。実りの季節にふさわしいティータイムをぜひご満喫ください。ドライフルーツがたっぷり入ったスコーンはテイクアウト用にもご用意しました。

The depth of Japanese chestnuts and the elegance of grapes. Afternoon tea in the fullness of autumn is a fleeting indulgence to be savored only now. Each sweet and savory creation is a carefully crafted masterpiece, offering a moment of seasonal elegance. Enjoy a teatime that celebrates the bounty of autumn, and take home our richly fruited scones as a delightful souvenir.



メニューをチェック！



パフェ・オートンヌ Autumn Parfait ¥3,000

期 間 | 2025年9月1日(月)－10月13日(月・祝)

Period | September 1st [Mon.]－October 13th [Mon.]



モンブラン ～シュルプリーズ～ Mont Blanc～Surprise～ ¥3,500

期 間 | 2025年9月1日(月)－11月30日(日)

Period | September 1st [Mon.]－November 30th [Sun.]

## 華やか&ハロウィーン。 旬仕立てのパフェの共演。

Festive and Halloween-Inspired.  
A Duet of Seasonal Parfaits.



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.

119F

LOUNGE  
PLUS



LOUNGE PLUS  
[ラウンジ プラス]



パフェ・ハロウィーン Halloween Parfait ¥3,000

期 間 | 2025年10月14日(火)－10月31日(金)

Period | October 14th [Tue.]－October 31st [Fri.]



シャインマスカットカクテル Shine Muscat Cocktail ¥1,800

期 間 | 2025年9月1日(月)－10月31日(金)

Period | September 1st [Mon.]－October 31st [Fri.]

ホワイトチョコレートチーズケーキにマスカットや洋なしなどのフルーツ、ミルフィーユパイを重ねた「パフェ・オートンヌ」。マロンプリンをベースに、かぼちゃクリームやスイートポテトのタルトを合わせた「パフェ・ハロウィーン」。優雅さと遊び心も纏ったパフェが揃い踏み! 秋限定の「モンブラン～シュルプリーズ～」、「シャインマスカットカクテル」もチェック。

"Parfait Autumn" combines white chocolate cheesecake with muscat grapes, pear, and crisp mille-feuille pastry. "Parfait Halloween" features a base of chestnut pudding topped with pumpkin cream and a sweet potato tart—an elegant creation with a playful twist. Joining the lineup are other Autumn delights, including the "Mont Blanc Surprise" and "Shine Muscat Cocktail".

Hokkaido Buffet

# 北海道buffet

期 間 | 2025年9月1日(月) - 10月31日(金) Period | September 1st [Mon.] - October 31st [Fri.]

メニューをチェック!

MOVIE をチェック!



味わう度に北海道を周遊するような、旅情を実感できるbuffetがCOOKAに登場!「とうもろこしのフラン蟹餡かけ」や「北海道産鮭のちゃんちゃん焼き」、北海道産のいくらを使用した「ミニ丼ぶり」(ランチ)や「巻きずし」(ディナー)など、北の幸の旨味を感じるメニューから、ご当地感あふれるソウルフード「ジンギスカン」、「スープカレー」までがずらり。「ハスカップジュレとベリー」「北海道産ミルクプリン」ほか、食後のデザートにも魅力をたくさん詰め込みました。

Embark on a culinary journey with COOKA's buffet—each tastes evokes the charm of Hokkaido. Savor Hokkaido's specialties, from "Corn flan with crab sauce" and "Hokkaido Salmon Chanchan-yaki" to lunch time only "Mini Rice Bowl" and dinner highlights such as "Rolled Sushi" with Hokkaido Salmon Roe. The buffet also features beloved local soul foods, including "Genghis Khan BBQ (Grilled Mutton)" and "soup curry". For a sweet finale, enjoy "Haskapp Jelly and Berries" and "Hokkaido Milk Pudding".



共働学舎新得農場ラクレットチーズ  
Raclette Cheese from Hokkaido Shintoku Farm

ディナー  
限定



## HALLOWEEN

期間 | 2025年10月14日(火) - 10月31日(金)

北海道buffetのメニューに加え、ハロウィン限定メニューが登場!お子様には、うれしいプレゼントも!

In addition to the Hokkaido Buffet menu, a special Halloween menu will be available! There will also be a delightful gift for children!

世界各国の  
料理を  
楽しもう!



※写真は9月ヨーロッパ州のメニューイメージ

## SIGNATURE DISHES コーナー

※10/1~10/13

9月:ヨーロッパ州 / 10月:オセアニア州

「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。ヨーロッパ州とオセアニア州のメニューをご堪能ください。

A section themed around "Enjoying cuisine from around the world." September showcases Europe, October highlights Oceania.

I 19F Live Kitchen COOKA

Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

ランチ Lunch 11:30-15:00 ※2部制11:30-13:00/13:30-15:00  
ディナー Dinner 17:00-22:00 ※2部制17:00-19:00/19:30-21:30

|                |     | 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 +) |
|----------------|-----|-------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| ランチ<br>Lunch   | 平日  | ¥6,000      | ¥2,400                   | ¥1,000                         | ¥4,500                           |
|                | 土日祝 |             |                          |                                |                                  |
| ディナー<br>Dinner | 平日  | ¥7,600      | ¥3,500                   | ¥1,300                         | ¥5,700                           |
|                | 土日祝 |             |                          |                                |                                  |

※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¥2,400(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。

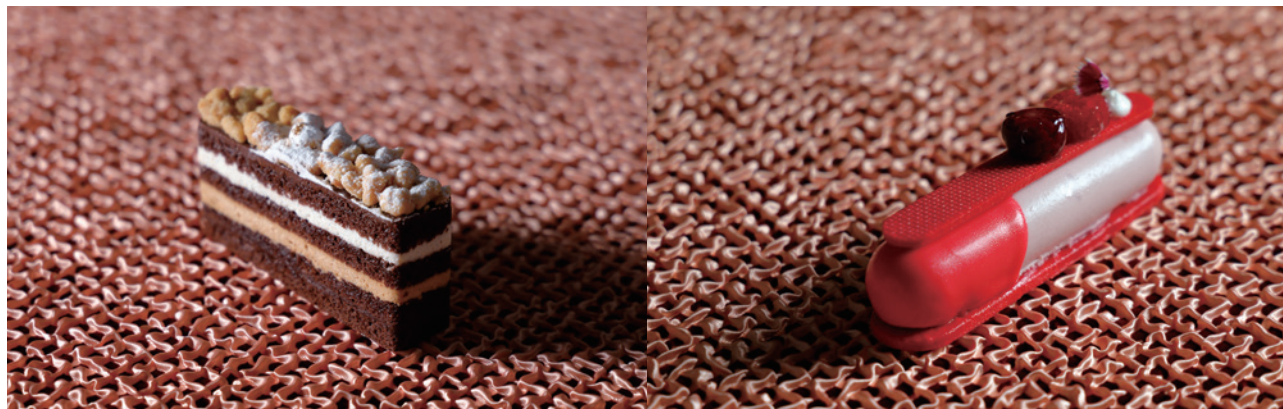
※土日祝はランチ・ディナーともに2部制です。

※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.



マルジョレーヌ Marjolaine ¥900

ルビーショコラフリュイ Ruby Chocolat Fruit ¥900



ガトーバスク(ワンカット)  
Gateau Basque ¥600



## 三層の余韻、果実のきらめき。 10月の新作ケーキ解禁。

Three-layered Aftertaste, Sparkling Fruit.  
New Cakes Released in October.

📖 [メニューをチェック!](#)

3つの異なるレイヤーが美しい「マルジョレーヌ」、酸味のあるフルーティーな味わいが特徴のムース「ルビーショコラフリュイ」、カスタードとグリオットチェリーをサンドして焼き上げた「ガトーバスク」。3つの新たなケーキが、10月より販売スタート。

The three new cakes will be on sale from October: "Marjolaine," a beautiful cake with three different layers; "Ruby Chocolat Fruit," a mousse with a sour and fruity taste; and gently baked "Gateau Basque," filled with custard and griotte cherries.

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

119F **mBoutique** M-Boutique  
[エム ブティック]



季節のフルーツカクテル ～巨峰・シャインマスカット～ Seasonal Fruit Cocktails –Kyoho Grapes and Shine Muscat Grapes –  
期 間 | 2025年9月1日(月) – 10月31日(金) Period | September 1st [Mon.] – October 31st [Fri.]

写真左から | 巨峰コスモポリタン Kyoho Grape Cosmopolitan ¥2,700 / シャインマスカットマティーニ Shine Muscat Martini ¥2,900 / 巨峰ヴァージンモヒート(ノンアルコール) Kyoho Grape Virgin Mojito ¥2,700 / シャインマスカットヴァージンモヒート(ノンアルコール) Shine Muscat Virgin Mojito ¥2,900 / 巨峰サングリア Kyoho Grape Sangria ¥2,700 / シャインマスカットサングリア Shine Muscat Sangria ¥2,900

## 実りの秋にふさわしい 芳醇なカクテルとボトルで乾杯。

Toast To the Bountiful Autumn  
with A Mellow Cocktail And Bottle.

芳醇な巨峰、高貴なシャインマスカットが主役のカクテルを各3種類ずつご用意。滴る甘露、弾ける香りが際立つ一杯は、旬の輝きを纏った爽やかな美味しさです。竹鶴・余市・グレンリベット・シーバスリーガルを特別価格でキープできる「WHISKEY BOTTLE FAIR」、ユニークなデコレーションが目を引く、ハロウィーン限定カクテルを提供する「HALLOWEEN」も開催。

This season, enjoy three cocktails each featuring mellow Kyoho grapes and noble Shine Muscat grapes. The dripping nectar and popping aroma of each drink are refreshing and delicious, with the brilliance of the season. In addition, a "Whiskey Bottle Fair" is being held, where you can keep Taketsuru, Yoichi, Glenlivet, and Chivas Regal at special prices, and the "HALLOWEEN" featuring limited-time cocktails adorned with playful, seasonal decorations.



### Whiskey Bottle Fair

期間 | 2025年8月1日(金) – 10月31日(金)

Period | August 1st [Fri.] – October 31st [Fri.]

### Halloween

期間 | 2025年10月14日(火) – 10月31日(金)

Period | October 14th [Tue.] – October 31st [Fri.]

📖 [メニューをチェック!](#)

119F **BAR PLUS**  **BAR PLUS**  
[バー プラス]

9 ※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.



大阪マリオット都ホテルでは、  
期間中にホテル周辺の  
清掃活動を実施する予定です。

# HAPPY EARTH FESTA 2025

| 期 間 | 2025年9月19日(金)ー2025年9月25日(木)  
| Period | September 19th [Fri.] – September 25th [Thu.]

都ホテルズ&リゾーツは、「HAPPY EARTH®」の【「私にもできるSDGs」をキーワードに、行動につなげる場を創出し、パートナーシップで幸せな未来づくりに貢献する】考え・活動に賛同し「HAPPY EARTH FESTA」へ参画いたします。期間中は、「SDGs」への一人ひとりの意識・行動の大切さについて啓蒙する活動を実施いたします。

Miyako Hotels & Resorts will participate in the "HAPPY EARTH FESTA" in support of the concept and activities of "HAPPY EARTH®" Creating opportunities for action with the keyword "SDGs that I can also do" and contributing to creating a happy future through partnership . During the event,activities will be carried out to raise awareness of the importance of each individual's awareness and action towards the SDGs.

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



総料理長  
谷詰 和隆



### シェフセミナー&ランチコース

谷詰 和隆

テーマ [ ご家庭で楽しむ“フレンチ・グラタン” ]

大阪マリオット都ホテル 総料理長 谷詰 和隆が、オーブンやチーズを使わずホイップクリームと卵黄を加えたクリームソースで仕上げる「真鱈のボンヌファム」など2品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。

Osaka Marriott Miyako Hotel Executive Chef Kazutaka Tanizume will give a lecture on two dishes, including "Cod Bonne Femme," which is made without an oven or cheese and finished with whipped cream and hollandaise sauce, on the theme of "French Gratin" that can be enjoyed at home. After the seminar, enjoy a special lunch course.

開催日 | 2025年10月15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 —

62歳以上の方が対象! ベストレートから最大30%OFF!

シニア割引プラン

Senior Discount Plan – Up to 30% OFF the Best Available Rate for Guests 62 and Over!



※写真は、コーナーツインルーム



62歳以上の方がおひとりでもいらっしゃればご利用いただけるプランです。ご夫婦やご友人同士はもちろん、親子でのご旅行にもおすすめです。是非、この機会に、高層階からの景色を眺めながら、上質なひとときをお過ごしください。

This plan is available to anyone aged 62 or older. It is recommended for couples, friends, and even parents and children. Take this opportunity to enjoy a quality time while looking at the view from the high floors.

部屋タイプ | スーペリアルーム (38㎡) ~

料 金 | 1室2名様 ¥51,360~

※朝食付き、クラブラウンジアクセス付きプランのご用意もございます。

※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)

※Plans with breakfast or club lounge access are also available.

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



詳細をチェック!