



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



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。



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.



MARRIOTT CHRISTMAS 2025

期 間 | 2025年 12月20日(土) — 12月25日(木) Period | December 20th [Sat.] – December 25th [Thu.]

ノエル ショコラ
Noël Chocolat
¥5,500 (4号)
¥8,500 (6号)

ガトー フレーズ
Gâteau Fraise
¥5,800 (4号)
¥8,000 (6号)

ご予約期間 | 2025年10月1日(水) — 12月7日(日)

味わうたびに幸せが実る、“あまおう”を散りばめたいちごのタルト「タルト フレーズ」、かわいらしいサンタがモチーフの「ガトー フレーズ」、ダージリンティーが香るショコラ生地にブロンドチョコレートムースやオレンジが香るミルクチョコレートムースなどを重ねた「ノエル ショコラ」。聖夜を輝かせる3種類のとっておきのケーキは、どれも主役級のスイートなギフトです。

"Tarte aux Fraises," a strawberry tart sprinkled with Amaou strawberries, "Gâteau Fraise" with a cute Santa motif, and "Noël Chocolat" features blond chocolate mousse and orange-infused milk chocolate mousse atop a Darjeeling tea-scented chocolate base. These three special cakes will brighten up your Christmas Eve, and each one is a sweet gift worthy of being the star of the show.

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



詳細をチェック!

タルト フレーズ
Tarte aux Fraises
¥5,800 (4号)
¥8,000 (6号)

M-BOUTIQUE



販売期間 | 2025年12月1日(月) — 12月25日(木)

シュトーレン	スモールサイズ Small Size	¥1,600
Stollen	ボックス入り Box	¥3,300

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

心を込めて仕上げたスパイスと洋酒が香る「シュトーレン」は、熟成ごとに深まる味わいとともに、クリスマス待つ時間をもっと特別にお楽しみいただける逸品です。また、人型のヨーロッパの伝統的な焼き菓子であるジンジャークッキーで、チョコレートを挟んだ「ジンジャーブレッドマンクッキーサンド」もおすすめです。"Stollen" is made with care and time, its flavor deepening as it matures. Enjoy this exquisite treat, fragrant with spices and liquor, to make the time you wait for Christmas even more special. We also recommend "Gingerbread Man Cookie Sandwich," a traditional European baked confectionery in the shape of a man, sandwiched between chocolate.

ジンジャーブレッドマンクッキーサンド
Gingerbread Man Cookie Sandwich
1個 ¥1,000

I 19F

M-Boutique

M-Boutique
[エム ブティック]



LOUNGE PLUS



※写真は12/20–12/25に提供するアフタヌーンティー、2名様分です。

※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。※Prices include consumption tax and 15% service charge.

12月20日から25日までの6日間は「クリスマスアフタヌーンティー」の期間限定バージョンを提供するスペシャルデイ。トナカイをモチーフにしたプティガトー「ガトー・レンヌ」が加わります。クリスマスにふさわしい華やかなスイーツやセイボリーとともに、優雅なティータイムをお過ごしください。

For six days from December 20th to 25th, we will be offering a special "Christmas Afternoon Tea." Enjoy an elegant tea time with these festive sweets and savory treats, including Petit Gâteau "Gâteau Renne" featuring a reindeer motif.

提供時間 | 11:30~17:00 (120分制)

クリスマスアフタヌーンティー Christmas Afternoon Tea
12/1–12/19 ¥7,000 | 12/20–12/25 ¥8,500 ※プティガトー付き

I 19F

LOUNGE PLUS



LOUNGE PLUS
[ラウンジ プラス]



 [詳細をチェック!](#)



Z K

ラグジュアリーでエレガントなご馳走を欧風料理・鉄板焼でお召し上がりください。聖夜のテーブルに広がる美食の数々は、どれも記憶に残る美味しさばかりです。

Enjoy luxurious and elegant Western cuisine and Teppanyaki cuisine dishes. The array of gourmet delights gracing your Christmas Eve table promises unforgettable flavors.

| 欧風料理 | LUNCH リュミエール Lumière ¥15,000 DINNER プリエール Prière ¥38,000～
| 鉄板焼 | DINNER ^{せいくう} 聖空 ¥43,000～

157F
RESTAURANT Z K
Restaurant ZK [ジーケー]

※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.

COOKA



11・12月の「イタリアンbuffet」にプラスして、クリスマス期間には「丸鶏のロースト」やデザートでは、「ストロベリークグロフ」、「シュトーレン」など、プレミアムなメニューが登場します。お腹はもちろん、心まで満たすシェフからの贈り物をご満喫ください。

In addition to the "Italian Buffet" in November and December, premium menu items such as "Roast Whole Chicken" and desserts such as "Strawberry Kouglof" and "Stollen." Indulge in these gifts from our chefs, a deeply satisfying deliciousness.

クリスマスランチ Christmas Lunch 大人¥7,500
クリスマスディナー Christmas Dinner 大人¥12,500
(アルコールフリーフロア込み)
※ランチ 12/20, 21 2部制(90分)
ディナー 2部制(120分)

119F
COOKA Live Kitchen COOKA
[ライブキッチン クーカ]

※写真はディナーbuffetのイメージです。
※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。※Prices include consumption tax and 15% service charge.

BAR PLUS



高層階からの夜景が目の前に広がる、窓側の席で過ごす「クリスマス限定ディナープラン」。シャンパンで乾杯した後は、シェフが腕を振るう特別メニューをお召し上がりください。ワゴンサービスでご提供する多彩なデセールも魅力です。

Enjoy the Christmas dinner plan at a window seat from a high-rise floor, where the night view unfolds before your eyes. After a champagne toast, enjoy an elaborate menu prepared by our chef. The variety of desserts served from a cart is also a highlight.

クリスマス限定ディナープラン Christmas Limited Dinner Plan
¥18,000

デザートワゴン

119F
BAR PLUS
[バー プラス]

※写真は2名様分です。
※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。
※Prices include consumption tax and 15% service charge.

| 11月の新作ケーキ



ガトーフロマージュ
Gateau Fromage ¥900



タルトショコラ・ルージュ
Tart Chocolat・Rouge ¥900

| 12月の新作ケーキ



トンカ
Tonka ¥900



ホワイトモンブラン
White Mont Blanc ¥900



リンツァートルテ
Linzer Torte ¥600



いちごのヴェリーヌ
Strawberry Verrine ¥700

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

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

| 期 間 | 2025年11月1日(土)ー2025年12月31日(水)
紅まどんなブロッサム
Beni Madonna Blossom
¥1,800



📖 **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.

甘さと味わいで彩る 6つの“スイーツ”冬物語

📖 **メニューをチェック!**

Six "Sweets" Winter Tales Filled with Sweetness and Flavor

冬のスイーツが2ヶ月連続で初お目見え。濃厚チーズの贅沢な味わいが特徴の「ガトーフロマージュ」、フランボワーズのムースが際立つ「タルトショコラ・ルージュ」は11月1日から販売スタート。3種のチョコレートを使用した「トンカ」、ピスタチオと栗の風味が魅力の「ホワイトモンブラン」、ラズベリーのジャムを敷き詰めた「リンツァートルテ」、クリアな器にいちごの美味しさを閉じ込めた「いちごのヴェリーヌ」は、それぞれ12月1日にリリースいたします。

Winter sweets will be making their debut for two consecutive months. "Gateau Fromage," characterized by the luxurious taste of rich cheese, and "Tarte Chocolat Rouge," featuring a standout raspberry mousse, goes on sale starting November 1st. "Tonka" featuring three types of chocolate, "White Mont Blanc" with its appealing pistachio and chestnut flavors, the "Linzer Torte" filled with raspberry jam, and "Strawberry Verrine" capturing the deliciousness of strawberries will each be released on December 1st.

味わい・フォルムともに
一新したパウンドケーキは、
2025年12月1日(月)より
販売スタート! (写真左より)

・シトラス Citrus
・フィグ Fig
・テ・ヴェール Thé Vert 各¥3,800



高級柑橘のモクテルに感激

Be Amazed By The Luxurious Citrus Mocktail

愛媛県生まれの高級柑橘・紅まどんなを用いたモクテル。とろけるような甘みと芳醇な香りが心に沁みる感激の美味しさです。

This mocktail is made with Beni Madonna, a premium citrus fruit from Ehime Prefecture. Its melting sweetness and mellow fragrance will leave you in awe.

| 19F **LOUNGE PLUS** LOUNGE PLUS
[ラウンジ プラス]



6

季節のフルーツカクテル ～季節の柑橘・洋梨～
期間 | 2025年11月1日(土)ー12月31日(水)



写真左から | ラ・フランスマティーニ La France Martini / 蜜柑ブロッサム Mandarin Orange Blossom / ラ・フランスジントニック La France Gin&Tonic / 蜜柑ミモザ Mandarin Orange Mimosa / ラ・フランスシンデレラ(ノンアルコール) La France Cinderella Non-alcoholic / 蜜柑ヴァージンブリーズ(ノンアルコール) Mandarin Orange Virgin Breeze (Non-alcoholic)
柑橘を使用したカクテル 各¥2,700 洋梨を使用したカクテル 各¥2,800

※カクテルに使用する柑橘は入荷状況により異なります。バーテンダーにお問い合わせください。

旬の香りと名酒が誘う 上質な冬のバートタイム

Enjoy a Luxurious Winter Bar Time With Seasonal Aromas & Fine Alcoholic Beverages

Whiskey Bottle Fair

期間 | 2025年11月1日(土)ー2026年2月28日(土)



ロイヤルブラックラ12年 Royal Brackla 12 Years Old ¥36,000 / オクトモア16.1 スコティッシュ・バーレイ Octomore 16.1 Scottish Barley ¥70,000 / デュワーズ ダブルダブル21年 Dewar's Double Double 21 Years Old ¥55,000
レミーマルタン ルイ13世 Remy Martin Louis XIII ¥940,000

※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.

7

📖 **メニューをチェック!**

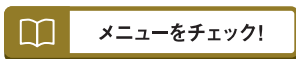
| 19F **BAR PLUS** BAR PLUS
[バー プラス]



冬の味覚

11 November

期 間 | 2025年 11月1日(土)― 11月30日(日) Period | November 1st[Sat.]–November 30th[Sun.]



冬の静けさとともに宿る、甘美なる恵みをレストラン「ZK」でご堪能ください。
ふぐ、ずわい蟹、鱈などを散りばめた、この時期だけのメニューの数々はまさに
極みの冬味、静寂の贅。欧風料理・日本料理・鉄板焼の各ジャンルがライン
ナップいたします。

| 欧 風 料 理



Seasonal ¥22,000
鰯と凝縮した蕪 翡翠のピューレ
キャビア添え
Yellowtail and Turnip Green Puree
with Caviar

| 日 本 料 理



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

| 鉄 板 焼



雅 ¥25,000
金目鯛 北海道産帆立貝柱の軽い煮込み
Simmered Golden Sea Bream and
"Hokkaido" 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.

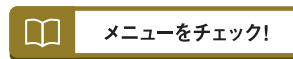
Winter Delicacies

Restaurant ZK(ジーケー) 57F



12 December

期 間 | 2025年 12月1日(月)― 12月19日(金) Period | December 1st[Mon.]–December 19th[Fri.]



Enjoy the sweet blessings that dwell in the silence of winter at Restaurant ZK. The
seasonal menu, featuring pufferfish, snow crab, cod, and more, offers the ultimate
winter flavors and quiet luxury. The menu includes Western, Japanese, and
teppanyaki cuisine.

| 欧 風 料 理



Seasonal ¥22,000
鮮魚と鱈白子のボワレ サルデッラソース
Seasonal Fish and Cod Milt
with Saldella Sauce

| 日 本 料 理



蒼天 ¥22,000
小鍋 とらふぐ てっちり
Tiger Pufferfish Hot Pot

| 鉄 板 焼



雅 ¥25,000
オマール海老テールとフォアグラ
Lobster tail and Foie Gras

イタリアンブッフェ ITALIAN BUFFET

期 間 | 2025年11月1日(土) — 2026年1月4日(日) Period | November 1st [Sat.] – January 4th [Sun.]

陽気なイタリア料理が並ぶフェアを開催します。香ばしく揚げ焼きにした豚肉の旨味とポルチーニの香りが華やかな「ミラノ風ポークカツレツ ポルチーニソース」をはじめ、ワインとの相性抜群の「ブルスケッタ」、イタリアの名物料理である「ラザニア」など、期間限定の美味しさを選ぶ&味わう喜びが盛りだくさん。「ティラミス」や「マCHEDニア」といった食後のデザートも充実のラインナップです。また、定番メニューがさらにパワーアップ。「国産牛ローストビーフ」や「天ぷら」をランチ、ディナーでお楽しみいただけます。

※12/20–2026/1/4は、一部メニューが異なります。

A fair featuring cheerful Italian cuisine. Enjoy the delight of selecting and savoring limited-time delicacies, including the “Milanese-Style Pork Cutlet with Porcini Sauce”—a dish where the savory flavor of crispy pan-fried pork meets the vibrant aroma of porcini mushrooms—alongside “Bruschetta,” perfect with wine, and the Italian classic “Lasagna.” Our lineup of post-meal desserts is also impressive, featuring items such as “Tiramisu” and “Macedonia.” Furthermore, our Standard menu items have been upgraded. Enjoy “Roast Beef” and “Tempura” for both lunch and dinner.

 [メニューをチェック!](#)

 [MOVIE をチェック!](#)



COOKA'S STANDARD

定番メニューがさらに充実!



国産牛ローストビーフ
Roast Beef

ライブキッチンならではの美味しさをお楽しみください。



天ぷら(ランチ4種・ディナー5種)
Tempura (Lunch 4 Kinds / Dinner 5 Kinds)

しっとり柔らか



お子様から大人まで幅広い層に人気!

ディナー

にぎり寿司(5種)
Nigiri Sushi (Dinner 5 Kinds)

さくさく衣と素材の旨味



ランチ

こばれ巻き寿司
Spilled Rolled Sushi

食欲をそそる華やかなビジュアルが魅力



Live Kitchen
COOKA | 19F Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

	Italian Buffet / 11月1日–12月19日		Christmas Buffet / 12月20日–25日		年末 Year-end / 12月26日–31日		お正月 New Year / 1月1日–4日	
	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner	ランチ/Lunch	ディナー/Dinner
大人 Adult	¥6,000	¥7,600	¥7,500	¥12,500 ^{☆1}	¥7,300	¥8,600	¥8,000	¥12,500 ^{☆1}
シニア (65歳以上) Senior (65years +)	¥4,500	¥5,700			¥5,200	¥6,450		
中高生 Middle and High School	¥6,000	¥7,600		¥10,500	¥7,300	¥8,600		¥10,500
小学生 Elementary School	¥2,400	¥3,500	¥3,500	¥4,500	¥3,000	¥4,000	¥4,000	¥4,500
幼児 (3歳以上) Infants (3years +)	¥1,000	¥1,300	¥1,500	¥2,000	¥1,500	¥1,500	¥1,800	¥2,000

☆1 アルコールフリーフロア付 ※ソフトドリンクフリーフロア付 ☆1 Prices include free flow of alcohol. ※Prices include soft drinks.
| アルコールフリーフロア/Free flow of alcohol | ・ランチ/Lunch (90分制) ・ディナー/Dinner (120分制) お一人様/Per Person ¥2,400
※土日祝、12/22–12/25(ディナーのみ)、12/27–31、2026/1/2は2部制です。※Please choose from 1 of 2 seating times : 12/22–12/25(dinner), 12/27–31, 2026/1/2, weekends and holidays.
※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.
11 ※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.



客室セールス部 客室予約

堀 芳乃

YOSHINO HORI

約5年間、通訳や外国語講師として勤務。その後、外資系ホテルや宿泊特化型ホテルにてキャリアを積み、2022年9月大阪 Marriott 都ホテルへ入社。客室セールス部客室予約へ配属。現在に至る。

エージェントや個人のお客様から頂戴したご予約の処理や、お問い合わせについての対応を担当。お客様ひとりひとりに対して心に残る思い出作りをお手伝いする、ことがおもてなしだと理解し、ご要望にフィットしたご提案を心がけております。客室予約のセクションは、お客様が最初に接する「ホテルの顔」となる仕事。私たちの接客がホテルの第一印象を左右する役割であることを意識して、ご予約の段階からお客様の旅が心地よいものになるようサポートいたします。

We handle reservations and inquiries from agents and individual customers. We understand that hospitality means helping each and every guest create unforgettable memories, and we strive to provide suggestions that meet their needs. The room reservation section is the "face of the hotel" that guests first encounter. We are aware that our customer service influences the hotel's first impression, and we support our guests to ensure their trip is a pleasant one, from the reservation stage onwards.

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!



19階ライブキッチン
「COOKA」シェフ
山崎 俊輔



シェフセミナー&ランチコース

山崎 俊輔

テーマ [ビストロの定番をクリスマスに ホリデー・フィンガーフード]

2025年3月にライブキッチン「COOKA」のシェフに就任した 山崎 俊輔が、ビストロの定番料理「キッシュ」と「レバーペースト」の2品をご家庭でのクリスマスパーティーにふさわしいフィンガーフードにアレンジして、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。

Shunsuke Yamazaki, who became head chef of the live kitchen "COOKA" in March 2025, will give a lecture on how to transform two classic bistro dishes, "Quiche" and "Liver Paste" into finger foods suitable for a Christmas party at home. After the seminar, enjoy a special lunch course.

開催日 | 2025年12月10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!

Stay Plan — 宿泊プラン —

スイートルーム スペシャル Suite Room Special



※エグゼクティブスイート リビングルーム



※インベリアルスイート バスルーム

ゆっくりとホテルステイを満喫したい方におすすめの4タイプのスイートルームプランです。どのお部屋もリビングルームとベッドルームが別々に配置されており、ゆったりとした空間で快適にお過ごしいただけます。クラブラウンジへのアクセスが含まれておりますのでご朝食やアフタヌーンティーなど、優雅なひとときを是非お楽しみください。

This plan is recommended for those who want to enjoy a relaxing hotel stay. We offer four types of suites. Each room has a separate living room and bedroom, allowing you to relax in a spacious space. With access to the Club Lounge, you can enjoy elegant moments such as breakfast and afternoon tea, cocktail hour, and more.

宿泊期間 | 2025年11月1日(土) - 2026年1月4日(日)

部屋タイプ | スイートルーム

料 金 | 1室2名様 ¥200,000～ ※クラブラウンジアクセス付

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)

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