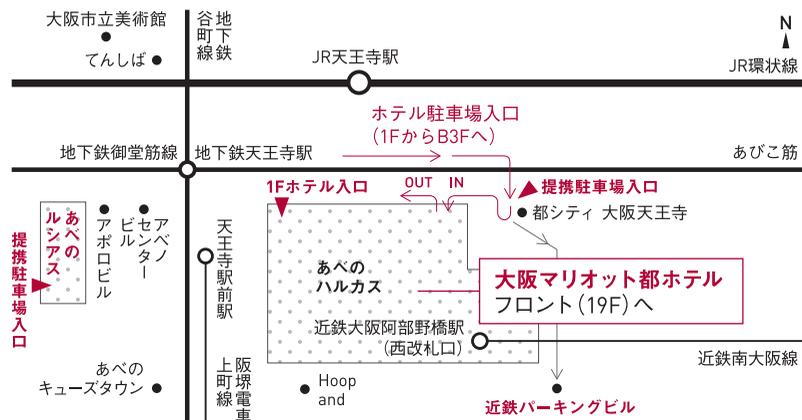


大阪 Marriott 都ホテル

〒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](#)
 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 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. SH25-0256

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。

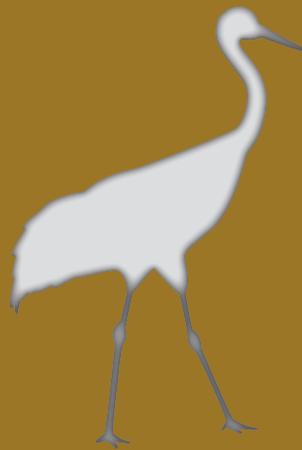
Prices include tax and service charge. All photos are for illustrative purposes only. Menus are subject to change without prior notice. If you have any form of food allergy, please notify our associate.

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







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.



スペシャリテ

1 January

期間 | 2026年1月5日(月) — 1月31日(土) Period | January 5th [Mon.] – January 31st [Sat.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

地上約270mからの絶景とともに味わう“食のスペシャリテ”。霧島黒豚、天然寒鰯、たらば蟹など、上質な食材を用いたメニューをご用意いたしました。記憶に残る美味しさを心ゆくまでご堪能ください。

| 欧風料理



Seasonal ¥22,000
霧島黒豚のスペッツァティーノ
ニョッキグランデ
"Kirishima" Black Pork Spezzatino
with Gnocchi Grande

| 日本料理



蒼天 ¥22,000
強い肴
天然寒鰯とフォアグラの鉄焼き 浅葱
Grilled Wiled Winter Yellowtail
and Foie Gras, Chive

| 鉄板焼



雅 ¥25,000
クエと海老芋 たらば蟹のアメリカーナ
Longtooth Grouper and "Ebiimo" Taro
with Red King Crab Americaine 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.

Specialty

Restaurant ZK [ジーケー] 57F



2 February

期間 | 2026年2月1日(日) — 2月28日(土) Period | February 1st [Sun.] – February 28th [Sat.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

Enjoy "specialty cuisine" while taking in the spectacular view from approximately 270 meters above the ground. Our menu features premium ingredients such as Kirishima black pork, wild winter yellowtail, and king crab. Please enjoy the unforgettable flavors to your heart's content.

| 欧風料理



Seasonal ¥22,000
鮮魚と蛤のウミド 柚子風味
Seasonal Fish and Hard Clam in Umido
with "Yuzu" Citrus

| 日本料理



蒼天 ¥22,000
椀 ずわい蟹すり流し仕立て
Snow Crab Pureed Soup

| 鉄板焼



雅 ¥25,000
甘鯛 車海老
Tilefish and Japanese Tiger Prawn

1月1日より
発売



タルト オ フレーズ
Tarte aux Fraises
¥900



ピーカンナッツタルト
(ワンカット)
Pecan Nut Tart ¥550

2月1日より
発売



ショコラ モンブラン
Chocolat Mont Blanc
¥900



フレーズ サバラン
Fraise Savarin ¥900



シューショコラ
Choux Chocolat
¥550

新春にふさわしい新作コレクション

New Year, New Collection

2026年の幕開けにふさわしい、パティシエ渾身の新作コレクション。1月1日には、華やかな「タルト オ フレーズ」と、香ばしい香りとサクッとした食感が特徴のピーカンナッツがたっぷり入った「ピーカンナッツタルト」をリリース。2月1日からは、栗とチョコの調和が楽しめる「ショコラ モンブラン」、いちごの香りが豊かな「フレーズ サバラン」、濃厚な味わいの「シューショコラ」も登場します。

This is a new collection from the pastry chef, perfect for the start of 2026. On January 1st, the gorgeous "Tarte aux Fraises," and the fragrant, crispy "Pecan Nut Tart" filled with pecan nuts will be released. From February 1st, "Chocolat Mont Blanc," which allows you to enjoy the harmony of chestnut and chocolate, and the rich-tasting "Choux Chocolat" will also be available.



メニューをチェック!

※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)



バレンタイン仕様



ショコラパフェ Chocolat Parfait ¥3,500

期 間 | 2026年1月19日(月) - 2月28日(土)

Period | January 19th [Mon.] - February 28th [Sat.]

※2/1~2/14は、ハートのモチーフがプラスされたバレンタイン仕様での提供です。



エクラド フレーズ ~ロゼ リュミエール~
Éclat de Fraise ~Rosé Lumière~ ¥2,000

期 間 | 2026年1月1日(祝木) - 2月28日(土)

Period | January 1st [Thu.] - February 28th [Sat.]



チョコレート&いちごアフタヌーンティー

Chocolate and Strawberry Afternoon Tea ¥7,000

期 間 | 2025年12月26日(金) - 2026年2月28日(土)

Period | December 26th [Fri.] - February 28th [Sat.]

香り、甘味、酸味が彩る スイーツセレクション

A Sweet Selection of Aroma, Sweetness, and Tartness.

甘酸っぱい味わいが華開く「チョコレート&いちごアフタヌーンティー」や「エクラド フレーズ ~ロゼ リュミエール~」をはじめ、いちごの魅力を閉じ込めたメニューをご提供。新春には、絞りたてモンブランの抹茶仕様「モンブラン・テ ヴェール」、バレンタインシーズンには、特別仕様が登場する心躍る「ショコラパフェ」もお楽しみください。

Our menu showcases the charm of strawberries with selections such as the sweet-and-tart "Chocolate and Strawberry Afternoon Tea" and "Éclat de Fraise Rosé Lumière." To celebrate the New Year, we offer the freshly squeezed matcha Mont Blanc, "Mont Blanc Thé Vert," and during the Valentine's season, a special edition of the delightful "Chocolat Parfait."

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!



カオニブスコーン Cacao Nib Scone ¥500/個



モンブラン・テ ヴェール
Mont Blanc Thé Vert
¥4,000

期 間 | 2026年1月1日(祝木) - 1月18日(日)

Period | January 1st [Thu.] - January 18th [Sun.]



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)

Oceans Festa 海の幸buffet

期間 | 2026年1月5日(月) - 2026年2月28日(土) Period | January 5th [Mon.] - February 28th [Sat.]



潮の香りとともに、海の幸の“饗宴”をお楽しみいただけます。ライブキッチンからは目の前で焼き上げる「有頭海老のグリル」や揚げたての「天ぷら」をご提供。魚介類の旨味が凝縮された「魚介とトマトの白ワイン蒸し」、ランチでは、醤油漬けの海老を使った「カンジャンセウの太巻き」、ディナーでは、5種類の「にぎり寿司」など海の幸の魅力あふれるメニューをご用意します。また、レギュラーメニューの「国産牛ローストビーフ」はランチ・ディナーともにご堪能ください。

Enjoy a feast of ocean delights accompanied by the scent of the sea. From the live kitchen, "Grilled Prawn" and crisp, golden "Tempura," prepared right before your eyes. Other highlights include "Seafood and Tomato Steamed in White Wine," rich with the umami of the sea. For lunch, indulge in "Kanjang Saeu Sushi Roll" featuring soy-marinated shrimp, and for dinner, delight in a selection of five kinds of nigiri sushi, showcasing the best of seafood flavors. Our signature "Roast Beef" made with Japanese Beef is also available at both lunch and dinner for your enjoyment.



メニューをチェック!



MOVIE をチェック!



有頭海老のグリル
Grilled Prawn



魚介とトマトの白ワイン蒸し
Seafood and Tomato Steamed in White Wine



Dinner

にぎり寿司
(鮪・えび・穴子・タコ・
鯛の昆布メ柚子風味)
Nigiri Sushi (Tuna, Shrimp, Conger Eel,
Octopus, Kombu-Cured Sea Bream)



Lunch

カンジャンセウの太巻き
Kanjang-saeu Sushi Roll

COOKA'S STANDARD

充実のレギュラーメニュー



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



国産牛ローストビーフ
Roast Beef

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 Adult	小学生 Elementary School	幼児(3歳以上) Infants (3years+)	シニア(65歳以上) Senior (65years+)
ランチ Lunch	平日	¥6,000	¥2,400	¥1,000	¥4,500
	土日祝				
ディナー 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.



季節のフルーツカクテル ～りんご～

Seasonal Fruit Cocktails –Apple –

期 間 | 2026年
1月1日(祝木) – 2月28日(土)
Period | January 1st [Thu.] –
February 28th [Sat.]

- 写真左から
- ・フレッシュビッグアップル
Fresh Big Apple ¥2,700
 - ・淡雪林檎
Awayuki Ringo ¥2,700
 - ・フレッシュアップルバック
Fresh Apple Buck ¥2,700
 - ・フレッシュアップルマティーニ
Fresh Apple Martini ¥2,700

静謐な夜に満ちるカクテル&フェア

A Tranquil Night Filled With Cocktails & Fairs



今冬の季節のフルーツカクテルは、清々しく爽やかなりんごの魅力が弾ける季節の恵みをグラスに閉じ込めました。「WHISKEY BOTTLE FAIR」、「チョコレートアワーセット」とともに静謐な夜のひとときをお過ごしください。

This winter's seasonal fruit cocktail captures the seasonal bounty of crisp, refreshing apples in a glass. Enjoy a tranquil evening with the "Whiskey Bottle Fair" and "Chocolate Hour Set."

[メニューをチェック!](#)

Whiskey Bottle Fair

期 間 | 2026年2月1日(日) –
4月30日(木)
Period | February 1st [Sun.] –
April 30th [Thu.]

チョコレートアワーセット Chocolate Hour Set ¥3,500
※ドリンク2種類とチョコレートアソートのセット
※A set with two types of drinks and a chocolate assortment

期 間 | 2026年2月1日(日) –
2月28日(土)
Period | February 1st [Sun.] –
February 28th [Sat.]

119f

BAR PLUS
[バー プラス]

※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.

BANQUET ROOMS PLAN

ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries

06-6628-6224
(10:00–19:00)

受付中!

ブリリアント — Brilliant —



新しい門出のお祝いにふさわしいプランをご用意しました。卒業、入学、就職など人生の節目を大切な方々と思い出に残る時間を過ごしませんか?シェフ自慢のお料理と20階からの景色、上質な空間でのおもてなしで演出いたします。

Our special plan is perfect for celebrating new beginnings. Spend an unforgettable time with your loved ones marking life's milestones—whether it's graduation, enrollment, or a new job. Enjoy a variety of our chef's exquisite delights, stunning views from the 20th floor, and warm hospitality in an elegant setting.

対象期間 | 2026年2月1日(日) – 4月30日(木)

料 金 | SUMIRE お一人様 ¥15,000～
SAKURA お一人様 ¥20,000～
TSUBAKI お一人様 ¥25,000～ ※4名様より

《 Web予約限定 プラン特典 》

- ・乾杯用スパークリングワインお一人様1杯
- ・ホテルメイドのお土産(1グループにつき1個)

[詳細をチェック!](#)

[ご予約はこちら](#)

※左記料金には、税金・サービス料が含まれております。
※ご利用は2時間となります。
※延長をご希望の場合は、おひとり様30分¥1,500を申し受けます。



料飲部
ZK マネージャー
細川 大輔

DAISUKE HOSOKAWA

レストラン「ZK」でマネージャーとして、接客、営業戦略、チームマネジメントを担当しています。仕事では、スタッフがスムーズに動けるよう常に「先を見越す」ことを意識し、安心感のあるサービスをご提供しています。お客様からご意見をいただいた際は、誠実に対応を重ねることを徹底。結果、信頼関係を築けた際は、喜びを感じますし、「ありがとう」と声をかけていただけることも、日々の励みになっています。今後は新規ホテルの開業や人材開発にも挑戦していきたいです。

As a manager at the restaurant "ZK," I am in charge of customer service, sales strategy, and team management. In my work, I always try to "think ahead" so that the staff can work smoothly and provide a service that gives customers peace of mind. When I receive feedback from customers, I always respond sincerely. As a result, I feel joy when I am able to build a relationship of trust, and hearing customers say "thank you" is also encouraging me every day. In the future, I would like to take on the challenges of opening new hotels and developing human resources.

大阪市内のホテルにてレストランサービスのキャリアを積む。2023年1月大阪 Marriott 都ホテルへ入社。料飲部ZK サービスへ配属。現在に至る。

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!



シェフセミナー&ランチコース

近藤 大介

テーマ [大切な人へ贈る“パティシエ仕立てのスイーツ”]

大阪 Marriott 都ホテル パストリーシェフ 近藤 大介が、「大切な人へ贈る“パティシエ仕立てのスイーツ”」をテーマに、外側はカリカリ、中はもっちりの独特な食感が人気の「カヌレ・ショコラ」と鮮やかな見た目がパーティーや手土産にも喜ばれる「フリーズ・サバラン」の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。

Daisuke Kondo, Pastry Chef at Osaka Marriott Miyako Hotel, will give a lecture themed "Pâtissier-Style Sweets for Someone Special," showcasing two delicious treats. The popular "Canelé Chocolat" features a uniquely crispy exterior and a chewy interior, while the vibrant "Fraise Savarin" makes a delightful gift or party centerpiece. After the seminar, enjoy a special lunch course.

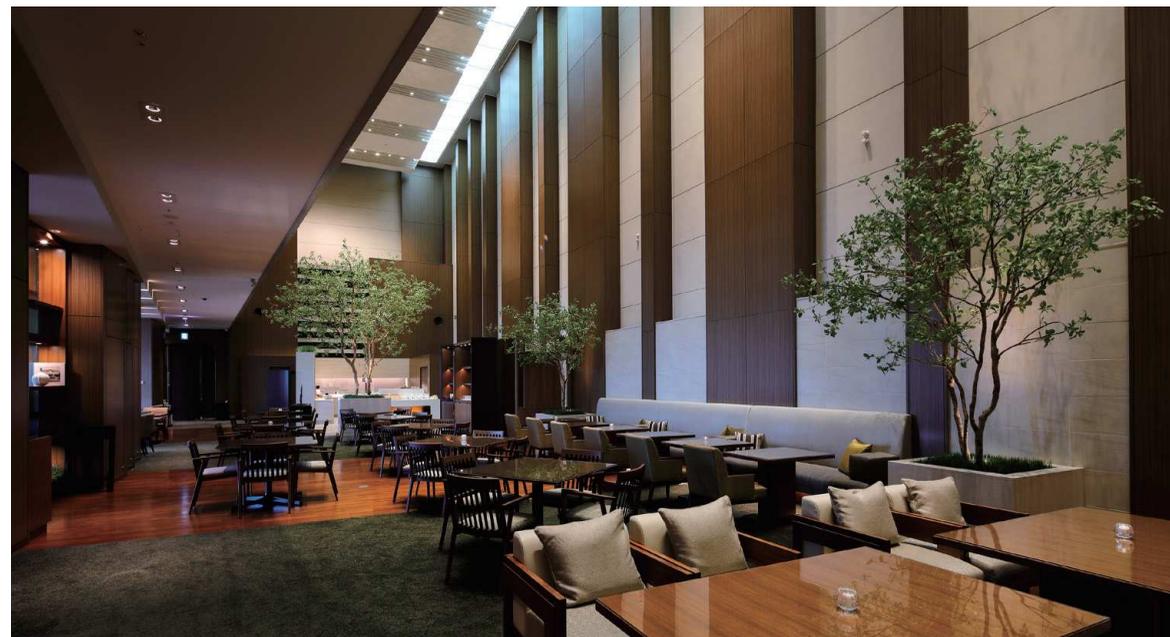
開催日 | 2026年2月12日(木)
時間 | 11:30-14:00 場所 | 20F 茜 料金 | ¥9,000

※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 —

期間限定!クラブラウンジアクセス付プラン [Limited] Club Lounge Access Plan



2026年1~4月の期間限定で特別プランが登場です。53~55階(クラブフロア)の改装工事に伴い、通常はクラブルームにご宿泊のお客様だけが利用できる「クラブラウンジ」のアクセスが付いた宿泊プランです。38階に位置する広さ460㎡、天井高9mの開放感あふれる空間。ティータイムやカクテルタイムなど非日常をお楽しみいただけます。是非、この機会に、ワンランク上のホテルステイをご体験ください。

A special accommodation plan will be available for a limited time, from January to April 2026. During this period, renovations will be taking place on the club floors (floors 53-55). As a result, all guests on this plan will enjoy exclusive access to the Club Lounge, which is normally reserved for guests staying in club-level rooms. Located on the 38th floor, the spacious Club Lounge features 460 square meters of refined comfort and a stunning 9-meter-high ceiling. Indulge in tea time, evening cocktails, and other exceptional experiences. Don't miss this opportunity to experience a premium hotel stay.

宿泊期間 | 2026年1月5日(月) - 4月27日(月)
部屋タイプ | スーベリアルーム
料金 | 1室2名様 ※クラブラウンジアクセス付き
通常価格 ¥52,460~
都プラス会員料金 ¥49,836~

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.