
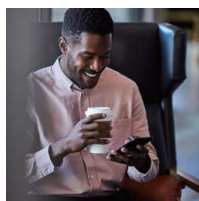
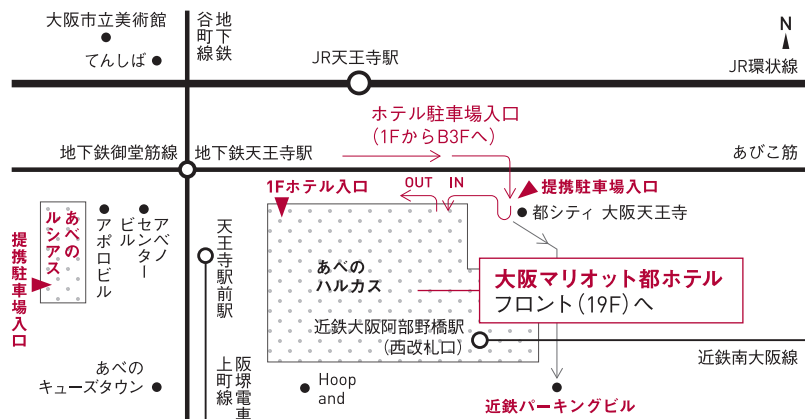


大阪 Marriott 都ホテル

〒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 & © 2026 Universal Studios. All rights reserved. SH26-0009

レストランに関する
ご予約・お問い合わせ

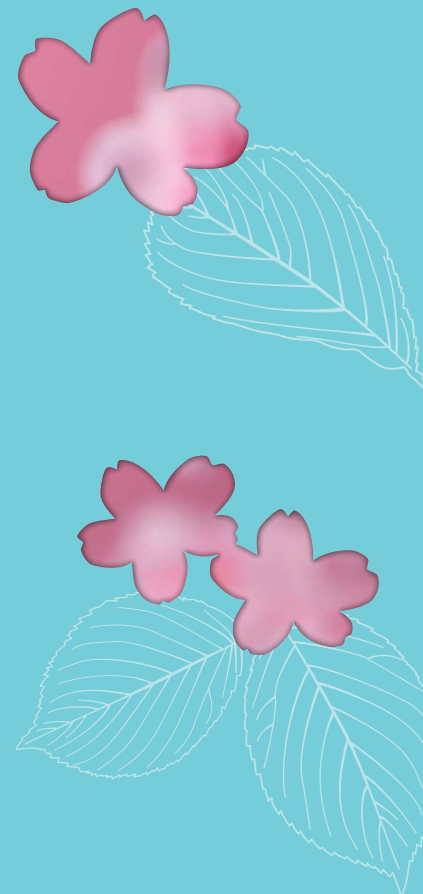
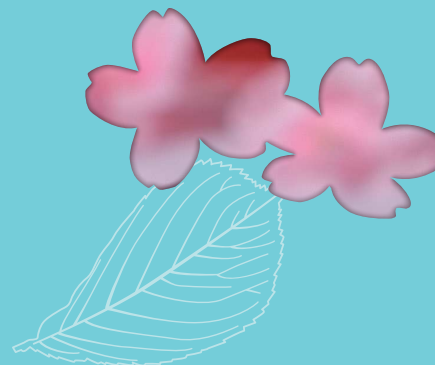
 **0120-611-147** 携帯電話 **06-6628-6187** (受付時間 10:00~19:00)

・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.

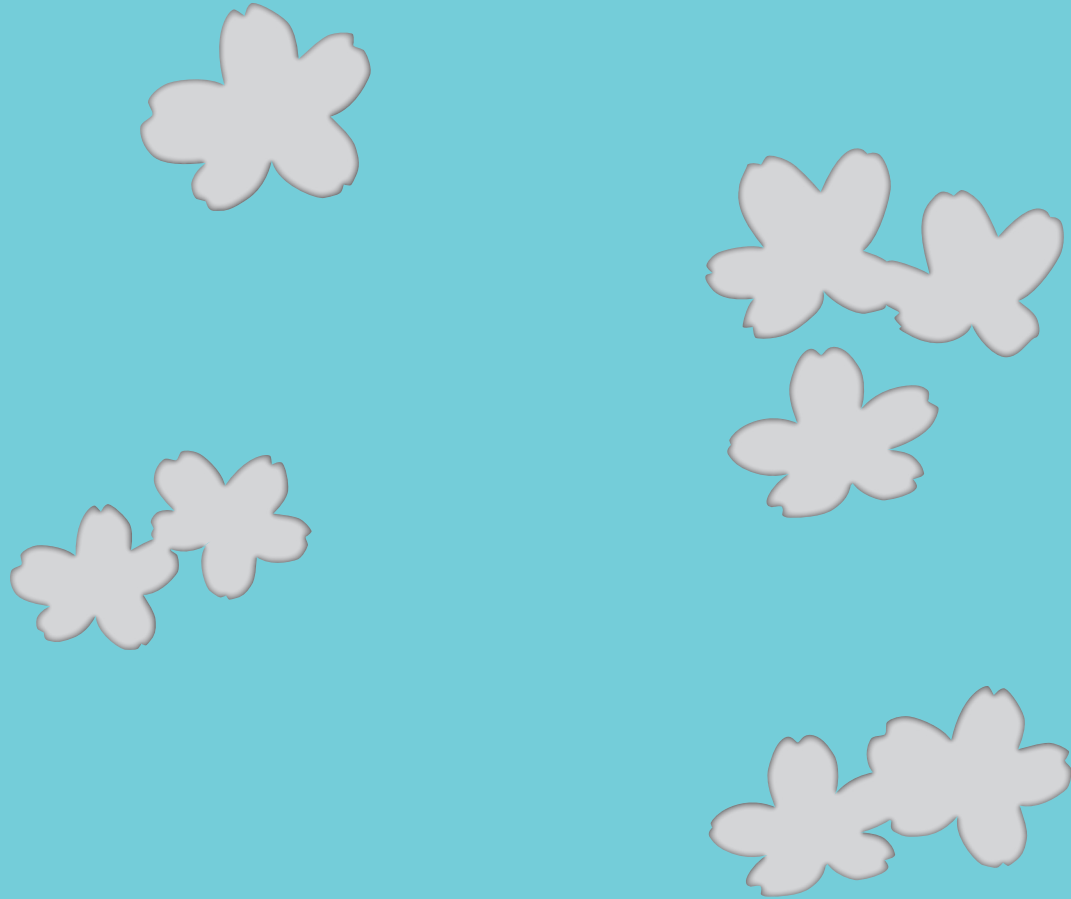
営業時間や掲載内容が予告なく変更になる場合がございます。 Business hours and contents may change without prior notice.

MADO



| MARCH - APRIL

2026
3-4

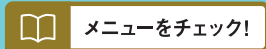


営業時間について | ホームページをご確認ください。

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.

春

3 March

期間 | 2026年3月1日(日) — 3月31日(火) Period | March 1st[Sun.] – March 31st[Tue.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

やわらかな春光に包まれる季節にふさわしい、旬の美味しさを心ゆくまでお召し上がりください。本鮪や鯖、桜鯛、グリーンアスパラガスなど、個性際立つ食材の魅力を引き出し、華やかなひとときを優雅に彩ります。

| 欧風料理

| 日本料理

| 鉄板焼



Seasonal ¥22,000
本鮪のフィオーレ キャビア添え
小さな菜園
Garden of Bluefin Tuna and Green Salad
with Caviar



蒼天 ¥22,000
温物
若竹蒸し 鯖 ずわい蟹餡かけ
Steamed Bamboo Shoot, Wakame Seaweed
and Spanish Mackerel Covered
with Snow Crab Starchy Sauce



雅 ¥25,000
桜鯛と蛤のナージュ仕立て
"Sakura" Sea Bream and Hard Clam Poached
in a Light Broth


※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.

Spring

4 April

期間 | 2026年4月1日(水) — 4月30日(木) Period | April 1st[Wed.] – April 30th[Thu.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

Enjoy the delicious seasonal flavors to your heart's content, perfect for the season enveloped in soft spring light. The dishes bring out the charm of distinctive ingredients such as bluefin tuna, spanish mackerel, cherry snapper, and green asparagus, elegantly adding color to your gorgeous moment.

| 欧風料理

| 日本料理

| 鉄板焼



Seasonal ¥22,000
舌平目とグリーンアスパラガスの
雲丹包み焼き
Baked Sole Wrapped Around Sea Urchin
and Green Asparagus



蒼天 ¥22,000
小鍋
桜鯛しゃぶしゃぶ
"Sakura" Sea Bream Shabu Shabu



雅 ¥25,000
メバル グリーンアスパラガス アミガサ茸
Rockfish, Green Asparagus
and Morel Mushroom



桜といちごのアフタヌーンティー SAKURA & Strawberry Afternoon Tea ¥7,000

期 間 | 2026年3月1日(日) - 4月30日(木)

Period | March 1st[Sun.] - April 30th[Thu.]

パフェ・フリーズ Parfait aux Fraises ¥3,500

期 間 | 2026年3月1日(日) - 5月31日(日)

Period | March 1st[Sun.] - May 31st[Sun.]

※毎月使用するいちごの品種が変わります。

※Strawberry varieties change every month.

桜&いちご色に染まる 春だけのご褒美

A Spring-only Treat Dyed In Cherry Blossom and Strawberry Colors

桜の香りと、いちごの甘さに包まれる春らしいティータイムを「桜といちごのアフタヌーンティー」とともにお過ごしください。3・4・5月の月毎でいちごの品種を替えてお届けする「パフェ・フリーズ」、春色にときめくスムージー「花霞」もおすすめです。

Enjoy a spring-inspired teatime with the "SAKURA & Strawberry Afternoon Tea," where the delicate scent of sakura meets the natural sweetness of strawberries. Also highly recommended is the "Parfait aux Fraises," featuring a different strawberry variety each month from March through May, and "HANAKASUMI," an enchanting smoothie in lovely spring hues.



花霞
HANAKASUMI
¥2,000

期 間 | 2026年3月1日(日) - 4月30日(木)

Period | March 1st[Sun.] - April 30th[Thu.]

📖 [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)

3月1日より発売

4月1日より発売



シュー・フリーズ
Chou Fraise
¥900

桜モンブラン
SAKURA Mont Blanc
¥900

サントノーレ・ジャンドウージャ
Saint Honoré
¥900

いちご練乳のロールケーキ
Strawberry and Condensed Milk Roll Cake
¥600

マカロン・フランボワーズ
Macaron Framboise
¥900

ショーソン・オ・スリーズピスターシュ
Chausson aux Cerises Pistache
¥600/個

選ぶ楽しみまで贅沢 6つの新しい甘美

Enjoy the Luxury of Choosing
6 New Delights

素材、香り、彩りで描く新作ケーキセレクション。3月1日から4種類、4月1日から2種類がリリースされます。パティシエの感性と技術が織りなす、繊細な味わいをご堪能ください。「桜とクランベリーのスコーン」もご用意しております。

A new selection of cakes, artfully crafted through ingredients, aroma, and color. Four new creations will debut on March 1st, followed by two more on April 1st. Savor the delicate flavors woven from the artistry and expertise of the pastry chefs. "SAKURA and Cranberry Scones" are also available.



桜とクランベリーのスコーン
SAKURA and Cranberry 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!

📖 [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)

📖 [メニューをチェック!](#) [▶️ MOVIE をチェック!](#)

BISTRO GOURMET ビストログルメ ブッフエ

期間 | 2026年3月1日(日) - 4月30日(木) Period | March 1st [Sun.] - April 30th [Thu.]



素材の持ち味を活かし、素朴さと奥深さが同居する伝統的なビストロメニューをご用意いたしました。肉の旨みが凝縮した「パテ・ド・カンパーニュ」、豊かな香りに包まれた海の恵み「ムール貝の白ワイン蒸し」や、「桜香るモンブラン」をはじめとする創作性あふれるデザートも勢揃い。多彩なネタが並ぶ「天ぷら」&「にぎり寿司」(ディナー)、肉汁あふれる「国産牛ローストビーフ」などのレギュラーメニューとともに、バラエティ豊かなメニューをご満喫ください。

Traditional bistro menu capturing the essence of simple yet profound flavors. Highlights include "Pâté de Campagne" bursting with savory richness, "Mussels Steamed in White Wine" with its fragrant bounty of the sea and creative desserts like the "Cherry Blossom Scented Mont Blanc." Complementing these are our regular favorites: crispy "Tempura," "Nigiri Sushi," and juicy "Roast Beef". Enjoy a diverse selection of seasonal and signature dishes.



パテ・ド・カンパーニュ
Pâté de Campagne



ハンバーグ(グリル)
Hamburger Steak



キッシュ ロレーヌ
Quiche Lorraine



ムール貝の白ワイン蒸し
Mussels Steamed in White Wine

COOKA'S STANDARD

充実のレギュラーメニュー



国産牛ローストビーフ
Roast Beef



Dinner **にぎり寿司**
Nigiri Sushi



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.



ストロベリー
ウィスキーソー
Strawberry
Whiskey Sour
¥2,800

ストロベリー
モヒート
Strawberry
Mojito
¥2,900

ストロベリーニ
Strawbellini
¥2,700

ストロベリーミルク
Strawberry Milk
¥2,500

ストロベリー
オールドファッションド
Strawberry
Old Fashioned
¥2,800

ストロベリー
マティーニ
Strawberry Martini
¥2,600

ストロベリー
アレキサンダー
Strawberry Alexander
¥2,900

一杯ごとに広がる、いちごの余韻

A Lingering Strawberry Aftertaste With Every Sip

いちごカクテルプロモーション

Strawberry Cocktail Promotion

期間 | 2026年3月1日(日) - 4月30日(木)

Period | March 1st [Sun.] - April 30th [Thu.]

フリーフロー(90分) ¥7,800

※19時までにご注文 ※他の割引との併用不可 ※単品での販売もごさいます。

瑞々しいいちごの魅力と、バーテンダーの確かな技。一杯ごとに表情を変える華やかなカクテルを、フリーフローでご提供するフェアを開催いたします。グラスを傾けるほどに深まる、洗練されたひとときを心ゆくまでどうぞ。

Experience the charm of fresh strawberries and the artistry of our skilled bartenders. Our Strawberry Cocktail Promotion features a free-flowing selection of gorgeous drinks that evolve with every taste. The more you sip, the more refined your experience will be. Please enjoy a sophisticated moment to your heart's content.

[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.

| 19F

BAR PLUS



BAR PLUS
[バー プラス]



ブルックリン博物館所蔵 特別展 古代エジプト コラボメニュー

'Unraveling the Mysteries of Ancient EGYPT
from Brooklyn Museum'

期間 | 2026年3月20日(金・祝) - 6月14日(日)

Period | March 20th [Fri.] - June 14th [Sun.]



ベリーヴェール Berry Veil
単品 ¥3,800
観覧券付き ¥5,600

[詳細はこちら](#)

美と知性、そして魅惑の象徴として知られるクレオパトラにインスピレーションを得たデザートです。彼女が好んだと言われている、ハイビスカスやハチミツ、ヨーグルトなどを取り入れ、トップには、クレオパトラを象ったチョコレートと周囲にはピンクやブルーなどの華やかなフリル状のデコレーションで仕上げました。

This dessert is inspired by Cleopatra, known as a symbol of beauty, intelligence, and seduction. It incorporates ingredients she is said to have loved, such as hibiscus, honey, and yogurt. The creation is topped with a chocolate silhouette of Cleopatra, surrounded by elegant pink and blue ruffles that add a gorgeous, regal finish.

HAPPY WOMAN FESTA 2026

コラボメニュー [詳細はこちら](#)

期間 | 2026年3月1日(日) - 3月31日(火)

Period | March 1st [Sun.] - March 31st [Tue.]



| 19F | M-Boutique / LOUNGE PLUS

ラディアント Radiant ¥900

※LOUNGE PLUSではケーキセット¥2,700での提供です。



| 19F | BAR PLUS

ソラナ Solana ¥2,100



客室部 ハウスキーピング 長田 唯菜

NAGATA YUINA



2023年 大阪 Marriott 都ホテル入社。社内研修を経て、2024年1月に客室部 ハウスキーピングへ配属。現在に至る。

客室の品質確認や備品管理を担うハウスキーピングとして、お客様のご滞在の目的に寄り添い、一人ひとりに合わせた客室づくりを心がけています。以前、アレンジメントを担当したお部屋にご滞在された方が、SNSでプロポーズが成功したことをご投稿されているのを目にしました。その投稿を拝見した際、自身の仕事がお客様の大切な思い出の一部になったのを実感し、やりがいを実感しました。今後は、この仕事の魅力をより広く発信していくことを目標に頑張っていきたいです。

As a housekeeper responsible for checking the quality of guest rooms and managing amenities, I strive to create rooms that are tailored to each individual guest, while also considering the purpose of their stay. I once saw a post on social media from someone who stayed in a room I was in charge of arranging, about their successful proposal. When I saw the post, I realized that my work had become a part of the customer's precious memories, and I felt a sense of accomplishment. In the future, I would like to work hard with the goal of spreading the appeal of this job to a wider audience.

BANQUET ROOMS PLAN

ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries **06-6628-6224**
(10:00-19:00)

受付中!

歓送迎会プラン Welcome and Farewell Party Plan

大切な方との新たな出会いと旅立ちの季節にぴったりな平日限定のお得なプランです。乾杯用のスパークリングワインをプレゼントいたします。ご予算に合わせて、3つのプランよりお選びください。

This special plan, available only on weekdays, is perfect for the season of new encounters and departures with loved ones. We will include a complimentary glass of sparkling wine for your toast. Choose from three plans to suit your budget.

対象期間 | 2026年2月2日(月) - 5月29日(金) ※平日限定プラン
料金(おひとり様) | ¥12,500 / ¥15,500 / ¥18,500 ※6名様より

【プラン特典】乾杯用スパークリングワインお一人様1杯

📖 詳細をチェック!

📄 ご予約はこちら

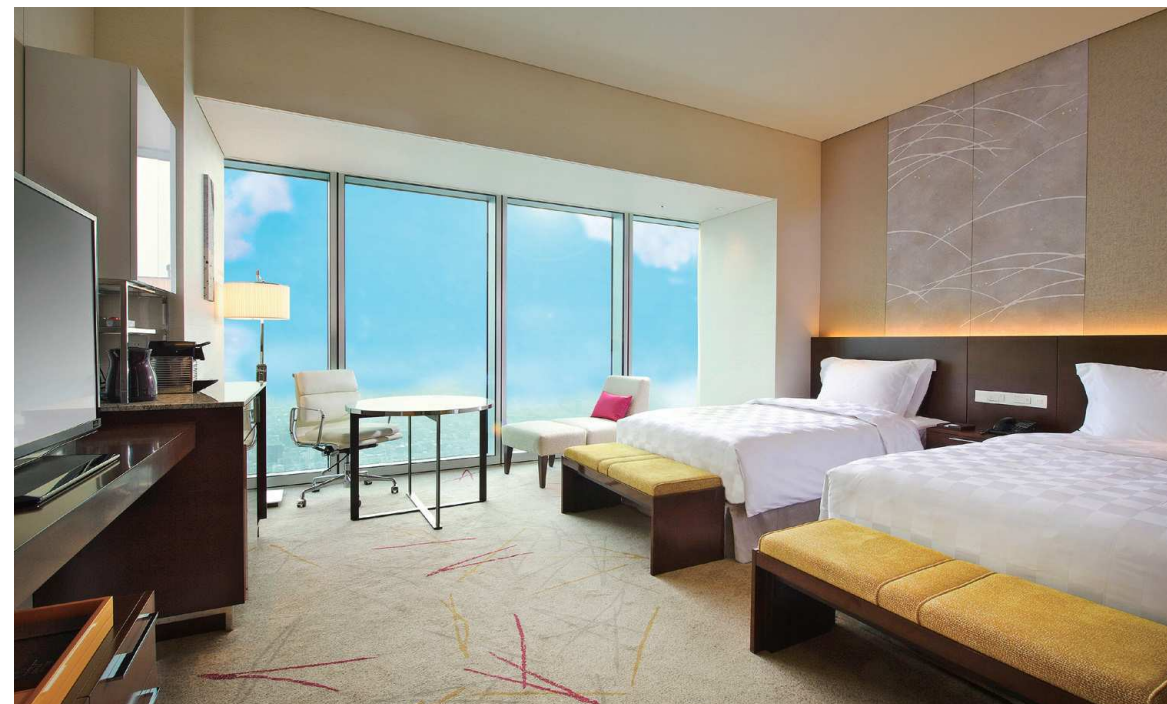


※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。
※ご利用は2時間となります。
※延長をご希望の場合は、おひとり様30分¥1,500を申し受けます。

Stay Plan — 宿泊プラン —

“55+”プラン <55歳以上の方対象> ベストレートから最大30%OFF!

55 Plus Plan – Up to 30% OFF the Best Available Rate for Guests 55 and Over!



55歳以上の方限定、都プラス会員様は更にお得なプランです。高層階からの景色を眺めながら、開放感ある客室でゆったりとした時間をお過ごしいただけます。ご夫婦やご友人同士はもちろん、親子でのご旅行などにおすすめです。

Exclusive for guests aged 55 and over, with even greater benefits for Miyako Plus members. Unwind in the tranquil openness of our high-floor rooms, where breathtaking views await. This plan is perfect for couples and friends, as well as multi-generational family getaways.

部屋タイプ | スーベリアルーム (38㎡) ~
料金 | 1室2名様
通常料金 ¥38,080 ~
都プラス会員料金 ¥36,176 ~

※55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ます。

📖 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)