
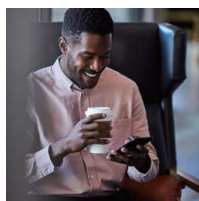
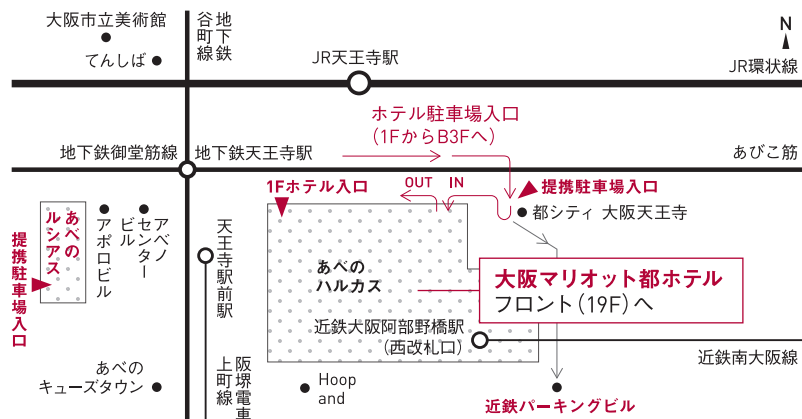


## 大阪 Marriott 都ホテル

〒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. SH26-0045

レストランに関する  
ご予約・お問い合わせ

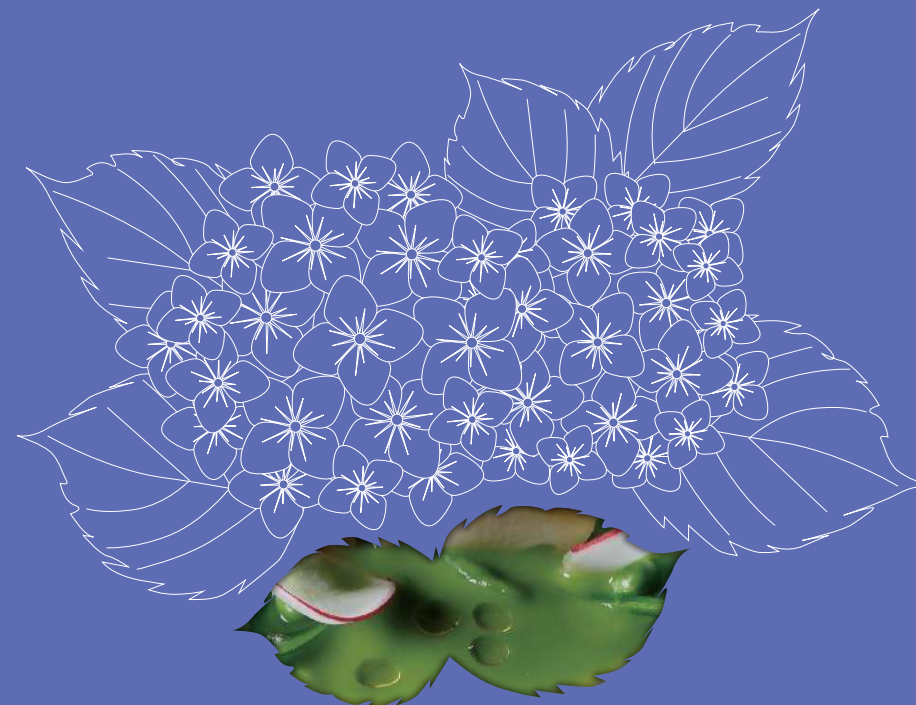


0120-611-147 携帯電話 06-6628-6187 (受付時間 10:00~19:00)

- ・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.





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.




# 初夏

## 5 May

期間 | 2026年5月1日(金) — 5月31日(日) Period | May 1st[Fri.] – May 31st[Sun.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

初夏の極み、選び抜かれし旬を纏ったメニューの数々をお楽しみいただけます。鱧や若鮎、甘夏などを用い、一皿に宿る初夏の気配を感じさせる味わいはまさに季節の真髄。走りの美味を尽くす、ひとときの贅をご堪能ください。

### | 欧風料理



### | 日本料理



### | 鉄板焼



Seasonal ¥22,000  
海鮮と甘夏のマリネ  
ホワイトアスパラガスとパプリカ  
生ハムのアクセント  
Marinated Seafood and "Amanatsu" Orange  
with White Asparagus and  
Bell Pepper and Dry-Cured Ham

蒼天 ¥22,000  
小鍋 鱧ちり  
Pike Conger Hot Pot

雅 ¥25,000  
黒鮑 ブルゴーニュ風  
Black Abalone Bourguignon-Style


※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.

# Early Summer

## 6 June

期間 | 2026年6月1日(月) — 6月30日(火) Period | June 1st[Mon.] – June 30th[Tue.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

Enjoy a selection of exquisite dishes showcasing the finest seasonal ingredients of early summer. Featuring conger eel, sweetfish, and Amanatsu orange, each plate evokes the essence of the season, offering a truly seasonal delight. Savor this moment of luxury as you enjoy the best of early summer.

### | 欧風料理



### | 日本料理



### | 鉄板焼



Seasonal ¥22,000  
雲丹と穴子のベッカフィーコ バジル風味  
Sea Urchin and Conger Eel Beccafico  
with Basil

蒼天 ¥22,000  
焼き物 若鮎姿焼き  
Grilled Sweet Fish

雅 ¥25,000  
黒鮑 プロヴァンサル風  
Black Abalone Provencal-Style

Sky Bloom Afternoon Tea  
青空に咲くデイジー

料 金 | ¥8,500  
期 間 | 2026年5月1日(金)ー6月30日(火)  
Period | May 1st[Fri.]ーJune 30th[Tue.]



マリークアント コンパクト ミラー付き  
Includes a MARY QUANT Compact Mirror  
\*Limited quantities available



※数量限定

水色のデイジーが華やぐ  
可憐で気高いティータイム

A Light Blue Daisy Adds a Touch of Elegance  
To This Lovely And Refined Teatime

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.

英国発のコスメ・ファッションブランド「マリークアント」の「MIZUIRO COLLECTION」とのコラボレーションアフタヌーンティー。澄んだ水色が際立つ、可憐で気高い世界観をデザート&セイボリーに落とし込みました。マリークアント コンパクト ミラー付きの心ときめくプランです。

Enjoy an afternoon tea inspired by the "MIZUIRO COLLECTION" from "MARY QUANT", a cosmetics and fashion brand that originated in the UK. The delicate and elegant world of the clear, light blue color is incorporated into the desserts and savory dishes. This delightful plan includes a MARY QUANT Compact Mirror.

119F LOUNGE PLUS LOUNGE PLUS (ラウンジ プラス)

5月1日より発売



ガトー サンマルク  
Gâteau Saint Marc  
¥900

テリヌ テ ヴェール  
Terrine Thé Vert  
¥900

チェリー オペラ  
Opéra aux Cerises  
¥900

ムラング パッション  
Meringue Passion  
¥900

6月1日より発売



マンゴー ロールケーキ  
Mango Roll Cake  
¥600

シブースト フロマージュ  
Chiboust Fromage  
¥900

シュー マンゴー  
Chou Mango  
¥600

タルト エキゾチック  
Exotic Tart  
¥900

初夏の余韻を映す  
優雅な美味しさ

An Elegant Taste Reflecting  
the Lingering Essence of Early Summer

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.

彩り・デザイン・香り・口どけーすべてが優雅な新作ケーキ。5月と6月にそれぞれ4種類ずつリリースされます。グリオットチェリーや国産マンゴー、トロピカルフルーツなどの素材を盛り込み、初夏の余韻に触れられる美味しさを演出いたします。

These new cakes are elegant in every aspect — from color and design to aroma and a texture that simply melts away. Four exquisite varieties will be released each in May and June. Crafted with griotte cherries, domestic mangoes, and tropical fruits, each creation offers a delicious taste that evokes the lingering essence of early summer.

119F MBoutique M-Boutique (エム ブティック)

# MEAT FES.

## ミートフェスティバル2026

📖 [メニューをチェック!](#) [MOVIEをチェック!](#)

期間 | 2026年5月1日(金) - 6月30日(火)

前菜からグリル、メインまで、牛・豚・鶏肉の魅力味わい尽くすメニューがラインナップ。ジューシーな肉汁があふれる「ポークスベアリブ」、香味のレイヤーが絶品の「よだれ鶏のサラダ仕立て」、そしてディナーでは、とろける旨みが際立つ「神戸牛の赤ワイン煮込み」(お一人一皿)も登場。ミートで満たされるひとときをご満喫ください。また、GW期間中(5/2~5/6)は、パティシエが手がけるいちごスイーツがブッフェ台を彩るスペシャルなフェアも開催。ミートの力強さといちごの軽やかで甘酸っぱいメニューの品々を心ゆくまでお楽しみください。

Period | May 1st[Fri.] - June 30th[Tue.]

From appetizers to grilled dishes and mains, the menu offers a full range of options to enjoy the delicious flavors of beef, pork, and chicken. Enjoy the "Grilled Pork Spare Ribs" bursting with rich, juicy flavor, and the "Yodaredori Steamed Chicken Salad" with its exquisite layers of aromatic flavors. For dinner, we also offer "Kobe Beef Braised in Red Wine" (one plate per person), which boasts a melt-in-your-mouth deliciousness. Indulge in a moment filled with meat. Furthermore, during Golden Week (May 2nd to May 6th), we will be holding a special fair where sweets created by our pastry chef will adorn the buffet table. Enjoy to your heart's content the robust flavors of meat and the light, sweet and sour taste of strawberries in our menu items.



ポークスベアリブ(グリル)  
Grilled Pork Spareribs



バルサミコ風味の酢豚  
Sweet and Sour Pork with Balsamic Vinegar



よだれ鶏のサラダ仕立て  
"Yodaredori" Steamed Chicken Salad



**Dinner**  
神戸牛の赤ワイン煮込み(お一人様一皿)  
Kobe Beef Braised in Red Wine (One Plate per Person)

## GW STRAWBERRY SWEETS

期間 | 2026年5月2日(土) - 5月6日(水・振休)

Period | May 2nd[Sat.] - May 6th[Wed.]

華やかないちごデザートを思う存分楽しもう!

Let's enjoy these gorgeous strawberry desserts to your heart's content!



119F



Live Kitchen COOKA  
【ライブキッチン クーカ】

	ランチ/Lunch 平日・土日祝	ディナー/Dinner 平日・土日祝	GW期間(5/2-6)	
			ランチ/Lunch	ディナー/Dinner
大人 Adult	¥6,000	¥7,600	¥8,000	¥9,000
シニア(65歳以上) Senior(65years+)	¥4,500	¥5,700	¥6,400	¥7,200
小学生 Elementary School	¥2,400	¥3,500	¥3,000	¥4,000
幼児(3歳以上) Infants(3years+)	¥1,000	¥1,300	¥1,000	¥1,500

| アルコールフリーフロー | ¥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。※Prices include consumption tax and 15% service charge.

※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は別途料金が必要です。※Price includes soft drinks. Alcohol free flow requires an additional charge.

※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.

## 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



## 季節のフルーツカクテル

### メロン・チェリー

Seasonal Fruit Cocktails  
-Melon and Cherry-

期間 | 2026年  
5月1日(金) - 6月30日(火)

Period |  
May 1st [Fri.] - June 30th [Tue.]

写真左から

- ・フレッシュメロンフィズ  
Fresh Melon Fizz ¥2,800
- ・フレッシュキングピーター  
Fresh King Peter ¥2,600
- ・フレッシュメロンマティーニ  
Fresh Melon Martini ¥2,800
- ・フレッシュチェリーダイキリ  
Fresh Cherry Daiquiri ¥2,600

## 心を奪うカクテル&ウイスキー

Cocktails & Whiskey to Captivate Your Heart

芳醇なメロンと甘酸っぱいチェリーのカクテルは、初夏にふさわしいフレッシュな美味しさ。フランスの酒造メーカー「レミーコアントロー」のアイテムを用いたカクテルイベントで提供したオリジナルカクテルや、プレミアムなジャパニーズウイスキーを厳選したフェアもご注目ください。

This cocktail, featuring fragrant melon and sweet and sour cherries, offers a refreshing taste perfect for early summer. Be sure to check out the original cocktails served at our cocktail event using items from the French spirits producer "Rémy Cointreau," as well as our fair featuring a selection of premium Japanese whiskies.

[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.



## Whiskey Bottle Fair

期間 | 2026年5月1日(金) - 7月31日(金)  
Period | May 1st [Fri.] - July 31st [Fri.]

19F BAR PLUS  
[バー プラス]



近鉄百貨店 あべのハルカス近鉄本店にて開催される「ハルカスベジフェス!」とコラボレーションしたメニューを、ライブキッチン「COOKA」、「LOUNGE PLUS」、「BAR PLUS」でご提供いたします。彩り豊かなメニューは、どれも野菜の風味や甘みを実感できる美味しさばかりです。

In collaboration with "Harukas Veggie Fes!" held at Kintetsu Department Store Abeno Harukas Main Store, a special menu will be available at our live kitchen "COOKA," "LOUNGE PLUS," and "BAR PLUS." Each colorful dish is crafted to let you fully savor the natural flavors and sweetness of fresh vegetables.

期間 | 2026年5月1日(金) - 6月30日(火)  
Period | May 1st [Fri.] - June 30th [Tue.]

[詳細をチェック!](#)



19F |  
BAR PLUS  
LOUNGE PLUS  
Well-Being Sunrise  
¥1,800



19F | COOKA  
・緑黄色野菜とチキンのリゾット ジェノベーゼ風味  
・鶏ハムと緑黄色野菜をつかったアグロピカンテのサラダ  
・人参ムースと海老のマチェドニア  
・グリルベジタブルのフォカッチャ  
・緑黄色野菜のジュレとアーモンドミルクプリン  
・どうもろこしとチョコレートのジェラート

## RÉMY NIGHT

[詳細をチェック!](#)

開催日 | 2026年5月15日(金) 時間 | 18:00 - 22:00(L.O.21:00)  
場所 | 19階「BAR PLUS」(バープラス)

レミーマルタンが主催するスキルや情熱を競うバーテンダーのためのコンペティション「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY」のグランドチャンピオンである大伴祐司氏をゲストバーテンダーにお迎えし、一夜限りのカクテルイベントを開催します。日本大会優勝カクテル「Rémy's Heritage」と「MOORLAND No.22」の2種類のオリジナルカクテルをご提供いたします。さらに、当ホテルのバーテンダーのオリジナルカクテル「春宵」と「R」も登場。カクテルはイベント終了後も期間限定でお楽しみいただけます。

Grand Champion of the "RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY," Yuji Otomo takes center stage as our guest bartender for an exclusive one-night cocktail event. He will be presenting two original cocktails from his Japan championship win: "Rémy's Heritage" and "MOORLAND No.22." Joining these will be two original creations by our bartender — "Shunsho" and "R" — rounding out an exceptional evening of craft cocktails. Following the event, all cocktails will remain available for a limited period for your continued enjoyment.



春宵 R  
Shunsho ¥2,500 ¥2,600

オリジナルカクテル提供期間  
2026年5月16日(土) - 6月30日(火)  
Period | May 16th [Sat.] - June 30th [Tue.]

19F BAR PLUS

BAR PLUS [バー プラス]



シェラトン都ホテル大阪 × 大阪マリオット都ホテル

## 美食協奏 ～中国料理×欧風料理～

シェラトン都ホテル大阪  
中国料理 四川 シェフ  
永島 眞次 氏ZK 欧風料理 シェフ  
竹内 淳也

シェラトン都ホテル大阪 中国料理 四川 永島 眞次(ながしましんじ)シェフと大阪マリオット都ホテル レストラン「ZK」欧風料理シェフ 竹内 淳也による一夜限りのコラボレーションイベントを開催いたします。「ZK」では、中国料理とのコラボレーションメニューのご提供は、開業以来、初めての試みです。伝統的な四川料理を基盤にオリジナリティあふれる一皿をてがける永島シェフとイタリア料理の技法を用いて旬の食材の美味しさを最大限に引き出す竹内シェフ。異なるジャンルの2人が織りなす美食の協奏をお楽しみください。

A one-night-only collaboration event brings together Chef Shinji Nagashima of Chinese Restaurant SHISEN at Sheraton Miyako Hotel Osaka, and Chef Junya Takeuchi of Western Cuisine at Restaurant "ZK," Osaka Marriott Miyako Hotel. For "ZK," this marks the first collaborative menu featuring Chinese cuisine since its opening. Chef Nagashima is known for his originality rooted in traditional Sichuan cuisine, while Chef Takeuchi masterfully draws out the finest flavors of seasonal ingredients through Italian culinary techniques. Savor an extraordinary gastronomic symphony crafted by two exceptional chefs from distinctly different culinary worlds.

開催日 | 2026年6月12日(金) 時間 | 受付18:00- ディナー18:30- ※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。  
場所 | 57階 レストラン「ZK」(ジーケー) ※Prices include consumption tax and 15% service charge.  
料金 | おひとり様 ¥35,000(ディナーコース、ワインのペアリングを含む)

## BANQUET ROOMS PLAN

ご予約・お問い合わせ  
Reservations & Inquiries06-6628-6224  
(宴会セールス 10:00-19:00)

受付中!

「ゴッホの跳ね橋と印象派の画家たち ヴァルラフ＝リヒャルトツ美術館所蔵」

## あべのハルカス美術館学芸員 新谷 式子氏によるトーク&amp;ランチ イベント

Wallraf-Richartz-Museum & Fondation Corboud, Cologne, Germany "Van Gogh and the Impressionists"  
Talk & Lunch Event by Shikiko Shintani, Curator at ABENO HARUKAS Art Museum

詳細をチェック!

ご予約はこちら

あべのハルカス美術館学芸員  
新谷 式子氏

2026年7月4日(土)～9月9日(水)にあべのハルカス美術館で開催される「ゴッホの跳ね橋と印象派の画家たち ヴァルラフ＝リヒャルトツ美術館所蔵」展に先がけ、学芸員 新谷氏をお迎えし、「美術に詳しくない方でも分かりやすく」をテーマに、印象派の基礎知識や画家同士の影響関係を交えながら、出品作品の見どころを丁寧に解説いただきます。ランチでは、期間中に「ZK」にて提供するコラボレーションランチメニューより、エドゥアール・マネ《アスパラガスの束》に着想を得たデザート、特製ムラング・シャンティを特別にご用意。展覧会の雰囲気をおひと足先に味わえる、楽しいアート時間をお過ごしいただけます。

Ahead of the exhibition Wallraf-Richartz-Museum & Fondation Corboud, Cologne, Germany "Van Gogh and the Impressionists" to be held at ABENO HARUKAS Art Museum from July 4th (Sat) to September 9th (Wed), 2026, we will welcome curator Shintani, who will carefully explain the highlights of the exhibited works, incorporating basic knowledge of Impressionism and the influences between the painters, in an easy to understand way. For lunch, we will be offering a special dessert inspired by Édouard Manet, *A Bunch of Asparagus*, a special meringue chantilly, from the collaboration lunch menu that will be offered at "ZK" during the exhibition period. Enjoy a delightful art experience and get a taste of the exhibition's atmosphere a little early.

日時 | 2026年6月10日(水) トーク 11:30-12:30 / 特別ランチ 12:45-14:00

料金 | おひとり様 ¥10,000 場所 | 20階 茜 定員 | 40名

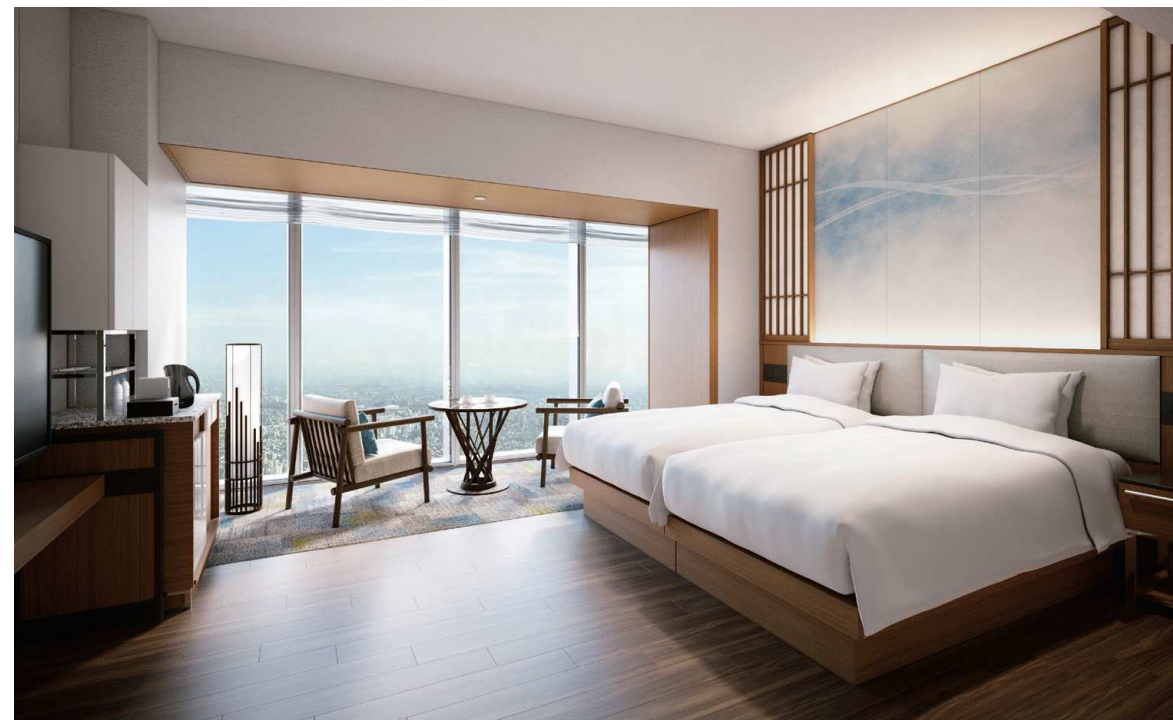
※料金には、一般観覧券一枚、ランチコース含まれます。※観覧券は、「ゴッホの跳ね橋と印象派の画家たち ヴァルラフ＝リヒャルトツ美術館所蔵」展にてご使用いただけます。

Stay Plan — 宿泊プラン —

お問い合わせ | 06-6628-6111 (代表)

## クラブフロア リニューアル記念プラン &lt; 14 to 14 stay &gt;

Club Floor Renewal Commemorative Plan ~14 to 14 stay~



53～55階クラブフロアの4つの客室タイプの改装を記念した特別プランです。14時からのアーリーチェックインと、14時までのレイトチェックアウトが可能。もちろん、クラブラウンジにて、アフタヌーンティーやカクテルタイムなども心ゆくまでご堪能いただけます。新しく生まれ変わった客室でのホテルステイを是非、お楽しみください。

This special plan commemorates the renovation of four room types on the 53rd to 55th floor Club Floor. Enjoy early check-in from 2 PM and late check-out until 2 PM. Of course, you can also fully enjoy afternoon tea and cocktails at the Club Lounge. Please enjoy your hotel stay in our newly renovated rooms.

部屋タイプ | ※すべて53～55階のリニューアル後の客室  
クラブスーパーリアツイン  
クラブスーパーリアキング  
クラブデラックスツイン  
クラブデラックスキング

料金 | 1室2名様 ¥64,520～

特典 |

- ・アーリーチェックイン 14:00(通常15:00)
- ・レイトチェックアウト 14:00(通常12:00) ※最大24時間ステイ
- ・クラブラウンジアクセス付
- ★公式ホームページからご予約のお客様には「ハルカス300」展望台の入場引換券(お一人様2,000円相当)をプレゼント

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)