



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

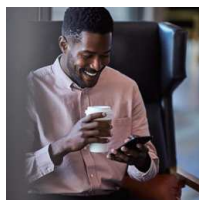
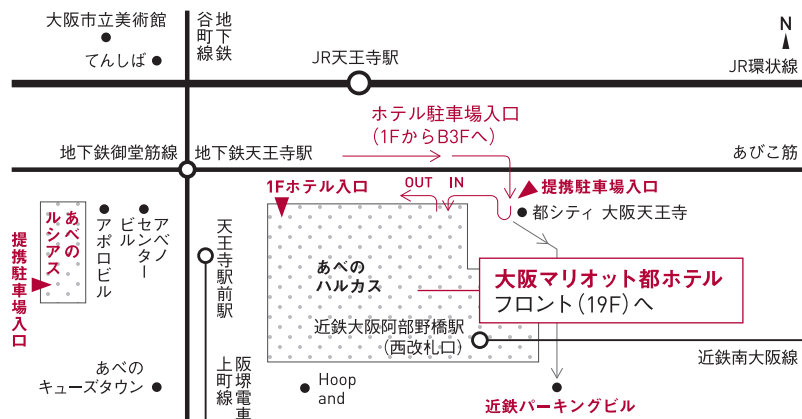
GoogleMap



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 & © 2026 Universal Studios. All rights reserved. SH26-0064

レストランに関する
ご予約・お問い合わせ



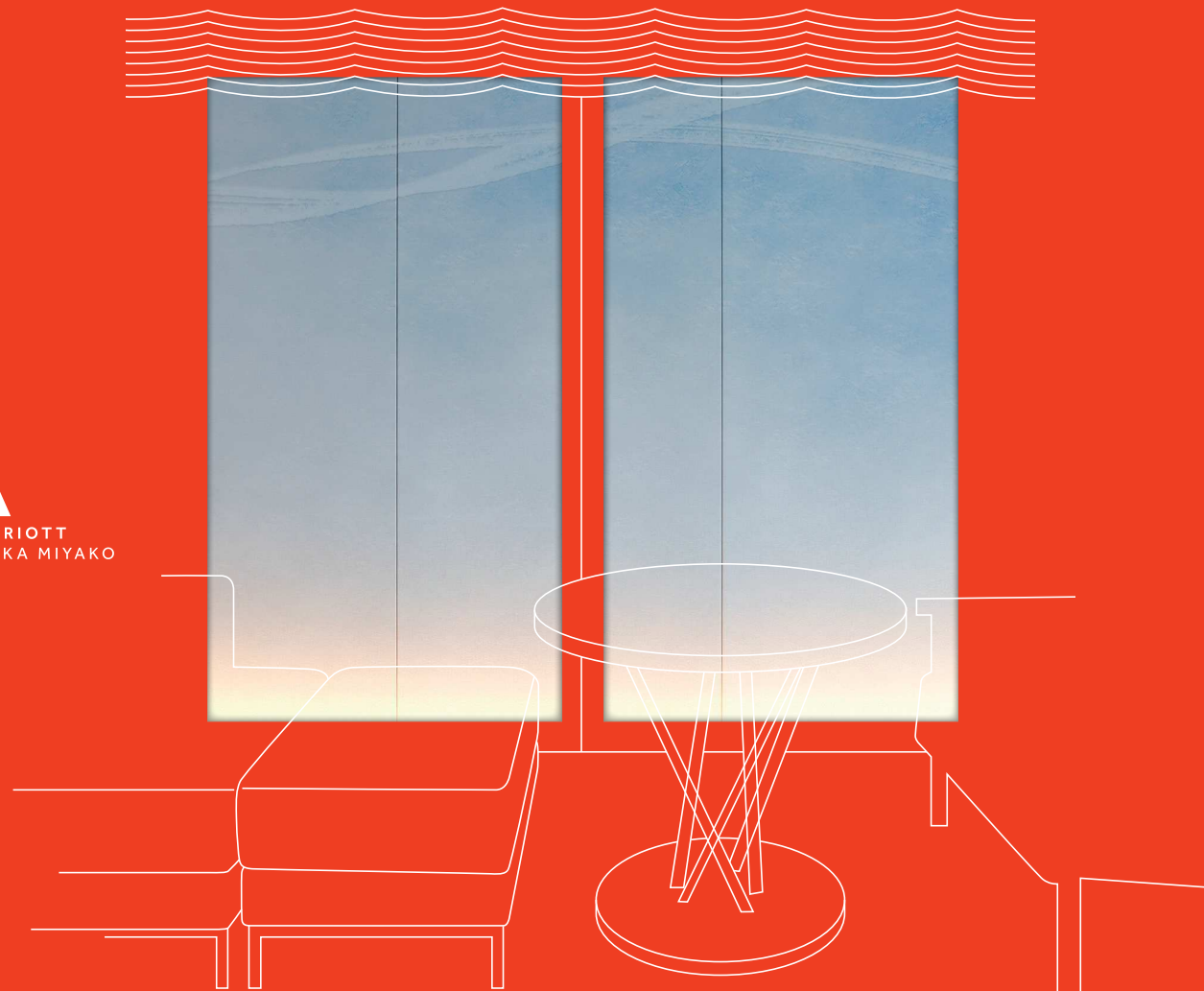
0120-611-147 携帯電話 06-6628-6187 (受付時間 10:00~19:00)

- ・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



JULY - AUGUST

2026
7-8

Club Floor Renewal!

「光満つ天空の都」をコンセプトに、窓外の光と眺望を最大限に引き立てた客室へとリニューアル。窓際の明るいエリアを活かしたインテリアが、上質で洗練された滞在空間を演出します。

Renewed under the concept of “A Skyward Capital Filled with Light,” the guest rooms have been redesigned to make the most of the natural light and views beyond the windows. Interiors that take advantage of the bright window-side areas create a refined and sophisticated space for your stay.

 **クラブデラックスキング
ルームツアーはこちら**

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.



夏

7 July

期 間 | 2026年7月1日(水) — 7月31日(金) Period | July 1st [Wed.] – July 31st [Fri.]

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

夏の旬景を映し出す鰐、縹鰯、伊佐木のほか、季節の野菜も散りばめた、この時期にふさわしい涼やかさと滋味深さを感じるメニューの数々。欧風料理・日本料理・鉄板焼で、海と大地が織りなす“夏の美味礼賛”を心ゆくまでご満喫ください。

| 欧 風 料 理

| 日 本 料 理

| 鉄 板 焼



Seasonal ¥22,000
黒毛和牛フィレ肉のロースト
燻製フォアグラのソテー添え
Roasted Japanese Kuroge Premium Beef
Tenderloin with Sauteed Smoked Foie Gras



蒼天 ¥22,000
椀 清汁仕立て 牡丹鰐
Parboiled Pike Conger in Clear Soup



雅 ¥25,000
伊佐木 車海老
Grunt and Tiger Prawn

※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.

Summer

8 August

期 間 | 2026年8月1日(土) — 8月31日(月) Period | August 1st [Sat.] – August 31st [Mon.]

Featuring seasonal delicacies such as pike conger, striped jack, and grunt, complemented by an array of seasonal vegetables, these menus capture the cool refinement and deep, nourishing flavors of summer. Indulge in a celebration of summer's finest blessings from the sea and the land, expressed through Western, Japanese and Teppanyak cuisine.

 **MOVIE** をチェック!

 **メニュー** をチェック!

| 欧 風 料 理

| 日 本 料 理

| 鉄 板 焼



Seasonal ¥22,000
縹鰯と泉州水なすのインサラータ
フルーツマトと茗荷のケッカソース
キャビア添え
Striped Jack and "Senshu" Eggplant Insalata,
with Sweet Tomatoes and Japanese Ginger
Checca Sauce, Topped with Caviar



蒼天 ¥22,000
強い肴
黒毛和牛ロース肉 夏野菜巻き
Seasonal Summer Vegetables Wrapped in
Japanese Kuroge Premium Beef Loin



雅 ¥25,000
伊佐木 車海老 賀茂なす
Grunt and Tiger Prawn with "Kamo" Eggplant



夏いちごのアフタヌーンティー Summer Strawberry Afternoon Tea ¥7,000

期 間 | 2026年7月1日(水)ー9月30日(水)

Period | July 1st[Wed.]ーSeptember 30th[Wed.]

はじける美味しさと 透き通るような涼感。

A Burst of Deliciousness and
a Refreshing, Clear Sensation.

セイボリーは、甘酸っぱい夏いちごを主役に、デセールは、夏いちごにチアシードやキヌアなどのスーパーフードを組み合わせ、暑さに負けない“美味しさとウェルネス”を追求したアフタヌーンティーが登場。また、とろけるような甘さの桃が主役のベッシュメルバ、南国の陽光を一杯のグラスに閉じ込めたパイナップルを使用したスムージーとともに、夏季限定メニューをご提供いたします。

Sweet and tangy summer strawberries take center stage in the savory selections, while the desserts combine summer strawberries with superfoods such as chia seeds and quinoa. This afternoon tea is designed to offer both indulgent flavor and wellness, making it a perfect choice for the summer season. Also available for a limited time are seasonal summer offerings, including Pêche Melba featuring juicy, fragrant peaches and a pineapple smoothie that captures the tropical sunshine in a single glass.

Modern Tiki —PLUS Style— ¥2,000

期 間 | 2026年7月1日(水)ー8月31日(月)

Period | July 1st[Wed.]ーAugust 31st[Mon.]

📖 **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]



シュー フィグ
Chou Fig
¥700



7月 | あら川の桃ロールケーキ
Arakawa Peach Roll Cake
8月 | 長野県産白桃のロールケーキ
Nagano Prefecture White Peach Roll Cake
¥600



フィグ クランブル
Fig Crumble
¥500



7月1日より発売

左から>

無花果のタルト(1カット)
Fig Tart
¥950

7月 | あら川の桃タルト(1カット)
Arakawa Peach Tart

8月 | 長野県産白桃のタルト(1カット)
Nagano Prefecture White Peach Tart
¥1,000

吟味素材が紡ぐ 5つのエレガンス。

Five Forms of Elegance Woven
from Carefully Selected Ingredients.

ひと口ごとに果汁あふれる瑞々しい桃や、優雅な香りと奥深い甘みをたたえた無花果など、吟味した素材を贅沢に使用した、新作ケーキを5種類をご用意いたしました。華やかなティータイムにプレミアムな彩りを添える、パティシエ渾身のコレクションをぜひご賞味ください。

Introducing five new cakes, each lavishly crafted with carefully selected ingredients, including juicy peaches bursting with flavor in every bite and figs with an elegant aroma and deep, rich sweetness. Enjoy this exquisite collection, thoughtfully created by our pastry chefs to bring a premium touch of elegance to your tea time.

📖 **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 mBoutique
M-Boutique
[エム ブティック]

Summer Gourmet Festival 2026

期 間 | 2026年7月1日(水)ー8月31日(月)

南国リゾートの陽気さと、夏の活力をチャージする美食を開放感あふれるライブキッチンからお届けします。COLDメニューは、青パパイヤやライム、マンゴーといった食材を使用した暑い季節にぴったりな清涼感あふれるラインナップ。HOTメニューは、ジューシーな「カルアピッグ」を2種類のソースで味わっていただけるほか、香草の香りが鮪の旨みを引き立てる「鮪の香草パン粉焼き」(ディナー)など、食欲をそそる逸品がずらりと揃います。ワゴンデザートコーナーで提供する「オリジナルアサイボウル」をはじめ、「プティ マラサダ」などリゾート気分になれる食後のスイーツも盛り沢山!また、お盆期間には、4種類のフルーツソースをご用意する「かき氷」や「フォアグラ丼」など、夏のリゾート気分を運ぶ美味しさをお楽しみください。

Period | July 1st [Wed.] – August 31st [Mon.]

Experience the vibrant spirit of a tropical resort and summer-energizing cuisine from our open, lively live kitchen. The COLD menu presents a refreshing lineup perfect for the hot season, featuring ingredients such as green papaya, lime, and mango. The HOT menu showcases a tempting variety of dishes, including juicy “Kalua Pig” served with two sauces, and dinner-exclusive “Herb-Crusted Tuna,” where aromatic herbs bring out the rich umami of the tuna. After your meal, indulge in resort-inspired desserts such as our “Original Acai Bowl” from the dessert wagon corner and “Petit Malasada.” During the Obon period, limited-time offerings such as shaved ice with four fruit sauces and “Foie Gras Bowl” will further evoke the carefree pleasure of a summer resort.



ディナー

青パパイヤと春雨のサラダ
Green Papaya and Cellophane Noodle Salad
鮪の香草パン粉焼き
Herb-Crusted Tuna
海老のライムマリネ ココナッツジュレとマンゴーソース
Lime-Marinated Shrimp with Coconut Jelly and Mango Sauce

カルアピッグ
Kalua Pig

メニューをチェック!

MOVIE をチェック!

SUMMER FAMILY BUFFET

期 間 | 2026年8月10日(月)ー8月14日(金)

Period | August 10th [Mon.] – August 14th [Fri.]

お盆期間中、ご家族で楽しめるメニューがさらに充実!

During the Obon period, delight in an even more family-friendly menu lineup!

期間中、バルーンパフォーマンスイベントを開催!
お子様には、バルーンアートをプレゼント。
各日ランチ、ディナー 2回ずつ



I 19F

Live Kitchen



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	SUMMER FAMILY BUFFET期間(8/10-14)	
			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.

※土日祝、8/10-8/14はランチ・ディナーともに2部制です。※Please choose from 1 of 2 seating times on weekends and holidays, and August 10-14.

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

WAGON DESSERT



オリジナル アサイボウル
Original Acai Bowl



写真左から
ヴァージントロピカルコラーダ(ノンアルコール) Virgin Tropical Colada ¥2,900 / パッションブリーズ Passion Breeze ¥2,600 / マンゴサンセット Mango Sunset ¥2,900 / フローズンパイナップルモヒート Frozen Pineapple Mojito ¥2,700

夏のトロピカルフレッシュフルーツカクテル Summer Tropical Fresh Fruit Cocktails

期 間 | 2026年7月1日(水)ー8月31日(月) Period | July 1st[Wed.]ーAugust 31st[Mon.]

フルーツの雫、琥珀色の静寂、シルキーな泡が揃い踏み。

Fruit Drops, Amber Serenity, Silky Bubbles—All In Perfect Harmony.



シャンパンフリーフロー Champagne Free Flow
おひとり様 ¥15,000(日替わりオードブル6種付き)

期 間 | 2026年6月1日(月)ー8月31日(月)

Period | June 1st[Mon.]ーAugust 31st[Mon.]

※7月24日(金)は、除外日

燦々たる陽光に磨かれたトロピカルフルーツが喉を潤す、フレッシュカクテルを片手に洗練された夏のひとときをお過ごしください。「モエ・エ・シャンドン」や「ヴーヴ・クリコ」をお好きなだけお召し上がりいただけるシャンパンフリーフロー、ジャパニーズウイスキーの至宝「白州」「響」「山崎」の深い香りに浸るWhiskey Bottle Fairも開催いたします。

Enjoy a sophisticated summer moment with a fresh cocktail in hand, quenching your thirst with tropical fruits polished by the brilliant sunshine. A champagne free-flow event is also available, offering Moët & Chandon and Veuve Clicquot to your heart's content, along with a Whiskey Bottle Fair showcasing the deep aromas of prized Japanese whiskies such as Hakushu, Hibiki, and Yamazaki.



Whiskey Bottle Fair

期 間 | 2026年
8月1日(土)ー9月30日(水)
Period | August 1st[Sat.]ー
September 30th[Wed.]



メニューをチェック!

119f

BAR PLUS



BAR PLUS
[バー プラス]

BANQUET ROOMS EVENT

ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries

06-6628-6224
(10:00ー19:00)

受付中!

夏休み親子体験型イベント 天空のレールミュージアム



開催日 | 2026年8月1日(土)、2日(日) 各日2部制
場 所 | 20階 茜(イベント会場)
20階 各小個室(ランチ会場)

時 間	1部	体験イベント	10:00ー11:30
		ランチ	11:00ー12:30
	2部	体験イベント	12:00ー13:30
		ランチ	13:00ー14:30

定 員 | 各回 60名

料 金 | 10,000円/都プラス会員様 9,500円

※大人1名様、お子様1名様のイベント入場料、ランチ、ソフトドリンクが含まれます。

鉄道模型Nゲージの運転シミュレーション、制服を着用して撮影を楽しめるフотスポット、また、近鉄電車が運転できるシミュレーションゲーム「鉄道につぼん! RealPro(リアルプロ)近畿日本鉄道編」の体験コーナーなど、多彩なコンテンツを親子で楽しめる夏休みイベントを開催。ランチには、駅弁をホテル風にアレンジしたお食事をご用意します。

This summer vacation event features a variety of interactive experience corners that families can enjoy together, from an N-gauge model train operation simulator and a photo spot for taking pictures in train crew uniforms to a hands-on railway simulation game corner where children and adults alike can drive Kintetsu trains. For lunch, treat yourself to a special meal that reimagines the classic ekiben (station bento box) with an hotel gourmet twist.



詳細をチェック!



ご予約はこちら

※お子様の対象年齢は、4歳〜12歳です。
※追加でご参加の場合は、4歳以上のお子様は、4,000円、大人は、6,000円を頂戴いたします。
※3歳以下のお子様は無料でご参加いただけます。(ランチのご提供はございません。)

客室部フロント アシスタントマネージャー 鈴木 わかば

WAKABA SUZUKI



2017年4月 近鉄・都ホテルズ入社、大阪マリオット都ホテル 客室部 客室予約へ配属。2020年 人事総務へ配属。2021年 客室部ベルへ配属。同年、客室部内フロントへ異動。現在に至る。

チェックイン&アウト対応をはじめ、記念日のサプライズ手配も担当しています。表情や声のトーンにいたるまで細やかな気配りを大切にし、お客様に寄り添って、親しみを感じていただける雰囲気づくりを心掛けております。ご滞在を気に入っていただき、再来館してくださった時や、感謝のお言葉をいただけた際に、大きなやりがいを感じ、この仕事をしていてよかったと心から実感できます。今後は、接客スキルや語学力を向上させ、お客様に「また来たい」と思ってもらえるよう、サービスの質を高めてまいります。

I am responsible for check-in and check-out procedures, as well as arranging surprises for guests on special occasions. I strive to create a warm and welcoming atmosphere by paying close attention to every detail, including facial expressions and tone of voice, so that guests feel comfortable and cared for. I find this job especially rewarding when guests enjoy their stay, return to the hotel, or express their appreciation. Going forward, I will continue to improve my customer service skills and language abilities to provide service that makes guests want to visit us again.

TOPICS&NEWS

ご予約・お問い合わせ
Reservations & Inquiries

06-6628-6187
(レストラン予約10:00-19:00)

BAR PLUS 2次会プラン

大切な方々との会食やパーティーの余韻をそのままに、特別な夜を締めくくるのにふさわしい2次会プランです。バラエティ豊かに取り揃えたアルコール・ソフトドリンクは、お好みにあわせてセレクトしていただけるフリーフローで提供。ホテルクオリティの繊細なフィンガーフードを添えて、大切な方々とのご歓談の機会をラグジュアリーに演出いたします。お食事後の「あと少し」を満たす、ハイセンスで心地よいバータイムをごゆっくりお過ごしください。

This after-party plan is ideal for extending the joy of a special evening after a meal or party with your loved ones. A wide variety of alcoholic and non-alcoholic beverages is available on a free-flow basis, allowing you to enjoy your favorite drinks. Together with exquisite, hotel-quality finger foods, the plan creates an elegant setting for pleasant conversation. Enjoy a sophisticated and comfortable bar experience when you would like “just a little more” after your meal.

場 所 | 19階 BAR PLUS 料 金 | おひとり様 ¥5,000 ※120分制

内 容 | 冷製オードブル・温製料理・ドライアソート盛り合わせ・フリードリンク(専用メニューあり)

※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!

関西在住の方限定プラン — 日常の一步先へ。天空で過ごす非日常体験 —

Exclusive Plan For Residents of The Kansai Region ~A step beyond the ordinary. An extraordinary experience in the sky~



関西2府4県にお住まいの方だけの特別な宿泊プランです。日常から一步離れ、天空で過ごす上質なひとときをお過ごしいただけます。身近な場所で叶う贅沢なステイをお楽しみください。



This is a special accommodation plan exclusively for residents of the Kansai region (2 prefectures and 4 counties). Escape from your daily routine and enjoy a luxurious time in the sky. Experience an extraordinary getaway surrounded by sophisticated spaces and stunning night views, without the hassle of travel. Enjoy a luxurious stay that only locals can truly appreciate.

詳細をチェック!

宿泊対象 | 関西2府4県に在住の方
(大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、滋賀県、和歌山県)
※室数限定

宿泊期間 | ~2026年8月31日まで

料金 | スーベリアツイン: 38,000円
クラブスーベリアツイン: 48,000円
※2名1室

特典 | ・ご滞在中の駐車場代 1台分無料
・展望台「ハルカス300」入場引換券 1人1泊につき1枚
・レストラン 20%割引

<対象店舗>

・19階 ライブキッチン COOKA
・57階 レストラン ZK

※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