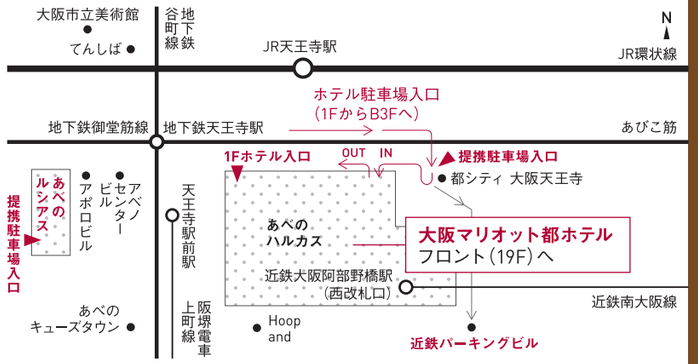
MARRIOTT
OSAKA MIYAKO

大阪マリオット都ホテル

〒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ご登録いただけます。

登録はコチラ

ALLIANCE HOTEL OF UNIVERSAL STUDIOS JAPAN

大阪マリオット都ホテルは、
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.
SH26-0092

レストランに関する
ご予約・お問い合わせ

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

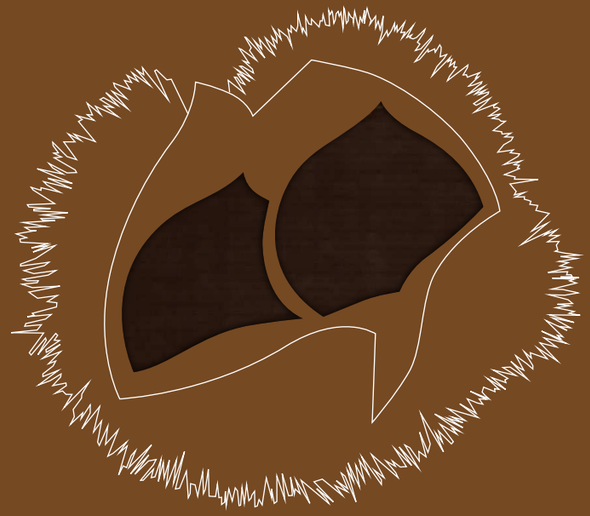
・写真はすべてイメージです。
・メニューは予告なく変更になる場合がございます。
・食品アレルギーのある方はお申し出ください。

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

MARRIOTT
OSAKA MIYAKO







SEPTEMBER – OCTOBER

2026
9-10



19F LOUNGE PLUS

和栗のモンブランパフェ
Japanese Chestnut Mont Blanc Parfait
¥3,800

期　間｜2026年9月1日（火）ー11月30日（月）
Period ｜ September 1st [Tue.] – November 30th [Mon.]

和栗が最も輝く季節だけ味わえる、至福のモンブランパフェ。月ごとに産地を変える厳選した和栗を主役にしました。上品な甘みの和栗と相性のよい食感の異なる多彩なパーツが織りなす格別の味わいです。

A blissful Mont Blanc parfait available only during the season when Japanese chestnuts are at their finest. Carefully selected Japanese chestnuts—sourced from different regions each month—take center stage. It offers an exceptional flavor profile created by the harmony between the chestnuts' refined sweetness and a variety of components offering contrasting textures.

9月　熊本県産
10月　愛媛県産
11月　茨城県産

メニューをチェック!

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.



秋

9 September

期 間 | 2026年9月1日(火) — 9月30日(水) Period | September 1st[Tue.] – September 30th[Wed.]

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

深まりゆく秋の訪れを感じさせる松茸、柿などの素材に、毛蟹や戻りカツオ、甘鯛といった選りすぐりの味覚を合わせたメニューが勢揃い。香りや旨み、彩りまで趣向を凝らした“秋の絢爛たる美食”が、卓上を華やかに演出いたします。

欧風料理



Seasonal ¥22,000
イトヨリのヴァポーレ 魚介のズッパデンサ
酢橘の香り イクラ添え
Steamed Golden Threadfin Bream,
Seafood Sauce, "Sudachi" Citrus
with Salmon Roe

日本料理



蒼天 ¥22,000
先付け 毛蟹とイクラ
Horsehair Crab and Salmon Roe

鉄板焼



雅 ¥25,000
黒毛和牛のトリュフ香る 赤ワイン煮込み
フォアグラ添え
Japanese Kuroge Premium Beef
in Red Wine with Foie Gras

※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.

Autumn

10 October

期 間 | 2026年10月1日(木) — 10月31日(土) Period | October 1st[Thu.] – October 31st[Sat.]

Our culinary creations features a magnificent array of seasonal delicacies, combining ingredients that herald the deepening autumn—such as "matsutake" mushrooms and persimmons—with carefully selected treats like horsehair crab, autumn-run bonito, and tilefish. Crafted with meticulous attention to aroma, flavor, and presentation, promise a truly splendid autumn culinary experience that will add a touch of elegance to your table.

MOVIE をチェック!

メニューをチェック!

欧風料理



Seasonal ¥22,000
フランス産鳩のロースト
柿のマルメラータ添え
Roasted French Pigeon
with Persimmon Marmalade

日本料理



蒼天 ¥22,000
揚げ物 松茸の天婦羅
"Matsutake" Mushroom Tempura

鉄板焼



雅 ¥25,000
フォアグラとトリュフ香るコンソメ仕立て
Foie Gras with Truffle-Scented Consomme

秋の収穫祭ブッフェ Autumn Harvest Buffet

メニューをチェック!

MOVIE をチェック!

期 間｜2026年9月1日（火）－10月31日（土）

Period｜September 1st[Tue.]–October 31st[Sat.]

※2026年9月19日（土）～9月23日（水・祝）は、料金および一部メニューが、2026年10月17日（土）～10月31日（土）は一部メニューが異なります。

地上約100Mに位置する開放的なレストランで出会う、実り豊かな秋のごちそう。収穫の喜びを分かち合える時期だからこその美味しさをご堪能いただけます。「カボチャのフラン生ハム添え」や「宇治茶の秋野菜蒸し」といった創作系、赤ワインと秋果実が彩るソースで味わうローストメニュー、「鶏肉のロースト 無花果の赤ワインソース」（ランチ）、「鴨肉のロースト マロングラッセと赤ワインソース」（ディナー）もおすすめです。食後には、絞り立てでご提供する「スイートポテトモンブラン」、パンプキンや洋梨を用いたグラスデザートをお召し上がりください。また、シルバーウィークには、和栗やシャインマスカットなど旬のフルーツを盛り込んだ「食欲の秋に贈る～秋の味覚スイーツコレクション～」を、ハロウィーン期間には、デコレーションがかわいい「Halloween Dessert」をご用意しております。

Savor a bountiful autumn feast, where an airy, light-filled atmosphere sets the stage for flavors celebrating the joy of the harvest season. Our chef recommends creative dishes such as "Pumpkin Flan with Dry-Cured Ham" and "Steamed Autumn Vegetables with Uji Tea," along with roasted meats accented by red wine and autumn fruits—featuring "Roasted Chicken with Fig and Red Wine Sauce" (Lunch) and "Roasted Duck with Candied Chestnuts and Red Wine Sauce" (Dinner). For dessert, enjoy our freshly piped "Sweet Potato Mont Blanc" or glass-served desserts featuring pumpkin and pear. Furthermore, enjoy our Autumn Sweets Collection—showcasing seasonal favorites like Japanese chestnuts and Shine Muscat grapes—during Silver Week, followed by charmingly decorated treats for Halloween.



食欲の秋に贈る 秋の味覚スイーツコレクション

期 間｜2026年9月19日（土）－9月23日（水・祝）

Period｜September 19th[Sat.]–September 23rd[Wed.]

シルバーウィーク期間は、秋に旬を迎える栗や葡萄、無花果などのフルーツを使用した特別スイーツが登場！

During Silver Week, special sweets featuring seasonal autumn fruits—such as chestnuts, grapes, and figs—will be available!



和栗のモンブラン（絞り立て）/安納芋のベイクドタルト/オペラ/無花果のガトーフロマージュ/葡萄のジュレ/ほうじ茶のティラミス/熊本県産栗プリン/シャインマスカットのタルトレット/柿と洋梨のマチェドニア

HALLOWEEN DESSERT

期間｜2026年10月17日（土）－10月31日（土）

Period｜October 17th[Sat.]–October 31st[Sat.]

期間中は、ハロウィーン限定スイーツが登場。お子様にはプレゼントも！



紫芋モンブラン（絞り立て）
ハロウィーンカップケーキ
スパイダーガトーショコラ

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

19F

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	食欲の秋に贈る～秋の味覚スイーツコレクション～（9/19–9/23） 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.



シャインマスカットアフタヌーンティー Shine Muscat Afternoon Tea
¥7,000

期　間｜2026年10月1日（木）ー11月30日（月）
Period ｜ October 1st [Thu.] – November 30th [Mon.]

エメラルドにきらめく秋の特別なラウンジ体験

A Special Autumn Lounge Experience
Shimmering In Emerald Hues

一粒ごとにきらめく、エメラルド色のシャインマスカットの魅力が詰まったアフタヌーンティー。秋の食材との組み合わせが楽しめるセイボリー、ほうじ茶やショコラと合わせて、香りや彩りにもこだわったデセールとともに、個性が光る美味しさをお届けします。果実の甘みと紅茶の余韻に包まれるぶどうと紅茶のモクテル「MINORI」、ミステリアスなトッピングで彩った「ハロウィーンパフェ」とあわせて、今だけの特別なラウンジ体験へと誘います。

Experience an afternoon tea that showcases the allure of emerald-hued Shine Muscat grapes, each one glistening like a jewel. Our selection features distinctive flavor pairings—combining the grapes with seasonal autumn ingredients in savory dishes, alongside desserts meticulously crafted for aroma and color, incorporating elements like roasted green tea (hojicha) and chocolate. Complemented by "MINORI" a grape and tea mocktail that envelops you in fruity sweetness and the lingering notes of tea, as well as a "Halloween Parfait" adorned with mysterious toppings, this offering invites you to enjoy a truly special lounge experience available only for a limited time.

メニューをチェック!



MINORI ¥2,200

期　間｜2026年9月1日（火）ー10月31日（土）
Period ｜ September 1st [Tue.] – October 31st [Sat.]



ハロウィーンパフェ Halloween Parfait ¥3,800

期　間｜2026年10月24日（土）ー10月31日（土）
Period ｜ October 24th [Sat.] – October 31st [Sat.]

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 LOUNGE PLUS
LOUNGE PLUS
〔ラウンジ プラス〕



季節のフルーツカクテル ～巨峰・シャインマスカット～ Seasonal Fruit Cocktails –Kyoho Grapes and Shine Muscat Grapes–

期　間｜2026年9月1日（火）－10月31日（土） Period ｜ September 1st［Tue］– October 31st［Sat.］

写真左から｜巨峰ヴァージンモヒート（ノンアルコール） Kyoho Grape Virgin Mojito (Non-alcoholic) ¥2,800 / シャインマスカットサングリア Shine Muscat Sangria ¥2,800 / シャインマスカットヴァージンモヒート（ノンアルコール） Shine Muscat Virgin Mojito (Non-alcoholic) ¥2,900 / 巨峰サングリア Kyoho Grape Sangria ¥2,700 / シャインマスカットマティーニ Shine Muscat Martini ¥2,800 / 巨峰コスモポリタン Kyoho Grape Cosmopolitan ¥2,700

旬果と上質な泡が主役

Seasonal Fruit And Premium Sparkling Wine Take Center Stage

豊潤な香りを纏う巨峰と、瑞々しさ弾けるシャインマスカット。旬果を惜しみなく注ぎ込んだカクテルが、洗練のバータイムをいっそう華やかにドレスアップします。さらにハロウィーン期間中は、YellowとHalloweenをかけあわせた、ヴーヴ・クリコを象徴するハロウィーンイベント「Veuve Clicquot Yelloween 2026」に参画。今年のテーマ"Midnight Sun"をイメージしたハロウィーン限定カクテルもラインナップ。グラスに満ちたる上質な泡に酔いしれる、スペシャルな一杯をお召し上がりください。

Indulge in cocktails generously crafted with aromatic Kyoho grapes and succulent, bursting Shine Muscat—seasonal fruits that add a touch of glamour to a sophisticated bar experience. During the Halloween season, we are also proud to participate in "Veuve Clicquot Yelloween 2026," Veuve Clicquot's iconic celebration. Savor our limited-edition Halloween cocktails inspired by this year's theme, "Midnight Sun," and lose yourself in a truly special glass of exquisite bubbles.



Veuve Clicquot Yelloween 2026

期　間｜2026年10月1日（木）－10月31日（土）

Period ｜ October 1st［Thu.］– October 31st［Sat.］

ウィッチマジック Witch Magic ¥2,100

白夜 White Night ¥2,100

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［バー プラス］



ガトー ポワール
Gâteau Poires ¥900



マロン オペラ
Opéra Marron ¥900



モンテリマール
Montélimar ¥900



シュー モンブラン
Chou Mont Blanc ¥600



モンブランタルト（1カット）
Mont Blanc Tart ¥1,200



シャインマスカットタルト（1カット）
Shine Muscat Tart ¥1,200



ティラミス ロールケーキ
Tiramisu Roll Cake ¥600



パンプキン デニッシュ
Pumpkin Danish ¥500



ピスターシュ
Pistachio ¥900

深まる秋の贅沢なアートピース

A Luxurious Art Piece For The Deepening Autumn Season

栗、シャインマスカット、パンプキン…etc.秋を奏でる大地の恵みにホテルメイドならではの洗練と美意識を吹き込みました。鮮やかなグリーンが宝石のような「シャインマスカットタルト」、ほっくり濃厚な「マロン オペラ」など、まるでひとつひとつが気品漂うアートピースのよう。心を満たすティータイムにふさわしい新作ケーキをお楽しみください。

Chestnuts, Shine Muscat grapes, pumpkin, and more—we have infused the bounties of the earth that herald the autumn season with the sophistication and aesthetic sensibility unique to a hotel patisserie. From the "Shine Muscat Tart," featuring vibrant green fruit that gleams like a gemstone, to the rich and mellow "Opéra Marron," each creation resembles an elegant work of art. Please enjoy these new cakes, perfect for a truly fulfilling 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.

19F M-Boutique［エム ブティック］

MARRIOTT PERSON 67

MOVIE をチェック!

料飲部 ZK 欧風料理キッチン **大木 結愛**

YUA OKI



2023年4月 近鉄・都ホテルズ入社、大阪マリオット都ホテル 料飲部 COOKA キッチンへ配属。2025年 同ホテル 料飲部 ZK 欧風料理キッチンへ異動。現在に至る。

コース料理の仕込みから盛り付けまでを行い、現在は魚や肉料理を中心に担当。自分が携わった料理について、お客様から「美味しかった」とお声を掛けていただけるのがやりがいを感じる瞬間です。メニューは、二ヶ月ごとに変わるため、新しい食材に触れ、新たな調理法に挑戦できる環境が整っています。また、季節ごとのフェアも多く、日々キャリアを積めることも魅力です。これからも地上約270mから望む景色とともに、最高の料理をご提供し、ご期待以上の時間をお届けしたいと考えています。

I handle everything from the initial preparation to the final plating of course meals, currently focusing primarily on fish and meat dishes. It is deeply rewarding to hear guests say the food I prepared was delicious. Since the menu changes every two months, the environment allows me to work with new ingredients and experiment with fresh cooking techniques. The frequent seasonal fairs also offer great opportunities to build my career day by day. Moving forward, I aim to continue delivering exceptional cuisine—complemented by the stunning views from about 270 meters above ground—and providing an experience that exceeds our guests' expectations.

BANQUET ROOMS PLAN

ご予約・お問い合わせ Reservations & Inquiries 06-6628-6224 (宴会セールス 10:00–19:00)

受付中!

「アンドリュー・ワイエス展」 あべのハルカス美術館 上席学芸員 浅川 真紀氏によるトーク&ランチイベント

詳細をチェック!

ご予約はこちら

"Andrew Wyeth Exhibition"
Talk & Lunch Event with Ms. Maki Asakawa, Senior Curator at ABENO HARUKAS Art Museum



あべのハルカス美術館
上席学芸員
浅川 真紀氏

2026年10月3日(土)より、あべのハルカス美術館で開催される「アンドリュー・ワイエス展」の開催に伴い、上席学芸員 浅川氏をお迎えし、ワイエスの画家としての歩み、描いた土地や人物との関わり、そこにこめられた想いや世界観までを掘り下げて解説いただきます。ランチでは、“アメリカを描く”画家として人気を誇るアンドリュー・ワイエスの生まれ故郷であるペンシルヴェニア州と夏を過ごしたメイン州、この二つの土地の名物料理や食材を取り入れたメニューをご用意します。

To mark the "Andrew Wyeth Exhibition" held at the ABENO HARUKAS Art Museum from October 3, 2026, we are welcoming Senior Curator Ms. Asakawa to provide an in-depth commentary on Wyeth's journey as an artist, his connections to the landscapes and people he painted, and the sentiments and worldview infused in his work. For lunch, we will serve a menu featuring specialties and ingredients from the two regions central to the life of Andrew Wyeth—a painter celebrated for capturing the essence of America: his native Pennsylvania and Maine, where he spent his summers.

日 時 | 2026年10月14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1枚、ランチコースを含みます。※観覧券は、「アンドリュー・ワイエス展」にてご使用いただけます。

クラブデラックスルーム　Club Deluxe Room

Virtual Room Tour



今春、「光満つ天空の都」をコンセプトに、リニューアルしたクラブフロア。53階～55階に位置する38㎡のデラックスルームは、窓外の光と眺望を今まで以上に最大限に引き立てた客室です。窓際のエリアのチェア&テーブルスペースは、縁側のような心地よさが魅力。移りゆく景色を眺めながら、思い思いのひとときをお楽しみいただけます。

This spring, the Club Floor was renovated around the concept of a "City in the Sky Filled with Light." Located on the 53rd through 55th floors, the 38-square-meter Deluxe Rooms are designed to maximize the natural light and panoramic views visible from the windows. The seating area by the window—featuring a table and chairs—offers a cozy, relaxing atmosphere reminiscent of a traditional Japanese *engawa* (veranda), allowing you to spend your time just as you please while gazing out at the ever-changing scenery.



クラブデラックスキング



「縁側」に見立てた窓際の特等席