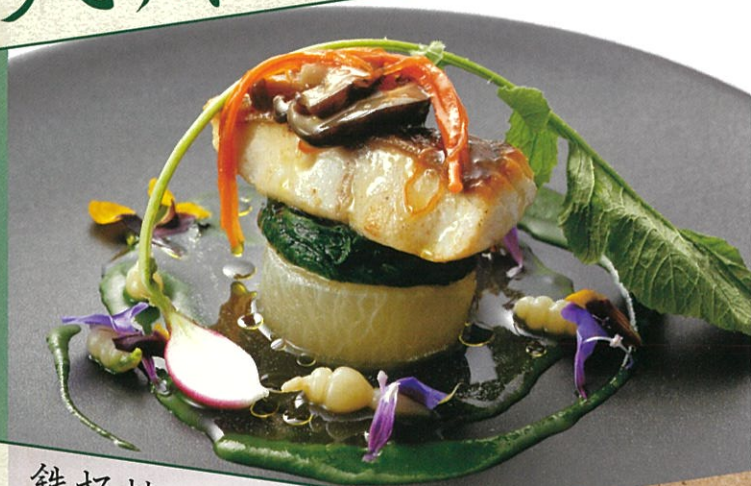


九州フェア

期間 | 2019年11月1日(金) - 12月27日(金)
Period | November 1st [fri] - December 27th [fri]

※クリスマス期間中(12/21-12/25)の欧風料理と鉄板焼のディナーは、クリスマスメニューのみの提供とさせていただきます。

欧風料理



鉄板焼



KYUSYU



日本料理



九州フェア

期 間 | 2019年11月1日(金) — 12月27日(金)

Period | November 1st [fri] - December 27th [fri]

※クリスマス期間中(12/21-12/25)の欧風料理と鉄板焼のディナーは、クリスマスメニューのみの提供とさせていただきます。



| 鉄板焼 | ランチ 百舌鳥



| 鉄板焼 | ディナー 四天

LUNCH

鉄板焼 百舌鳥 ¥10,000

付出し
Small Appetizer

安納芋のポタージュ
Sweet Potato Soup

鯛と桜島大根の洋風仕立て
Grilled Yellowtail and Braised "Sakurajima" Brand Radish

鹿児島県産 黒毛和牛の鉄板焼
(フィレ70g 又は ロース90g)
"Kagoshima" KUROGE Premium Beef
Tenderloin (70g) or Loin (90g)

季節野菜の鉄板焼
Vegetables "Teppanyaki-Style"

鶏飯の蒸籠蒸し
Bamboo-basket Steamed Rice with Chicken

赤出汁 香の物
Red Miso Soup, Pickles

あまおうのどら焼き仕立て
Bean-jam Pancake with Strawberry



| 欧風料理 | ディナー Seasonal



| 日本料理 | ディナー 蒼天

DINNER

鉄板焼 四天 ¥22,000

付出し
Small Appetizer

博多地鶏のフリカッセ カルタファ包みで
Wrapped-"CARTA FATA" "Hakata" Brand Chicken Fricassee

長崎県産鰯のしゃぶしゃぶ 焦し醤油の風味
"Nagasaki" Abalone "Shabu- Shabu", with Burnt Soy Sauce Flavor

九州産牛肉(博多和牛)の鉄板焼
"Kyushu" Beef Steak

季節野菜の鉄板焼
Vegetables "Teppanyaki-Style"

根菜のサラダ 玉葱ドレッシングで
Root Vegetables Salad, Onion Dressing

高菜のガーリックライス
Garlic Fried Rice with "TAKANA" Leaf Mustard

赤出汁 香の物
Red Miso Soup, Pickles

安納芋のクリームとバニラアイス
パンケーキを添えて
Sweet Potato Cream and Vanilla Ice Cream with Pancake

DINNER

日本料理 蒼天 ¥13,000

ガザミと水前寺菜の胡麻浸し
Boiled "Gazami" Crab and Spinach With Sesame Sauce

お造り
中とろ 鯛 車海老 鯛カルパッチョ仕立て 唐墨風味
Fatty Tuna, Yellow Tail, Prawn
Sea Bream Carpaccio Style with Dried Mullet Roe Flavor

はかた地じりの水炊き風
白菜 水菜 白葱 豆腐 ぶなしめじ
"Mizutaki" Hot Pot Style "Hakata" Brand Chicken, Chinese Cabbage
Japanese Mustard Green, White Spring Onion
Tofu, Brown Beech Mushroom

河豚明太子焼き
河豚煮凝り 辛子蓮根 紅くるり甘酢漬け
Grilled Globe Fish Topped with "Mentaiko" Spicy Pollack Roe
Jellied Globe Fish, Lotus Root with Mustard, Vinegared Red Radish
鹿児島県産黒毛和牛ロース肉のロースト 辛子大根添え
Roasted Japanese Kagoshima Brand "Kuroge" Beef Loin
With Mustard White Radish

阿蘇こしひかり特栽培米の釜炊きご飯 鯛王そぼろ煮
Kumamoto Brand "Aso Koshihikari" Rice
Steam Cooked in an Earthen Pot With Braised Minced Yellow Tail

赤出汁 香の物
Red Miso Soup, Pickles

熊本産メロン 梨蜜煮 柿
Melon From Kumamoto, Pear Compote and Persimmon

57F 約270mの高さに位置するホテル最上階のレストラン。周囲をさえぎるものがない“絶景”のもと、多様なスタイルで欧風料理・日本料理・鉄板焼をお楽しみいただけます。



Restaurant ZK [ジーケー]

営業時間 | ランチ Lunch / 11:30 ~ 15:00
ディナー Dinner / 17:00 ~ 21:00(L.O.)

	ランチ	ディナー
欧風料理	¥3,300~(土日祝 ¥4,500~)	¥8,000~
日本料理	¥3,300~	¥8,000~
鉄板焼	¥5,500~	¥12,000~
割烹	¥4,500~	¥10,000~
ビストロ	—	¥12,000~
シェフズルーム	¥12,000~	¥15,000~(土日祝 ¥20,000~)

※表示料金には別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。

※中学生以上のお客様のご利用は、カジュアルな服装(ランニングシャツ・短パン・サンダル・ジャージ等)でのご来店はご遠慮いただいております。
※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。



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 +81-6-6628-6111

ご予約・お問い合わせ

☎ 0120-611-147 携帯電話・PHSの方 06-6628-6187

(レストラン予約/受付時間10:00~20:00)



九州ブッフェ

KYUSYU BUFFET

期間 | 2019年11月1日(金) - 2020年1月5日(日)
Period | November 1st [fri] - January 5th [sun]



- サラダ
Salad
- 日替りカレー
Curry
- 麺
Noodles
- バーガー
Burger
- 総菜
Various Dishes
- パン
Bread
- デザート
Dessert
- ドリンク
Drink

焼酎
Flea



ディナー限定
本ズワイガニ
登場!



COLD

lunch (一例)

熊本県・茄子とタコの豚和え
Eggplant and Octopus Dressed with "Miso"

福岡県・九州産新ごぼうとインゲン豆の
ヨーグルトソース和え「ハ女茶」風味
Burdock and Green Beans Dressed with Yogurt,
"Yamecha" Flavor

dinner (一例)

鹿児島県・三元豚と木の実の自家製テリーヌ
Homemade Pork and Nuts Terrine

福岡県・イカ刺し
Squid Sashimi

lunch dinner (一例)

佐賀県・鶏肉と根菜の「がめ煮」
Simmered Chicken and Root Vegetables

鹿児島県・鹿児島県南州農場産ナチュラルポークの
豚しゃぶサラダ
Pork Shabu-Shabu Salad

熊本県・辛子レンコン
Mustard-stuffed Lotus Root

福岡県・辛子明太子と九州産サラダ菜
Spicy Cod Roe and Butter Lettuce

HOT

lunch (一例)

鯛だしの茶碗蒸し
Steamed Savory Egg Custard with Seabream Stock

鹿児島県・さつま揚げ
Sastuma-age (Deep Fried Fish Dumplings)

dinner (一例)

福岡県・博多もつ鍋 又は 鶏肉の水炊き
"Motsunabe" (Offal Hot Pot) or "Mizutaki"

lunch dinner (一例)

福岡県・博多茄子と九州産きのこのバルサミコソース焼き
Grilled Eggplant and Mushroom with Balsamic Sauce

宮崎県・チキン南蛮 自家製タルタルソース
Fried Chicken with Homemade Tartar Sauce

熊本県・高菜じゃこ飯
Steamed Rice with Takana Pickles and Young Sardine

大分県・とり天
Chicken Tempura

鹿児島県・味噌、黒砂糖、芋焼酎で煮込んだ
「とんこつ」&大根
Simmered "Tonkotsu"
(with Miso, Potato Shochu and Brown Sugar)
and Daikon Radish

バーガー

長崎県・佐世保バーガー
"Sasebo" Burger

サラダ

・サラダバー各種 Variety of Salads and Dressings

日替りカレー (いずれかが登場)

・ビーフカレー Beef Curry ※都ホテルズオリジナル
カレーソースを使用
・ポークカレー Pork Curry

dinner 福岡県・門司港焼きカレー
"Mojiko" Baked Curry

麺

福岡県・博多豚骨らーめん
Hakata Tonkotsu Ramen (Pork Bone Broth Ramen)

福岡県・明太子クリームパスタ 福岡有明のり添え
Spicy Cod Roe Cream Pasta with Seaweed Laver

dinner 長崎県・長崎ちゃんぽん
Nagasaki "Chanpon" Noodles

総菜

・和食 | 本日の和総菜 Daily Japanese Dish

パン

・ミニメロンパン Mini Melon Bread

デザート

・ミニケーキ Mini Cakes
・ジェラート Gelato 限定フレーバー Special Flavors
・栗 Malon・安納芋 Anno Sweet Potato
・フルーツ各種 Assorted Fruits

Live Kitchen ライブキッチン

宮崎県

・宮崎若鶏もも肉の炙り焼き
九州産柚子胡椒添え
Grilled Chicken with Yuzu Pepper

・ガーリック&ハーブローストビーフ
Garlic & Herb Rosted Beef

鹿児島県

・鹿児島県南州農場「ナチュラルポーク」
のロースト(ロース肉)
Roasted Kagoshima Local "Herb Pork"

・ガーリック&ハーブローストビーフ
Garlic & Herb Rosted Beef

寿司

dinner 本日の握り寿司
"Sushi"

ドリンク

dinner アルコール Alcohol

・スパークリングワイン Sparkling Wine
・ワイン(ロゼ・赤・白) Wine(Rose/Red/White)
・生ビール Draft Beer ・焼酎 Shochu
・レモンサワー Lemon Sour ・梅酒 Plum Liquor
・カクテル各種 Cocktails ・ウィスキー Whisky
・九州オリジナルカクテル KYUSHU's Original Cocktails

dinner ノンアルコール Non Alcoholic

・ノンアルコールビール Non Alcoholic Beer
・ノンアルコールカクテル各種 Non Alcoholic Cocktails
ソフトドリンク各種 Soft Drinks

ウィンターチケット発売! 前売りチケット

「COOKA」の平日ディナーがお得にご利用いただける前売りチケットの販売をスタートいたします。
ディナーでは、ビール、ワインなどアルコールを含むフリードリンクも楽しめます。
With the new advance ticket, you can enjoy weekday dinner at "COOKA". Free-flow beverages including alcoholic drinks like beer and wine are also available during the dinner time.

| 販売期間 | 2019年11月1日(金) ~ 2019年12月31日(火)
| 使用期間 | 2020年1月6日(月) ~ 2020年2月29日(土) 平日ディナー
| 料 金 | 大人お1人様 ¥5,500

※通常価格 ¥6,300
※店頭・都ホテルオンラインショップでの販売
※プラス¥400追加で土日祝もご利用可能
※表示料金には、消費税・サービス料(10%)が含まれております。

COOKA クリスマスディナー

COOKAのクリスマスを華やかに演出するのは、通常のブッフェに加え、ロティサリーチキン、サーロインステーキなどの特別メニュー! 豪華なジオラマデザートもご用意しております。

Christmas at COOKA is glamorously accentuated by the special addition of rotisserie chicken and sirloin steak to our ever popular sumptuous buffet! Don't miss our gorgeous diorama dessert.

| 料 金 | 大人 ¥6,446(¥7,800)
| 期 間 | 2019年12月21日(土) ~ 12月24日(火) 2部制
12月25日(水) 内側のお席は2時間制、窓側のお席は2部制



調理の音や香りなどを楽しめる、ライブ感溢れるブッフェレストランです。素材にこだわった出来たてのお料理、デザートを約75アイテムご用意しております。

19F **COOKA**
Live Kitchen COOKA [ライブキッチン クーカ]

	ランチ/Lunch (平日)	ランチ/Lunch (土日祝)	ディナー/Dinner	クリスマス・お正月ディナー Christmas / New Year Dinner 期間: 2019年12月21-25日 2020年1月1-5日	お正月ランチ New Year Lunch 期間: 2020年1月1-5日
大人 Adult	¥3,141(¥3,800)	¥3,471(¥4,200)	¥5,785(¥7,000)	¥6,446(¥7,800)	¥4,050(¥4,900)
中高生 Middle and High School	¥3,141(¥3,800)	¥3,471(¥4,200)	¥4,132(¥5,000)	¥5,289(¥6,400)	¥4,050(¥4,900)
小学生 Elementary School	¥1,488(¥1,800)	¥1,736(¥2,100)	¥2,479(¥3,000)	¥3,389(¥4,100)	¥1,984(¥2,400)
幼児(4歳以上) Child (4years +)	¥744(¥900)	¥744(¥900)	¥1,157(¥1,400)	¥1,488(¥1,800)	¥909(¥1,100)

※土日祝、お正月のランチはすべて2部制。*Please choose 1 of 2 seating time for lunch on weekends, National holidays, 2020/1/1-5
※土曜日、12/22-24、お正月期間のディナーは2部制。*Please choose 1 of 2 seating time for dinner on Saturdays, 12/22-24, 2020/1/1-5
※日曜日、12/25のディナーは内側のお席は2時間制、窓側のお席は2部制。*Dinner time for Sundays and National holidays 12/25: window side tables are divided in 2 seating times. inner side tables are limited up to 2 hours use.

※()内の表示料金には、消費税およびサービス料(10%)が含まれております。

※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。※営業時間・料金は季節により変更になる場合がございます。

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 +81-6-6628-6111

ご予約・お問い合わせ ☎ 0120-611-147 携帯電話・PHSの方 06-6628-6187

(レストラン予約/受付時間10:00~20:00)