

プラン内容

料理



飲物 (120分フリードリンク)

[フリードリンク内容]

ビール、ウイスキー、
焼酎(芋・麦)、
ワイン(赤・白)、
ソフトドリンク



サービス料 10%

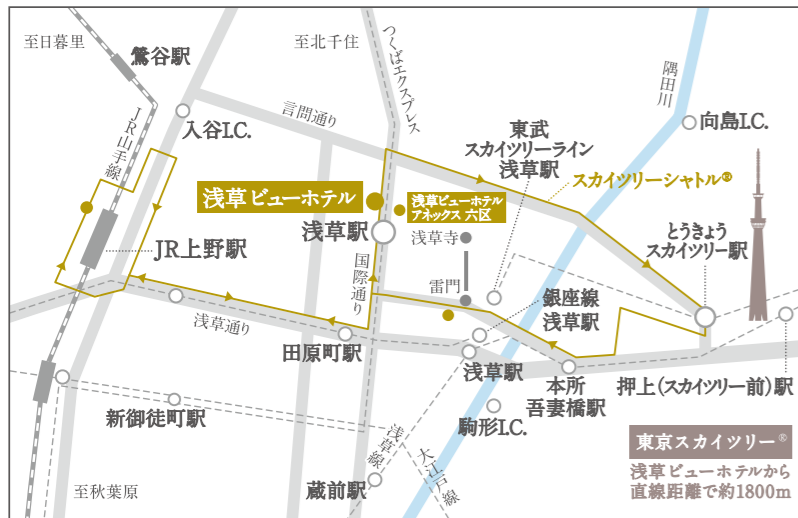
※いずれのプランも2時間フリードリンク付きとなります。内容(ビール・ウイスキー・焼酎・ワイン・ソフトドリンク)
※室料は別途承ります。会場・ご利用時間によりご料金が異なりますのでお問い合わせください。
※上記料金にはサービス料・税金が含まれております。
※上記プランは10名様より、ブッフェプランは30名様以上より承ります。
※メニュー内容は参考メニューとなり、季節によりアレンジをさせていただきます。

宴会盛り上げオプション手配

各種追加料理/コンパニオン/振袖/芸者/落語家/
お土産(ホテル焼菓子)

二次会ご用意承ります

ご予約・お問い合わせ〈法人販売課〉 TEL.03-3842-2121 (平日 10:00~18:00)



交通のご案内

- つくばエクスプレス「浅草」駅直結
- 東京メトロ銀座線「田原町」駅より徒歩約7分
- 東武スカイツリーライン・都営浅草線「浅草」駅より徒歩約10分
- JR「上野」駅より車で約5分
- JR上野駅 ⇒ 浅草ビューホテル ⇒ 東京スカイツリータウン®を結ぶ、スカイツリーシャトルにて JR「上野」駅より「浅草ビューホテル」停留所まで約11~15分

浅草ビューホテル

〒111-8765 東京都台東区西浅草3-17-1 <https://www.viewhotels.co.jp/asakusa>



VIEW PARTY PLAN

ビューパーティープラン

期間:2024年11月末まで



ASAKUSA VIEW HOTEL

BUFFET PLAN

ブッフェプラン



¥9,000 洋中ブッフェ

[洋食]

- オードブル盛り合わせ6種
- ビーフシチュー
- 若鶏の煮込み猟師風
- 貝類のブルゴーニュ風
- 本日の魚のソティ
- デザート盛り合わせ
- コーヒー

[中華]

- 前菜盛り合わせ
- むき海老のチリソース
- 豚肉と野菜の細切り炒め
- 麻婆豆腐
- 点心2種
- 春巻き
- 炒飯
- 焼きそば

[洋食]

- オードブル盛り合わせ6種
- 牛ロース肉のグリル
- ビーフシチュー
- ローストチキン
- 仔羊の香草ソティ
- 帆立貝のグラタン フィレンツェ風
- 本日の魚のソティ
- デザート盛り合わせ
- フルーツ盛り合わせ
- コーヒー

[中華]

- 前菜盛り合わせ
- 本日の中華スープ
- むき海老のチリソース
- 豚肉と野菜の細切り炒め
- 点心2種
- 春巻き
- 炒飯
- 焼きそば

宴会場

浅草ビューホテルでは、東京スカイツリー®を望む眺望抜群のスカイバンケットなど、少人数での会食から大規模な集まりまで、あらゆる人数に対応できる宴会場をご用意しております。



大宴会場 / 4F 飛翔

浅草ビューホテルで最大の規模と華やかさを誇るメインバンケット。ゆとりある天井、華やかにきらめく照明、そして脚を放つシャンデリア。そのすべてが宴会の雰囲気をもっと盛り上げます。



中宴会場 / 3F 祥雲

エントランスからアクセスしやすい3階の中宴会場。和魂洋才をテーマにした空間は華やかな宴会から会議・研修まで各種シーンに最適なセッティングを承っております。



トップバンケット / 28F ベルヴェデール

ホテル最上階28階に位置するトップバンケット「ベルヴェデール」。上品で優美なインテリアと最高の眺めが華やかな宴を演出します。

SEATED PLAN

着席プラン



扇 ¥9,000 洋中卓盛り

- 玉葱とベーコンのキッシュ 生ハム添え [洋食]
- 海の幸サラダ仕立て [洋食]
- 中華スープ [中華]
- 本日の魚の香草ソティ クスクス添え [洋食]
- 若鶏の煮込み猟師風 [洋食]
- 炒飯 [中華]
- バニラの香りのブランマンジェ [洋食]
- コーヒー



粹 ¥12,000 洋中卓盛り

- 鮭のタルタルと海の幸のマリネ 野菜のムースソースと共に [洋食]
- 棒棒鶏 [中華]
- クラムチャウダー パイ包み焼き [洋食]
- 真鯛のソティ 白ワインソース [洋食]
- ローストビーフ 和風おろしソース [洋食]
- 中華食事 [中華]
- キャラメルムースと杏子のタルトフルーツ添え [洋食]
- コーヒー



賑 ¥15,000 洋食コース

- 鮭のタルタル、魚介のマリネ 赤ピーマンのムースソースと共に
- コンソメスープ 茸のロワイヤル仕立て
- トマトとフレッシュハーブのブルブラン
- お口直しのライムのグラニテ
- 牛フィレ肉のソティ シャルルマーニュ風
- 洋梨とキャラメルのムース、杏子のタルト 甘酸っぱいベリーのソース
- コーヒー
- パン バター



華 ¥15,000 洋中コース

- 鮭のタルタル、魚介のマリネ 赤ピーマンのムースソースと共に [洋食]
- 五目漢方蒸しスープ [中華]
- 真鯛と海老の香草焼き トマトとフレッシュハーブのブルブラン [洋食]
- お口直しのライムのグラニテ [洋食]
- 牛サーロインのグリル 粒マスタードソース
- 炒飯 搾菜 [中華]
- 洋梨とキャラメルのムース、杏子のタルト 甘酸っぱいベリーのソース [洋食]
- コーヒー

※仕入れにより食材や銘柄が変更になる場合がございます。