

ビューホテルズ 通信

2016年5月号

■浅草ビューホテル	三社祭りを楽しむ一泊朝食付きプラン	P1
■秋田ビューホテル	Chef'S VEGETABLE誕生!	P2
■ビューホテルズ	初夏のレストラン情報	P3
■ビューホテルズ	夏の宴会情報	P5
■ビューホテルズ	初夏の宿泊情報	P6



<http://www.viewhotels.co.jp>

ビューホテルズ&リゾートは、ただいま 18 ホテル。

<直営ホテル>

浅草ビューホテル 成田ビューホテル 秋田ビューホテル
高崎ビューホテル 伊良湖ビューホテル 両国ビューホテル
おくたま路（東京都・青梅市） 那須高原ホテルビューパレス
ぎょうけい館（銚子・犬吠埼） ホテルプラザ菜の花（千葉市・中央区） ホテルグリーンパール那須

<提携ホテル>

郡山ビューホテル 郡山ビューホテルアネックス
平ビューホテル（福島県いわき市） 岡山ビューホテル
ホテルグランビュー沖縄 ホテルグランビューガーデン沖縄 ホテルグランビュー石垣

情報に関するお問い合わせは、
〒111-0035 東京都台東区西浅草 3-17-1
日本ビューホテル株式会社 事業統括部 広報宣伝課
TEL / 03-5828-2216

E-Mail / PR@viewhotels.co.jp
広報担当 / 大野岳明・藤村泰司・田村友香までお願いいたします。

※データ画像、カラーポジ等が必要な場合は、ご連絡ください。ご送付させていただきます。

浅草ビューホテル

浅草が1年で最もにぎわう！

三社祭を楽しむ一泊朝食付きプラン

浅草ビューホテル TEL (03) 3847-1111 <http://www.viewhotels.co.jp/asakusa>

5月13日（金）～5月15日（日）は一年で最も浅草が賑わう日、浅草名物『三社祭』が開催されます。100基以上もの神輿が浅草の町の中を練り歩く様子は圧巻です！

なんと、期間中は、浅草ビューホテルのエントランスにも神輿が揉み合いに入ってくる機会がございます。そんな浅草の代表的なお祭りを皆さんも体験しに来ませんか？

【三社祭りとは？】

毎年5月に行われる浅草神社の例大祭。正式名称は「浅草神社例大祭」。江戸下町の風情を残した勇壮で華やかなお祭りで、町会毎にそろいの半纏をまとった勇ましい担ぎ手達が、威勢良くお神輿を担ぎます。浅草の町全体をお神輿が練り歩く様子は圧巻です



【三社祭りの様子】

【三社祭り日程】

- 5/13（金） 大行列、びんざさら舞の奉納、各町神輿神霊入れの儀
- 5/14（土） 例大祭式典、町内神輿連合渡御、奉納舞踊、巫女舞奉奏
- 5/15（日） 本社御輿宮出し、本社神輿各町渡御、本社御輿宮入り、お祭り広場開催 など

期 間／5月13日(金)～5月15日(日)

料 金／11,000円～

(お一人様 一泊朝食付き 税金・サービス料込)

※お日にちや部屋タイプによって

料金が変動いたします。

※別途東京都宿泊税がかかります。

※朝食は26階『スカイグリーンブッフェ武藏』にて和洋の朝食ブッフェをご用意いたします。



【26階 武藏の朝食】

◇ ご予約・お問い合わせ ◇

浅草ビューホテル 宿泊予約課 03-3842-4890(受付時間 10:00～18:00)

浅草ビューホテルの公式HPでもご予約承っております。 <http://www.viewhotels.co.jp/asakusa>

秋田ビューホテル

1階レストランが生まれ変わる！2016年5月、シェフベジ誕生！！

野菜が食べ放題のお店「Chef's VEGETABLE」

秋田ビューホテル TEL (018) 832-1111 <http://www.viewhotels.co.jp/akita>

2016年5月1日、1F「シノワ&フレンチ シェフ&シェフ」のランチタイムが野菜ブッフェを中心としたお店に生まれ変わります。心とカラダが元気になる野菜食べ放題のお店の誕生です。



新鮮野菜がたっぷり食べられる「シェフベジ」。

ブッフェボードにはサラダはもちろん、和え物、煮物、コンポートやピクルスなど野菜料理が盛りだくさん。温かなスープに野菜を使ったホテルブレッド、話題のスーパーフードも登場！旬の野菜を中心に、スーパーではあまり見かけることのない珍しい野菜も並びます。

営業時間／11:30～15:00（ラストオーダー：14:30）

《野菜ブッフェ》

サラダ、お浸し、炒め野菜、蒸し野菜、焼き野菜、ポトフ、スープ、スーパーフード、パンetc

《シェフベジランチ1,500円》

野菜ブッフェ+ピラフorパスタorチャーハンなど

《シェフベジ贅沢ランチ1,900円》

野菜ブッフェ+肉料理or魚料理+パンorライス+
選べるデザート

※料金はサービス料込み・税金別となります。

※セットメニューのパスタやピラフ、肉・魚料理は
10日ごとに変更。何度訪れても楽しいお店です。



【シェフベジランチ メイン料理】



【シェフベジ贅沢ランチ 肉・魚料理】

◇ ご予約・お問い合わせ ◇

秋田ビューホテル 予約課 018-833-2221(受付：9：30～20：00)

秋田ビューホテルの公式HPでもご予約承っております。<http://www.viewhotels.co.jp/akita>

ビューホテルズ 初夏のレストラン情報

～さわやかなお食事のひと時を～

浅草ビューホテル TEL (03) 3847-1111 <http://www.viewhotels.co.jp/asakusa>

■【THE DINING シノワ 唐紅花&鉄板フレンチ 蒔絵】初夏の味覚 chef&chef

浅草ビューホテルの 27 階 THE DINING シノワ唐紅花&鉄板フレンチ蒔絵では、シノワ『新感覚中国料理』と鉄板フレンチをひとつのコースで味わうことができます。メインは熟成肉から1品、魚介系から1品お選びいただける、贅沢なコースです。初夏の味覚を楽しみませんか？

期 間／5月1日(日)～6月30日(木)

料 金／お一人様 11,000円(税別)

《メニュー》

【前 菜】初夏の冷菜七種パレット盛り

【スープ】冬瓜・ズワイガニ・フカヒレ入りとろみスープ

【焼き物】唐紅花式釜焼き北京ダック

【メイン前の一皿】チョイス

A・鮑と剣先イカ・季節野菜の黒豆ソース炒め【写真右上】

B・新鮮な白身魚の発酵唐辛子蒸し

【お口直しのグラニテ】

【メイン料理】チョイス

A・国産熟成肉サーロインの鉄板焼き ミヨネットノアとグロッセルを添えて【写真右下】

B・オーストラリア産熟成肉フィレ肉のグリル ピノ・ノワールのマスタード添え

【食 事】トリュフ入り玉子丼

【デザート】季節のフルーツのサングリア仕立て



《シニアソムリエおすすめワイン》

◆新鮮な白身魚の発酵唐辛子蒸し

⇒シュド シュタイヤーマルク ソーヴィニヨン ブラン ～ハネス サバティ～

清涼感に富んだフルーティでドライな白ワイン

◆鮑と剣先イカ・季節野菜の黒豆ソース炒め

⇒リベイロ アルバリーニョ ～コト デ ゴマリス～

上品な酸味・ふくよかな果実味を伴ったドライな白ワイン

◆国産熟成肉サーロインの鉄板焼き ミヨネットノアとグロッセルを添えて

⇒マウレ ヴァレー カルメネール ～ オヴェハ ネグラ～

黒系ベリーの香りがひろがりを見せるアッパーミディアムな赤ワイン

◆オーストラリア産熟成肉フィレ肉のグリル ピノ・ノワールのマスタード添え

⇒コート デュ ジュラ ピノ ノワール ～ドメヌ グラン～

心地よいタンニンを感じる繊細な赤ワイン



【おすすめワイン】

※表記料金はグラス各1,200円(サービス料込・税別)となります

◎ ご予約・お問い合わせ ◎

浅草ビューホテル レストラン予約課 03-3842-3751 (受付: 10:00～19:00)

成田ビューホテル TEL (0476) 32-1111 <http://www.viewhotels.co.jp/narita>

■ 世界三大珍味を食す『GOGO懐石』・『中華ディナーオーダー制バイキング』

成田ビューホテル 1F 中国料理「唐紅花」では、5月、6月の期間限定で「フォアグラ・トリュフ・キャビア」の世界三大珍味を取り入れた贅沢なメニューをご用意いたしました。三大珍味の外、フカヒレや蟹、鯛など豪華な食材を使用し趣向を凝らした「GOGO 懐石」または、出来立てアツアツのお料理を多彩に楽しめ、さらに三大珍味を使用した創作メニューも選べる食べ放題の「中華ディナーオーダー制バイキング」どちらも三大珍味を存分に堪能していただけます。是非この機会をお見逃しなく！！



期 間／5月1日(日)～6月30日(木)

時 間／17:30～21:30 《GOGO 懐石 ラストオーダー》20:00

《中華ディナーオーダー制バイキング 最終入場》19:30 《ラストオーダー》20:45

料 金／【GOGO 懐石(写真左)】5,500円(税別)

【中華ディナーオーダー制バイキング(写真右)】

大人5,000円 小学生1,600円 4～6歳600円(税別)

※2名様より承ります。

◎ ご予約・お問い合わせ ◎

成田ビューホテル 予約課 0476-32-1122(受付時間:9:30～18:00)

両国ビューホテル TEL (03) 3631-8111 <http://www.viewhotels.co.jp/ryogoku>

■ 日本料理さくら亭 力のでるランチ一新！ 『どすこいおむすび』新登場！

両国ビューホテルの2階にございます「日本料理さくら亭」では、日頃よりご愛顧頂いておりました力のでるランチが更にパワーアップして登場！びっくり楽しい“どすこいおむすび”がついてボリューム満点になりました！土俵をイメージしたお皿の上には料理長こだわりの半熟の煮卵が入った大きく丸い“どすこいおむすび”が目飛び込みます。もちろんそれに負けないおかずも付いて、力が付くこと間違いなし！味はもちろん、見た目も楽しめる『力のでるランチ』でパワーをチャージしてください！

期 間／5月2日(月)から開始

時 間／11:30～15:00(ラストオーダー 14:30)

料 金／お一人様 1,200円(税別)

内 容／どすこいおむすび、週替わりのおかず、
小鉢、味噌汁、香の物

※メニューは一部変更になる可能性がございます。

※平日ランチのみ、1日20食限定となります。



【力のでるランチ(おかずは牛肉のしぐれ煮)】▶

ビューホテルズ 夏の宴会情報 ～早くも登場！納涼会プラン～

秋田ビューホテル TEL (018) 832-1111 <http://www.viewhotels.co.jp/akita>

■〇宴会場の納涼会プラン「VIEW SUMMER」うまい料理と冷えたビールと濃厚な時間。

秋田ビューホテルでは早くも夏の納涼会プランをご用意しております。生ビールもワインもカクテルも、ドリンクは2時間飲み放題！日本料理、西洋料理、中国料理の専門シェフたちが作る夏の県産食材を取り入れた創作料理やエスニック系料理がたっぷりとお召し上がりいただけます。暑さでバテ気味のカラダにググッとしみるビューホテルの夏を楽しみませんか？

期 間／6月1日(水)～9月15日(木)

内 容／

◎『爽快に、豪快に、夏の夜を彩るプラン』【写真右】

お一人様 6,000円 お料理6品+2時間飲み放題

【オードブル盛り合わせ】小海老と青パパイヤのサラダ

【中華冷菜盛り合わせ】広東叉焼・海月・ザーサイピリ辛和え

【お魚料理】白身魚と夏野菜の地中海風ソテー

【焼物】米茄子と夏野菜の味噌グラタン

【お肉料理】ポークロースの蒸し焼き さっぱりしたピクルスのソース

【お食事】チョイス「麻婆丼又は冷たいとろろ蕎麦」



◎『華やかで色鮮やかなメニューを揃えたプラン』【写真左下】

お一人様 7,500円 お料理7品+2時間飲み放題



【オードブル盛り合わせ】生ハムと小ナスのガスパチョソース鶏肉の
コリアンダー風味小海老のマンゴーソース

【冷皿】桃豚の冷シャブサラダ仕立て

【お魚料理】太刀魚と帆立貝のポワレ グルノーブルソース

【海老料理】大海老のチリソース

【お肉料理】牛サーロインのステーキ 山椒香るソース

【お食事チョイス】中華冷やし麺又は浅刺入りチャーハン

《飲み放題メニュー》(120分)

ビール(生ビール or 瓶ビールチョイス)／
ノンアルコールビール／ワイン(赤・白)／
焼酎(芋・麦・甲類)／日本酒(普通酒)／
ウイスキー／ハイボール／カクテル4種／
ソフトドリンク各種

※生酒はプラス300円でご利用いただけます。

※料金は税金・サービス料込みの価格です。

※10名様より承ります。7日前までにご予約をお願いします。

◇ ご予約・お問い合わせ ◇ 秋田ビューホテル 予約課 018-833-2221(受付:9:30～20:00)

ビューホテルズ 初夏の宿泊プラン情報 ～ホテルで過ごすさわやかな時間～

高崎ビューホテル TEL (027) 322-1111 <http://www.viewhotels.co.jp/takasaki>

■【ファミリープラン】大好評！NOVA オーダーバイキング付き一泊二食付きプラン

高崎ビューホテルでは大好評の洋食・中国料理の人気メニュー約50種類をお好きなだけお召し上がりいただける『The Kitchen NOVA』のオーダーバイキングが夕食について一泊二食付き宿泊プランをご用意いたしました。ステーキ・ローストビーフ・北京ダック・エビチリ・デザートなどが、すべて食べ放題！洋食&中華のシェフがお届けする美味の饗宴を、是非ご賞味あれ！

料 金／8,200円～

(お一人様 一泊二食付き 税金・サービス料込)

特 典／お子様はキッズアメニティ付き

※3名様より承ります。

※夕食のご利用時間は17:30～21:00(20:00受付終了)となります。

※朝食は和洋バイキングをご用意しております。



【オーダーバイキングイメージ】▶

◎ ご予約・お問い合わせ ◎

高崎ビューホテル 予約課 027-322-8325(受付:9:00～19:00)

高崎ビューホテルの公式HPでもご予約承っております。<http://www.viewhotels.co.jp/takasaki>

伊良湖ビューホテル TEL (0531) 35-6111 <http://www.viewhotels.co.jp/irako>

■【1日3組限定ペアシート】絶景を独り占め！窓側ペアシート確約、120種buffetプラン

伊良湖ビューホテルのbuffetレストラン『サンセット』はその名の通り夕日が海へと沈む景色が望めます。その絶景を独り占めできる窓側席を夕食時に確約させていただき、贅沢なプランをご用意いたしました。ロマンティックな時間を過ごしたいカップルやご夫婦の方におすすめのプランです。忘れられない景色を眺めながら、旅の思い出に残るお食事をお楽しみください。



【限定シート】▶

期 間／～6月30日(木)

料 金／7,500円～33,500円(お一人様 一泊二食付き 税金・サービス料込)

※2名様プランとなります。

※ご夕食buffetは90分間の入替え2部制です。(1部17:30～19:00 2部19:15～20:45)

※ご朝食は和洋buffetをご用意いたします。

※海景色の為、日が沈むと景色はご覧いただけなくなりますので早めのご夕食時間をお勧めいたします。

※天候によっては景色がご覧いただけない場合がございます。

◎ ご予約・お問い合わせ ◎

伊良湖ビューホテル 予約課 0531-35-6114(受付:10:00～18:00)

伊良湖ビューホテルの公式HPでもご予約承っております。<http://www.viewhotels.co.jp/irako>

那須高原 ホテルビューパレス TEL (0287) 76-1111 <http://www.viewhotels.co.jp/nasu>

■【期間限定!】ラウンジリニューアル記念プラン

那須高原ホテルビューパレスでは、この度ロビー、ラウンジを新たにリニューアルいたしました。標高を850mの雄大な那須高原を見渡せる快適な空間で皆様をお迎えさせていただいています。ラウンジリニューアルを記念し素敵な特典が付いた特別プランをご用意。ご夕食はレストラン「ラ・テラス」にて、洋食に和のテイストを加えた「カジュアル新感覚創作料理」の春のセゾンコースを堪能できます。春のセゾンコースはバベツステーキをメインディッシュとした和のテイストを加えた洋食の創作料理で、とてもジューシーで柔らかいバベツステーキをお楽しみ下さい。この機会に那須高原の新緑を味わいに来ませんか



【ラウンジ】



【セゾンコース】

期 間／～5月31日(火)

料 金／14,500円～(お一人様 一泊二食付き 税金・サービス料込)

特 典／①新しいラウンジにてオリジナルカクテルをお一人様一杯サービス(大人の方に限り)

②平日限定で通常チェックイン15:00を14:00

③売店割引10%オフ(一部除く)

※お日にちやご人数によって料金が変わります。

※夕食、朝食ともにレストランにてご用意しております。

※朝食はレストランにて、バイキングもしくは、ハーフバイキングをご用意しております。(選択不可)

◇ご予約・お問い合わせ 那須高原 ホテルビューパレス ホテル代表 0287-76-1111

情報に関するお問い合わせは、
〒111-0035 東京都台東区西浅草3-17-1
日本ビューホテル株式会社 事業統括部 広報宣伝課
TEL / 03-5828-2216
E-Mail / PR@viewhotels.co.jp

広報担当 / 大野岳明・藤村泰司・田村友香までお願いいたします。

※データ画像、カラーポジ等が必要な場合は、ご連絡ください。ご送付させていただきます。