

VIEW PARTY PLAN

ビューパーティープラン

期間：2027年11月末まで



BUFFET PLAN

buffet plan



※写真はイメージです。

¥9,000

洋中buffet

[洋食]

- オードブル盛り合わせ6種
- 季節のサラダ
- ミックスサンド
- ビーフシチュー
- 鶏のガランティース
- ポークコンフィ、粒マスタードソース
- 本日の魚のソテ、白ワインソース
- デザート
- コーヒー

[中華]

- 前菜二種盛り合わせ
- クラゲの和え物
- 豚の角煮
- むき海老のチリソース煮
- 鶏肉と搾菜の蒸し物
- 白身魚のアジアン油淋ソース
- 揚げ豆腐の味噌煮込み
- 春巻き 焼売
- 牛肉黒炒飯 ● ソース焼きそば

¥13,000

洋中buffet

[洋食]

- オードブル盛り合わせ6種
- 季節のサラダ
- ポークカツサンド
- 牛サーロインのグリル
- ビーフシチュー
- 鶏のガランティース
- ポークコンフィ、粒マスタードソース
- 本日の魚、ブイヤベース風
- 小海老と茸のフリカッセ
- デザート
- フルーツ盛り合わせ
- コーヒー

[中華]

- パンパング
- ポークガーリック
- ビーター・クラゲ
- 牛肉のバーベキューソース
- 大海老のチリソース煮
- 豚肉と茄子の四川炒め
- 海鮮のXO醤炒め
- 帆立貝のクリーム煮
- 春巻き
- 焼売 海老蒸し餃子
- 餡かけ炒飯
- 上海焼きそば

¥18,000

洋中buffet

[洋食]

- オードブル盛り合わせ6種
- メランジェサラダ、トッピング6種
- ポークカツサンド
- ビーフシチュー
- 鶏のガランティース
- ポークコンフィ、粒マスタードソース
- 本日の魚、ブイヤベース風

- 帆立貝のグラタン香草風味
- 蝦夷鮑のブルゴーニュ風
- ローストビーフ (カービングサービス)
- デザート
- フルーツ盛り合わせ
- コーヒー

[中華]

- 季節魚のお刺身
- 三種冷菜盛り合わせ
- 窯焼きチャーシュー
- 丸鶏の香り揚げ
- 牛サーロインの Aワンソース

- 大海老の二種ソース
- 豚フィレ肉の酢豚
- 八宝菜
- 鮑のオイスターソース
- 春巻き 焼売 小籠包

- 海老蒸し餃子 チャーシューパイ
- かに炒飯
- 餡かけ焼きそば
- 台湾ビーフン
- 北京ダック

※buffet planは30名様より承ります。 ※着席buffetは「お一人様につきプラス¥500」を申し受けます。

SEATED PLAN

着席プラン

※20名様より承ります。



扇 -Ougi- ¥9,500 洋中卓盛り

- 海の幸サラダ仕立て [洋食]
- 蟹肉入り豆腐のトロみスープ [中華]
- 若鶏のアジアン油林ソース [中華]
- 本日の魚の香草ソティ 押し麦リゾット添え [洋食]
- ポークと白インゲン豆の煮込み [洋食]
- ジャコと高菜漬けの炒飯 [中華]
- 本日のデザート [洋食]



粋 -Iki- ¥13,000 洋中卓盛り

- 季節のオードブル盛り合わせ [洋食]
- 海の幸サラダ仕立て [洋食]
- クラムチャウダー パイ包み焼き [洋食]
- むき海老のチリソース煮 [中華]
- 本日の魚のソティ 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]
- 上海式焼きそば [中華]
- 本日のデザート [洋食]
- コーヒー



240 インチ LED ビジョン

中宴会場／3F 祥雲

浅草ビューホテルではお客様の映像演出をより良く表現するためLEDビジョンの設置をいたしました。

映像演出を
動画でチェック



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。



抜群の眺望

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をはじめ多数の会場をご用意しています。



こだわりの食

洗練された味わいや見た目の美しさはもちろん、トレーサビリティの徹底など、安全にもこだわった美食をお届けいたします。



浅草おもてなし

東京スカイツリー®を始めとする雄大な眺望や心和む下町情緒と共に、浅草ならではの温かなおもてなしをさせていただきます。



賑 - Nigiwai- ¥18,000 洋食コース

- 彩り海の幸と季節野菜のコンポジション ラヴィゴットソース
- コンソメスープ 茸のロワイヤル仕立て
- 舌平目と帆立貝のムースリース フレンチヴェルモットソース
- 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
- シェフパティシエお薦めデザート
- コーヒー
- パン バター



華 - Hana- ¥15,000 洋中コース

- 真鯛とサーモンのカルパッチョ仕立て ハーブサラダと柑橘ドレッシング 〔洋食〕
- 蟹肉と干し貝柱入りフカヒレスープ 〔中華〕
- 本日の魚の香草ソティ 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〕
- 牛サーロインのボワレ エシャロットフォンデュ添え 〔洋食〕
- むき海老と上チャーシュー入り炒飯 搾菜 〔中華〕
- シェフパティシエお薦めデザート 〔洋食〕
- コーヒー



彩 - Irodori- ¥18,000 和洋コース

- お造り三種盛 季節の前菜三種 〔和食〕
- 出汁香る茶碗蒸し 〔和食〕
- 本日の魚 雲丹風味グラタン仕立て 〔洋食〕
- 牛サーロインのロースト 和風おろしソース 〔洋食〕
- 浅利のピラフ 〔洋食〕
- お吸い物 香の物 〔和食〕
- シェフパティシエお薦めデザート 〔洋食〕
- コーヒー



祭 - Matsuri- ¥20,000 和洋中コース

- あわびと海月入りパレット冷菜盛り合わせ 〔中華〕
- フカヒレ入り蒸しスープ広東スタイル 〔中華〕
- ロブスターと海の幸ブイヤベース仕立て 〔洋食〕
- お口直しのライムのグラニテ 〔洋食〕
- 国産牛サーロインのスパイスロースト マデラワインソース 〔洋食〕
- 鯛茶漬 香の物 〔和食〕
- シェフパティシエお薦めデザート 〔洋食〕
- コーヒー

※季節、仕入れ状況により食材や調理方法が変更となる場合がございます。

OPTION オプション



※写真はイメージです。

デザートbuffet 浅草銘菓入りパティシエ特製デザート

●フルーツあり(1人前) ¥2,420 ●フルーツなし(1人前) ¥1,815 ※最低50食より承ります。

演出料理 ※最低30食より承ります。



●北京ダック(1匹30人前) ¥49,610 ●天ぷら(1人前) ¥2,420

●ローストビーフカービング(1人前) ¥2,420

●寿司(1人前) ¥2,420

●牛肉のフランベ・ワゴンサービス(1人前) ¥3,025

●パスタbuffet(1人前) ¥1,210

追加オプション



●ミニ鉄火丼(1人前) ¥1,210



●一口鰻丼(1人前) ¥1,452

プラン内容

料 理

飲 物

サービス料 10% ・ 消費税 10%

+

飲物の内容 (120分フリードリンク)

〔フリードリンク内容〕

- ・瓶ビール・ウイスキー・焼酎(芋・麦・レモンサワー)
- ・日本酒・ワイン(赤・白)
- ・ソフトドリンク
(オレンジジュース・ウーロン茶・ジンジャーエール・)
(コーラ・ノンアルコールビール)

※別途料金でアイテムの追加承ります。
詳しくは営業担当へご相談ください。

※別途、室料及び会場付帯設備費を承ります。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。

※プランは20名様より、buffetプランは30名様以上より承ります。

※記載メニュー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 司会者 コンパニオン 振袖 芸者 落語家 お土産

ご予約・お問い合わせ〈バンケット販売〉 TEL.03-3842-2121 (10:00~17:00)

メールアドレス: view.as.banqrsv@hulichm.jp



交通のご案内

TX つくばエクスプレス「浅草」駅直結

M 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

TAXI 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 ※土日祝特日のみの運行となります。

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>

