



焼き立てブレッドやパンに合うアイテムをご用意しております。ホテルメイドの美味をご自宅でも。

春の新作パン

- ◆桜あんぱん ¥400
穂乃華人気の食パン生地の桜色の道明寺餡を包みました。桜の塩漬が良いアクセントになっています。
 - ◆キューブタルト 甘夏 ¥650
チーズケーキタルトをキューブ型に焼きました。ちょっとしたプレゼントにどうぞ。
 - ◆ガトーブランタン ¥350
人気のバズルックッキーの春バージョンです。苺とレモン味がかわえます。
- 各消費税込み



木のぬくもりで落ち着きを感じる空間でカジュアルにお食事やお飲み物をお楽しみいただけます。

- メニュー例
- ◆肉盛りワイルドグリル盛り合わせ ¥2,800
 - ◆牛ロースステーキ ¥2,500
 - ◆串焼きワイルド魚介と肉の串焼き(2本) ¥2,000



2月14日公開 劇場版『トリリオンゲーム』コラボ商品のご案内 「抹茶のアイスと甘酸っぱい苺のマリアージュ」

2月14日公開 劇場版『トリリオンゲーム』にあわせ、27階唐紅花・時絵がロケ地となった記念として浅草ビューホテルではコラボレーション商品を販売致します。期間限定で劇中で登場したお料理をお楽しみいただけます。

期間: 2/14(金)～4/30(水)

- 店舗: ●27階 / THE DINING シノワ唐紅花&鉄板フレンチ時絵
単品 ¥2,000
※お料理をご注文いただいた場合に限りです。
シェフ&シェフコース料理デザート変更 +¥500
- 1階 / THE LOUNGE
単品 ¥2,000 コーヒーまたは紅茶付き ¥2,800
※提供数に限りがございます。



ビューホテルで楽しむ
ライフスタイルマガジン 創刊

A Lifetime
of
VIEW HOTEL



アネックス 六区 1F ブロードウェイ六区

Broadway ROKKU

【営業日】舞台イベント開催日
【営業時間】金曜公演 17:30～22:00(ラストイン21:00)
土日公演 17:30～21:00(ラストイン20:00)



出汁にこだわる

こだわりのつまった伝統の味秘伝の「黄金出汁」。料理に旨味と香りを加え、素材のおいしさを引き立たせた「ブロードウェイ六区」オリジナルの上質な和風出汁を使ったメニューを心ゆくまで堪能ください。

◆六区おでん5種盛り合わせ ¥1,200

宿泊者/公演無料 日本の伝統芸能 舞台イベント

1階レストラン「ブロードウェイ六区」では、銀座にある本家歌舞伎座より移築した床板で作られた檜舞台を設置しており、週末には和の伝統文化に触れられる興行を行っています。



※料金は税金・サービス料10%を含みます。※料理写真はイメージです。※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。



浅草からはじまるふたりの人生に寄り添う結婚式

世界中から多くの人々が集う街、浅草。江戸の昔より変わることなく賑わうこの街には、訪れた誰もが笑顔にするおもてなしの精神が息づいています。五感や心に感動を与える、晴れの一日にふさわしい場所。街中がおふたりをお祝いするような和やかな雰囲気包まれた結婚式をご提案いたします。

陽春のブライダルフェア

3/1(土)、2(日)、8(土)、9(日)、15(土)、16(日)、
20(木・祝)、22(土)、23(日)、29(土)、30(日)

4月も毎週末開催中!

浅草ビューホテル自慢の美食体験や
伝統和装試着ができる豪華フェア!
浅草散歩のついでにお気軽にお立ち寄りください。

フェア予約は
こちら



ご予約・お問い合わせ TEL.03-5828-4427 (ブライダル直通)
ウェディングサロン 営業時間 / 10:00～18:00 (水曜定休) /
電話受付・対応時間 / 12:00～17:00 (水曜定休)

ご予約・お問い合わせ(レストラン予約課)

TEL.03-3842-2124
(10:00～17:00)



浅草ビューホテル LINE お友達募集中!
最新情報やイベントのご案内を配信致します。



VIEW HOTELS
公式Instagramはこちら

みなさまからの「フォロー」お待ちしております



VIEWHOTELS.OFFICIAL



Asakusa View Hotel
From View

フロムビュー 2025年3・4月号

絶景も、絶品グルメも、
お好きなだけ。





自慢のグリル料理！

自慢のグリル料理は富士の溶岩石を使った武蔵窯で調理。約400℃の高温でグリルした素材はどれも溶岩石の遠赤外線効果によって中心部から火が入って外はこんがり、中はふっくらと焼き上がり、素材本来の旨みをより引き立てます。



パルミジャーノチーズ&本日のパスタ

出来立てパスタに、 削りたてチーズをたっぷりと。

茹でたてパスタに削りたてのパルミジャーノ・レジャーノをたっぷりとかけお召し上がりいただけます。パスタは日替わりでご用意いたします。



多彩なオードブル

揚げたて天麩羅に稲庭風うどんや海鮮丼！

お客様の目の前で揚げたての熱々の天麩羅。3月4月は海老の天麩羅がおすすめです。稲庭風うどんと一緒に召し上がりいただいたり、ご飯にのせて天丼にしたり、様々なアレンジができるのも武蔵の楽しみ方のひとつです。



豊富な和惣菜



天ぷら、稲庭風うどん



ミニ海鮮丼(ディナー限定)



アワビのグリル、海老のソテー、
真鯛のグリル(ディナー限定)他



牛ロースのグリル、季節野菜のグリル他

武蔵 *Impression*

武蔵窯のグリル料理と約100種類の豊富なメニュー、 そして絶景の眺望を堪能！

3/1(土)～4/25(金) ※4/26(土)よりメニューが一部変更となります。



詳しくは
こちらから

中華ブースも充実の品揃え！

三元豚の黒酢豚、浅網とブロックリーの広東蒸し、桜海老おこげ、麻婆豆腐、渡り蟹ラーメン、春巻、海老のチリソース(ディナー限定)などをお楽しみいただけます。



※写真はイメージです



桜海老おこげ



お一人様料金 3/1(土)～5/6(火・祝)

※GW期間も通常ブッフェとなります。

ランチ (90分制)	平 日	土・日・祝
	11:30～15:00	【第1部】11:30～ 【第2部】13:30～
大 人	¥5,500	¥6,900
小学生	¥2,800	¥3,500
幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,100	¥1,400

ディナー (120分制)	平 日	土・日・祝
	17:00～21:00	【第1部】17:00～ 【第2部】19:30～
大 人	¥6,500	¥7,900
小学生	¥3,300	¥4,000
幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,300	¥1,600



旬のイチゴを使ったスイーツも！

旬のフルーツを使ったスイーツも豊富にご用意しております。ドリンクバーも充実！

春休みブッフェ 3/22(土) ▶4/6(日)

いちごをテーマにした 期間限定スペシャルスイーツ



【期間限定スペシャルスイーツ】
いちごモンブラン

ランチ (90分制)	3/24(月),25(火) 26(水),27(木) 28(金),31(月) 4/1(火),2(水) 3(木),4(金)	3/22(土),23(日) 29(土),30(日) 4/5(土),6(日)
	¥6,000	¥7,400
大 人	¥3,100	¥3,800
小学生	¥1,200	¥1,500
幼児(3～5歳未満就学児)		

ディナー (120分制)	3/24(月),25(火) 26(水),27(木) 28(金),31(月) 4/1(火),2(水) 3(木),4(金)	3/22(土),23(日) 29(土),30(日) 4/5(土),6(日)
	¥7,000	¥8,400
大 人	¥3,600	¥4,300
小学生	¥1,400	¥1,700
幼児(3～5歳未満就学児)		

THE DINING
唐紅花 & 蔦絵
シノワ フレンチ

ランチ 11:30～15:00(Last Order 14:00)
ディナー 17:00～21:00(Last Order 20:00)



詳しくは
こちらから



唐紅花 中国料理シェフ
新長 弘紀
蔦絵 フレンチシェフ
高橋 一隆

ふたりのシェフが織りなす 珠玉のコラボレーション

中国料理とフランス料理、それぞれの味わいを存分にご堪能いただけるシェフ&シェフのコースで贅沢なひとときをお楽しみください。

◆3/1(土)～4/25(金)

【平日限定】シノワ&フレンチコース
料金：お一人様 [ランチ]¥6,000 [ディナー]¥7,800

シェフ&シェフ コラボレーションコース

料金：お一人様 ¥9,800

シェフ&シェフ プレミアムコラボレーション (宮城フェア)

料金：お一人様 ¥18,000



シェフ&シェフ コラボレーションコース



シェフ&シェフ コラボレーションフルコース

歓迎会・送別会プラン

期間：2/1(土)～4/25(金)まで



写真はイメージ

歓迎会・送別会のお集まりや会食に・・・中華&フレンチ7品のコース料理に、乾杯用スパークリングワイン、飲み放題、個室料が含まれたプランをご用意いたしました。

料金：お一人様 ¥12,800

「平日ランチ限定プラン(お一人様 ¥8,800)」もご用意しております。

特典 乾杯用スパークリングワイン + 飲み放題 + 個室料込

◆お部屋の指定は出来かねます。 ◆個室のご利用は4名様以上から承ります。4名様未満の場合はホール席にて承ることができません。

※料金は税金・サービス料10%を含みます。※料理写真はイメージです。 ※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。