



初夏の新作パン

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。

◆求肥入り抹茶メロンパン ¥450

抹茶あんを求肥で包みこみ、中はもっちり外はさっくりとダブルの食感を味わえる楽しいパンに仕上げました。

◆苡とそばろのフォカッチャ ¥450

シャキシャキとした苡に花椒入りのそばろあんが絶妙です。スナッPEndウが良いアクセントになってます。総料理長監修の新作です。 各消費税込み

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
VIEWHOTEL



つながっていく 続いてく 想いに溢れる結婚式



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)

ブライダルフェア 毎日開催中 ※定休日水曜日を除く

フロムビュー5・6月号を持参の方に
もれなくパンをプレゼント

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



出汁にこだわる



◆六区おでん5種盛り合わせ ¥1,200

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】水曜・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)

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ご堪能ください。

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おります。



三社祭-美酒礼賛- 粋なる三社祭と酒蔵の響宴 5/17(土)・5/18(日)

利き酒と祭飯を堪能しながら、浅草芸者のくみ踊りや
迫力ある太鼓演奏など、見どころ満載のプログラムを
お楽しみいただけます。



詳しいプログラム
はこちらから



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5-6月号

ホテルビュッフェ コスパ満足度 No.1

眺望の良いホテルビュッフェ No.1

特別な日におすすめしたいホテルビュッフェ No.1

ホテルビュッフェ 居心地の良さ No.1



スカイグリルブッフェ武蔵

2025年1月期_ホテルビュッフェレストランに関する満足度調査
調査機関:日本マーケティングリサーチ機構
調査期間:2024年12月9日～2025年1月31日 /n数 100/
調査方法:Webアンケート
調査対象者:https://jmro.co.jp/r0218/
備考:本調査は実際の利用者の企業や商品にもつ見解をアンケート
聴取を元に集計しております。/効果効能等や優位性を保証するものでは
ございません。

うれしい絶品グルメの数々を
初夏の東京パノラマとともに。



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藏窯で調理。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。



牛ロースのグリル、牛メンチカツ、牛肉季節野菜のグリル他



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



ポーク ポワトリーヌ(ディナー限定)



ビーフシチュー



ムール貝の白ワイン蒸し

肉味噌冷麺や揚げたて天麩羅！

お客様の目の前で揚げる熱々の天麩羅。ご飯にのせて天井にしたり、様々なアレンジができるのも武藏の楽しみ方のひとつです。この季節にぴったりな肉味噌冷麺や、さまざまな和惣菜もご用意しております。



天ぷら



豊富な和惣菜



肉味噌冷麺



本日のアビージョ

26F



ランチ 11:30～15:00
ディナー 17:00～21:30(平日は21:00まで)

ご予約・お問い合わせ〈武蔵予約専用〉
TEL.03-3842-6341(10:00～17:00)
当日のご予約はTEL.03-3842-3376(10:00～)

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！ 4/26(土)～6/30(月)



詳しくはこちらから

よだれ鶏



海老のチリソース(ディナー限定)



中華ブースも充実の品揃え！

三元豚の黒酢豚、よだれ鶏、麻辣タンミョン、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。



白身魚の油淋ソース



麻辣タンミョン

杏仁豆腐や白玉ぜんざいも！

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！



5/3(土)～5/6(火・祝) 4日間限定「どうぶつケーキ」プレゼント！

小学生以下のお子様にお一人様につき1個「どうぶつケーキ」をプレゼント！いたします。ゴールデンウィークはぜひご家族でお越しください

※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。

THE DINING
唐紅花 & 蒔絵
シノワ 欧版フレンチ

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

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。

◆4/26(土)～6/30(月)



シェフ&シェフ コラボレーションコース(中国料理)



シェフ&シェフ コラボレーションフルコース



唐紅花 中国料理シェフ
新長 弘紀
蒔絵 フレンチシェフ
高橋 一隆



詳しくはこちらから



シェフ&シェフ コラボレーションフルコース(フレンチ)

【平日限定】
シェフ&シェフ コラボレーションコース

料金：お一人様 [ランチ] ￥6,000
[ディナー] ￥7,800

シェフ&シェフ コラボレーションフルコース

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

料金：お一人様 ￥18,000

初夏の宴プラン 期間：4/26(土)～6/30(月)まで



写真はイメージ

各種お集まりや会食に・・・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。地上27階からの景色を眺めながら楽しいひとときをお過ごしください。

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す。