

浅草ビューホテル×つくばエクスプレス夏休みコラボイベント

入場無料 **遊んで学べる TX鉄道体験!**

8/25(月)～29(金) 11:00～15:00 3F 宴会場 祥雲

- 超大型8メートルLEDスクリーンで運転士になるう!
- 自由研究にもぴったり! オリジナル列車をデザイン&組み立て!
- TX-3000系 実寸大ヘッドで、窓から顔を出して記念撮影!
- Nゲージや車両パーツ展示!

詳しくはイベント 特設ページで!

歴史と未来の旅路

1F Sweets & Bakery 穂乃華 9:00～19:00



TXコラボ商品

- ◆パープルクロワッサン ¥500
カシスピューレを煮詰めてブルーベリージャムを挟みました。紫色のバイカラーで鮮やかな色合いです。
- ◆ベリーエクスプレス ¥700
スタイリッシュなキューブの形に2種のチーズを使ったクリームで焼き上げました。つくば市名産品のブルーベリーで仕上げました。



夏の新作パン

- ◆さわやかレモンチーズ ¥450
カスタードとレモンスライスを入れた食パン生地に夏らしい爽やかなレモン風味のチーズクリームを絞りました。
- ◆ティラミスのガレット ¥600
焼き上げたブリオッシュ生地にコーヒゼリーをマスカルポーネチーズクリームで包んでティラミス風に仕上げました。

各消費税込

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

QRコード

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7・8月号を持参の方に
もれなくパンをプレゼント

- アイテムフェア…8/31(日)
- 試食付きフェア…火・土・日・祝祭日

その他詳細は下記QRコードでご確認ください。

フェア予約はこちら

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・金曜日公演 17:30～Last In 21:00
土・日曜日公演 17:30～Last In 20:00

こだわりのつまった伝統の味秘伝の「黄金出汁」。料理に旨味と香りに加え、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。

日本の伝統芸能 舞台イベント 宿泊者/公演無料

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。

浅草芸者の踊り
◎毎週水・金曜日 21:00～

活弁士が無声映画を語る
◎第2・第4土曜日 18:00～
いやさかプロジェクト「太鼓の響き」
◎第1・第3土曜日 18:00～

伝統芸能 六区「能」
◎第1日曜日 19:00～

嶋原 太夫
◎第3日曜日 19:00～

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



Asakusa View Hotel
From View
フロムビュー 2025年7-8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

AWARD No.1 2025 JMR ORGANIZATION
スカイグ릴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ありません。

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。

SKY GRILL BUFFET 武蔵 MUSASHI



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。



牛ロースのグリル、
黒毛和牛メンチカツ他



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

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！ 7/1(火)～8/31(日)



詳しくは
こちらから

丸鶏薬膳スープ



中華ブースも充実の品揃え！

鶏を丸ごと一羽煮込んだ丸鶏薬膳スープや、鶏肉の朝天唐辛子炒め、坦々冷麺、三元豚の黒酢豚、麻婆豆腐、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。



四川風ピータン豆腐



三元豚の黒酢豚



坦々冷麺



鶏肉の朝天唐辛子炒め



冷し麺、天ぷら



ミニ海鮮丼(ディナー限定)

ミニ海鮮丼(ディナー限定)や冷し麺！

夏にピッタリな冷し麺や揚げたて天ぷら、ミニ海鮮丼(ディナー限定)や和惣菜も豊富にご用意！



タンブリーチキン



たこやき、焼きそば、
ミニハンバーグ

各種スイーツ

充実の洋食コーナー！

定番のビーフシチュー、ムール貝の白ワイン蒸し、カニクリームコロッケ、パスタ、アヒージョなどをはじめ、お子様に大人気のたこ焼き、焼きそば、ミニハンバーグも！季節のフルーツやスイーツも充実！

8/9(土)～17(日) 9日間限定 [ランチ]
「どうぶつケーキ」プレゼント！ [ディナー]



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。
夏休みはぜひご家族でお越しください

8/9(土)～17(日) 9日間限定 [ディナー]
ビールペンダー(売り子)登場！



生ビールサーバー背負った
売り子が、お席で出来たて
生ビールをお注ぎいたします。

通常¥1,200▶
特別価格 ¥1,000
(カップでのご提供になります)
他割引併用不可



※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
27F 唐紅花 & 蒔絵
シノブ 長板フレンチ

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 蒔絵
Chef & Chef
中国料理シェフ フレンチシェフ
中国料理シェフ フレンチシェフ
新長 弘紀 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。

◆7/1(火)～8/31(日)

【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



納涼会プラン 期間：7/1(火)～8/31(日)まで

お祝い・接待など各種ご会食に・・・中華&フレンチ7品の夏を感じるお料理に、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出来ます。