



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。

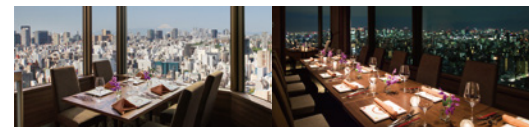


◆1/8(木)～3/1(日)

【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



シチュエーションに合わせた大小さまざまな個室をご用意しております。



冬の新作パン

クロワッサンコワソン

¥350

ラズベリージャムを使ってバイカラーなグラデーションを出しました。日本の和的な色のクロワッサンです。

ガナッシュシュートレーン

¥1,800

クーベルチュールチョコをふんだんに使用したガナッシュを生地に練り込みました。ブランデー漬けオレンジとナッツがチョコの風味をより一層引き立てる贅沢な一品です。

各消費税込み



心地よい音楽でにぎやかな雰囲気包まれるカジュアルに立ち寄れるバルスタイルのレストランです。
高い天井で解放感あふれ、ゆったりとした空間でお食事やお飲み物をお楽しみください。



2026結婚式 受付中 (フォト婚・式のみ・会食のみプランも受付)



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 ※水曜定休

fromビュー1・2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<レストラン予約課> (10:00～17:00)

TEL. 03-3842-2124
03-6736-6267



LINE 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

From View

Asakusa View Hotel
フロムビュー 2026年1-2月号

28F / THE TOP BAR Hanabi - 華美 -

GRAND OPENING

Sky View Afternoon Tea

眺望と味わいから"日本・浅草"を堪能する
特別なひとときを。





28F

THE TOP BAR
Hanabi
- 華美 -

ティータイム 12:00～17:00(ラストオーダー16:30)
 パータイム 17:00～23:00(ラストオーダー 食事 22:00/ドリンク22:30)

詳しくは
こちらから

「旅を彩る、和の華やかな時」
～浅草の粋と東京の輝きが響き合うバーラウンジ～

浅草の歴史が息づく街並みと、東京の夜景の輝きが織りなす最上級の舞台。ここは、日常の喧騒から解放され、心を満たすための特別な安らぎの空間。
 記憶に刻まれる優雅なひとときを THE TOP BAR Hanabi・華美-で。

26F

武蔵
MUSASHI

ランチ 11:30～15:00
 デイナー 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～)

詳しくは
こちらから

武蔵窯のグリル料理と豊富なメニュー、
そして絶景の眺望を堪能！ 1/4(日)～2/28(土)

— DAY —



Sky View Afternoon Tea

和の趣をまとったスイーツや、季節の味覚を散りばめたお料理
 そして「TWG Tea」の紅茶をお好きにだけ
 平日 ¥8,000／土日祝 ¥9,000(税金・サービス料込)
 12:00～15:00(ラストオーダー14:30) ※要予約(ご来店2日前まで)



— NIGHT —



シグネチャーカクテル「浅草寺」

ホテル創業以来受け継がれてきた
 ビューホテルを代表する伝統の一杯です。
 ¥2,500(税金・サービス料込)



牛ロースのグリル、ソーセージグリル、ジャークチキン、季節野菜のグリルなど

お一人様料金 1/4(日)～2/28(土)

ランチ (90分制)	平 日	土・日・祝	ディナー (120分制)	平 日	土・日・祝
	11:30～15:00	[第1部] 11:30～ [第2部] 13:30～		17:00～21:00	[第1部] 17:00～ [第2部] 19:30～
大 人	¥5,900	¥7,300	大 人	¥6,900	¥8,300
小学生	¥2,800	¥3,500	小学生	¥3,300	¥4,000
幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,100	¥1,400	幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,300	¥1,600

※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。



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。

グリル料理をはじめとした
自慢の洋食コーナー

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！

中華ブースも充実の品揃え！

黒酢豚、火鍋(麻辣&鶏白湯)、渡り蟹ラーメン、春巻き、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。

揚げたて天麩羅を
天麩羅そばや天丼に！

お客様の目の前で揚げる熱々の天麩羅。1月2月は海老の天麩羅がおすすめです。揚げたてをそのままお召し上がりいただいてもいいですし、天麩羅そばや天丼にしてアレンジするのも武蔵の楽しみ方のひとつです。

旬のスイーツも！

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！

