

28F



ティータイム 12:00~17:00(ラストオーダー16:30)
バータイム 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。



Sky View Afternoon Tea -spring collection-

3/1(日)~5/31(日)

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)

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)

華桜~KAO~

¥2,500(税金・サービス料込)

1F

Sweets & Bakery
HONOKA

穂乃華

9:00~19:00



春の新作パン

桜マフィン

¥400

桜色のふんわり生地の中に
桜あんを浮かべました。
春限定商品です。

桜あんぱん

¥400

穂乃華人気商品の食パン生地に
道明寺あんとし餡を包み込み
和菓子の様に仕上げました。
桜の塩漬けがアクセントになって
います。

各消費税込み

1F

The LOBBY BAL

17:30~22:00

Last Order

Food 21:00 Drink 21:30



心地よい音楽でにぎやかな雰囲気にも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

フロムビュー3・4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



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



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 2026年3-4月号



人生の記念日も

新しい門出の祝福も

[THE ASAKUSA DINING]で。

27F “THE ASAKUSA DINING Chinese唐紅花 French蒔絵”

2026.03.06 Re:start

27F

THE ASAKUSA DINING

Chinese 唐紅花 French 蒔絵

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

2026.03.06 Re:start また訪れたいくなる、料理の先の景色へ。

27F「THE ASAKUSA DINING Chinese唐紅花 French蒔絵」

27F「THE ASAKUSA DINING」は、フレンチと中国料理、それぞれが育まれてきた料理文化を大切にするため、フレンチレストラン「蒔絵」、中国料理レストラン「唐紅花」として、新たなかたちでリスタートします。長く親しまれてきた空間や席はそのままに、ひとつのダイニングとしてご提供させていただきます。

それぞれの料理に向き合うその先へ 日本の地域食材を巡る“THE ASAKUSA DINING”の味紀行

日本各地には、その土地の風土とともに育まれてきた、確かな味があります。“THE ASAKUSA DINING”では、日本の地域食材が持つ魅力を、料理として表現していきます。中国料理とフランス料理、二つの技法を通して引き出される、素材そのものの個性と味わい。ここでしか出会えない、日本の地域食材の「味」を巡る体験です。それぞれの料理に向き合う視点から紡ぐ、“THE ASAKUSA DINING”の味紀行がはじまります。

第一章 | 秋田の味覚 雪国の風土が育んだ、まっすぐな味 2026年3月6日(金)~4月30日(木)



秋田の食材には、土地の風土とともに育まれてきた、素直な力があります。雪国の暮らしの中で磨かれてきた味わいは、過度な装飾を必要としません。比内地鶏の奥行きある旨み、春の訪れを感じさせる桜鱈、きめ細かな肉質が魅力の黒毛和種秋田牛。中国料理とフランス料理、それぞれのコースに取り入れました。素材の輪郭をそのままに、秋田の「魅力」をたどる、味紀行です。



日本の地域食材を巡る
THE ASAKUSA DINING
味紀行

フランス料理



活メ桜鱈のポワレと浅利のコンディマン
ミモザのブーケ飾りとマリニエールソース
春の訪れとともに旬を迎える桜鱈を、香ばしくポワレにしました。浅利の旨みを凝縮したコンディマンと、ミモザの花を思わせるブーケ仕立ての付け合わせを添え、マリニエールソースでやさしく仕上げています。

秋田県産比内地鶏のガランティヌとルビーポルト種のジュレ
大葉のビュレとサフランマヨネーズ

秋田県産比内地鶏を蒸し焼きにし、しっとりとした食感のガランティヌに仕立てました。甘みのあるルビーポルト酒のジュレを下に敷き、大葉のビュレとサフランマヨネーズを周囲に配し、香りと彩りのアクセントにしています。

秋田県産比内地鶏のパロティヌ
味噌風味のシュブレームソース

秋田県産比内地鶏を、温製のパロティヌでご用意しました。鶏がらの旨みをいかしたクリームベースのシュブレームソースに、秋田の味噌の風味を重ね、泡立てることで軽やかに仕上げています。

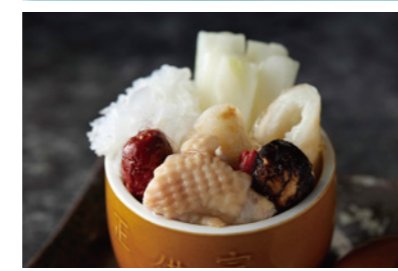
中国料理



秋田県産 比内地鶏の揚げ物 特製香味ソース
秋田県産の比内地鶏を、軽やかな衣で揚げました。しっとりとした肉質と、噛むほどに広がる旨み特徴です。香味野菜の風味をきかせた特製ソースが、比内地鶏の味わいに奥行きを与えています。

秋田県産桜鱈の煎り焼き 甘醤油ソース
青山椒のさわやかな香りと共に

秋田県産の桜鱈を、香ばしく煎り焼きにしました。甘い甘醤油ソースが、鱈の旨みを引き立てます。春のごみやタラの芽など、秋田で親しまれてきた山菜を添え、仕上げに青山椒のさわやかな香りをアクセントとして重ねています。



比内地鶏ときりたんぽを使用しじっくりと蒸し上げた蒸しスープ

比内地鶏と、秋田の郷土料理であるきりたんぽを合わせ、じっくりと蒸し上げた蒸しスープです。クコの実や蓮の実、なつめ、干し椎茸、白きくらげなど、中国漢方由来する素材とともに蒸し、滋味深い味わいに仕立てています。

※掲載料理は、旬の秋田県産食材を中心に使用する予定ですが、天候や収穫状況により一部食材が変更となる場合がございます。 ※旧店名(唐紅花&蒔絵)とそれに伴う各種招待券、チケット、ギフト券は引き続き継続してご利用いただけます。



27階地上約100mからの眺望とともに 美食を味わえるプライベートルーム。

ご家族のお祝いから、お顔合わせ、ご法要まで幅広くご利用いただける、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。



貴賓室 華 KAORI



富士美I



ル・リアン



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・お問い合わせは武蔵予約専用
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

OZmall AWARDS 2026 OZmallアワード2026にて、ビュッフェ予約数ランキングTOP10を受賞いたしました! 皆様の日頃のご愛顧に、心より感謝申し上げます。



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!

3/1(日)~4/28(火)



春休み期間限定 3/20(祝)~4/5(日)
いちごをテーマにした
スペシャルスイーツも食べ放題



【期間限定スペシャルスイーツ】苺のミニパフェ

お一人様料金 3/1(日)~3/19(木) 4/6(月)~4/28(火)

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	¥5,900	¥7,300
小学生	¥2,800	¥3,500
幼児(3~5歳未満就学児)	¥1,100	¥1,400

お一人様料金 3/20(祝)~4/5(日)

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	¥6,400	¥7,800
小学生	¥3,100	¥3,800
幼児(3~5歳未満就学児)	¥1,200	¥1,500

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	¥6,900	¥8,300
小学生	¥3,300	¥4,000
幼児(3~5歳未満就学児)	¥1,300	¥1,600

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	¥7,400	¥8,800
小学生	¥3,600	¥4,300
幼児(3~5歳未満就学児)	¥1,400	¥1,700

※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。