

28F



Tea time 12:00~17:00 (Last order 16:30)
Bar time 17:00~23:00 (Last order Food 22:00 / Drink 22:30)



「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～

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」の紅茶をお好きなだけ

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)

1F Sweets & Bakery HONOKA 穂乃華 9:00～19:00

初夏の新作パン

抹茶クロワッサン ¥400
国産高級抹茶を使用したクロワッサンにこしあんとお納言豆を包み込み仕上げました。抹茶とあんこの和風仕立ての逸品です。

抹茶リング ¥450
練乳クリームが入ったココのある生地にモチモチの求肥と粒あんを入れて焼き上げました。

アスパラとじゃがいものフォカッチャ ¥450
初夏が旬のアスパラガスのフォカッチャです。「もっちり感」と「歯切れの良さ」が特徴のデュラム小麦を用いて外はカリッと香ばしく中はもっちりとした食感が楽しめます。

初夏のズッキーニのカンパニー ¥650
香ばしくソテーしたズッキーニとシーフードのマリネにカンパニーチーズのココが合わせて初夏にピッタリの酸味あるカンパニーが出来ました。 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。和食メニューも充実!



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



アネックス 六区 1F ブロードウェイ六区 【イベント情報のご案内】 ※要予約 5/14(木) 17:00まで
Broadway ROKKU

三社祭 - 美酒礼賛 - 粋なる三社祭と酒蔵の響宴

5/16(土)・5/17(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和楽器演奏など、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

1名様 ¥13,000 (税・サ込み)

ご予約はお電話で承ります(10:00～17:00) Tel 03-3842-5005

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



家族みんなの
美味しい笑顔が集まる
初夏の絶景buffet

Asakusa View Hotel
From View

フロムビュー 2026年5-6月号





27F

THE ASAKUSA DINING

Chinese 唐红花 French 蔦絵

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



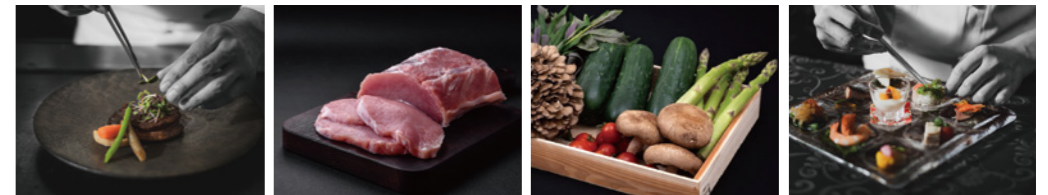
それぞれの料理に向き合うその先へ 日本の地域食材を巡る “THE ASAKUSA DINING”の味紀行

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、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。



第二章 | 石川の味わい

加賀の美が息づく、奥行きのある味わい 2026年5月1日(金)~6月30日(火)



石川の食材には、加賀の文化が育んできた、整えられた美しさがあります。海と山が近くにある土地ならではの環境の中で、素材の持ち味を引き立てることを大切に、派手さを求めるのではなく、味のかたちを丁寧に整えること。食材そのものに向き合い、中国料理とフランス料理、それぞれのコースに石川の食材を取り入れました。石川の「味わい」を感じていただくための味紀行です。



フランス料理

中国料理

Menu BOURGENNER 芽吹き	お一人様 ¥10,000	Menu AJISAI 紫陽花	お一人様 ¥10,000
Menu BRISE そよ風	お一人様 ¥15,000	Menu SEIRAN 青嵐	お一人様 ¥13,000
Menu ROYALE ロワイヤル	お一人様 ¥20,000	Menu SUITEN-IPPEKI 水天一碧	お一人様 ¥23,000
Menu DEBUT DET [平日ランチ限定] 夏の始まり	お一人様 ¥7,000	Menu SHINRYOKU [平日ランチ限定] 新緑	お一人様 ¥7,000
		Lunch set [平日限定] ランチセット	お一人様 ¥5,500
		[土日祝限定] ズワイガニ入り濃厚上海蟹ミソの餡かけご飯セット	お一人様 ¥6,500

※料金は税金・サービス料10%を含みます。※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。

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!



詳しくはこちらから

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。和食&中華コーナーでは揚げたて天ぷらやモツ鍋、冷麺、トムヤムフォー、檸檬鶏塊などもご用意。デザートコーナーには「ハッピードーナッツ」も!



お一人様料金 5/1(金)~6/30(火)
ゴールデンウィーク期間(5/2(土)~5/6(水・祝))を除く

ランチ (90分制)	平日	11:30~15:00
	土・日・祝	[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

ディナー (120分制)	平日	17:00~21:00
	土・日・祝	[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

5/2(土)~5/6(水・祝) 5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は、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そろってお越しください。
◆ゴールデンウィーク期間(2026年5/2(土)~5/6(水・祝))は特別料金となります。
※5/6(水・祝)ディナーは通常料金
ランチ 大人 ¥7,700 / 小学生 ¥3,500 / 幼児 ¥1,400
ディナー 大人 ¥8,700 / 小学生 ¥4,000 / 幼児 ¥1,600
※幼児は3~5歳未満就学児

