

2026結婚式 受付中

(フォト婚・式のみ・会食のみプランも受付)



ブライダルフェア毎日開催中

※水曜定休

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

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 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)

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



〒111-8765 東京都台東区西浅草3-17-1
https://www.viewhotels.co.jp/asakusa



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



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、日常の喧騒から解き放たれ、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 -summer collection-

6/1(月)～8/31(月)

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)

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)

Utopia 桃源郷

¥2,500 (税金・サービス料込)

1F

Sweets & Bakery
HONOKA

穂乃華

9:00～19:00



夏の新作パン

バジルクラッカー

¥300
サクッと爽やかな
夏のクラッカーです。

ボンデトマト

¥300
トマトとチーズでもちっとした
ボンデケーキ風仕に仕上げました。

黒糖蒸しパン

¥400
しっとりとした食感に黒糖の優し
い甘さの蒸しパンです。冷やして
も美味しいです。

各消費税込み

1F

The LOBBY BAL

17:30～22:00
(ラストオーダー
食事 21:00/ドリンク 21:30)



心地よい音楽でにぎやかな雰囲気に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。和食メニューも充実!



太陽と風が育てた、
陽のある味



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。

第三章 | 沖縄の恵み

太陽と風が育てた、陽のある味
2026年7月1日(水)～8月31日(月)

沖縄の食材と食文化には、太陽と海、
そして島に流れる時間が育んできた、明るい力があります。
急がず、重ねられてきた日々の中で育まれた素材は、
生命感に満ち、のびやかな味わいを持っています。
THE ASAKUSA DININGでは、
沖縄の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
沖縄の食材を取り入れました。
飾り立てるのではなく、素材が持つ陽の力と、
島の時間をそのままに。
沖縄の「恵み」を感じていただくための味紀行です。



※写真はイメージです。



沖縄
OKINAWA

フランス料理



- Menu Azur 紺碧 お一人様 ¥10,000
- Menu Soleil 太陽 お一人様 ¥15,000
- Menu Royale ロワイヤル お一人様 ¥20,000

Weekday Lunch Only【平日ランチ限定】
Jardin d'ete 夏の庭園 お一人様 ¥7,000

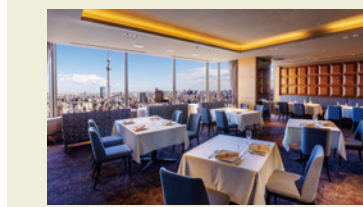
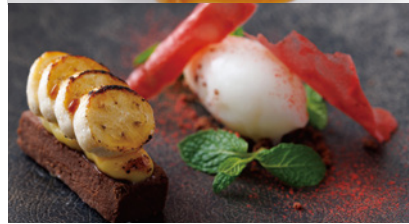
※掲載料理は、旬の沖縄県産食材を中心に使用する予定ですが、天候や収穫状況により一部食材が変更となる場合がございます。
※旧店名(唐紅花&蔣絵)とそれに伴う各種招待券、チケット、ギフト券は引き続き継続してご利用いただけます。

中国料理



- Menu Siosai 潮騒 お一人様 ¥10,000
- Menu Haibisukasu 佛桑花 お一人様 ¥13,000
- Menu Aono-kanata- 蒼の彼方 お一人様 ¥23,000

Weekday Lunch Only【平日ランチ限定】
Menu Himawari 向日葵 お一人様 ¥7,000
Lunch Set ランチセット お一人様 ¥5,500



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



ル・リアン



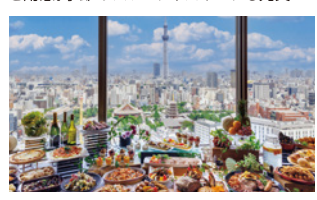
ランチ 11:30～15:00 / ディナー 17:00～21:30 (平日は21:00まで)
ご予約・お問い合わせ(武蔵予約専用)
TEL.03-3842-6341(10:00～17:00)
当日のご予約はTEL.03-3842-3376(10:00～)

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。
和食コーナーでは、薬味や出汁をかけて味を
変えながら楽しむ「うな丼&ひつまぶし」や、
お客様の目の前で揚げる熟々の天麩羅、洋
食コーナーは定番のビーフシチューやム
ール貝の白ワイン蒸しをはじめ、お客様に大人
気のミニハンバーグも。中華コーナーでは冷
たい豆乳担々麺や辣子鶏、黒酢酢豚などを
ご用意。季節のフルーツやスイーツも充実！



8/8(土)～16(日) 9日間限定 夏休みスペシャル！



カプセルトイで
どらぶっケーキ
ハズレなしで
1コプレゼント♪



小学生以下のお子様には、
お一人様につき1回ガチャガチャ
ができるコインをお渡しします。

景品

特賞：武蔵ディナーペアチケット
A賞：武蔵ランチペアチケット
B賞：武蔵ランチお子様1名無料チケット
C賞：どらぶっケーキもう1個引換券
D賞：駄菓子