

「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
-autumn collection-

9/1(火)～11/30(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
また「TWG Tea」の紅茶の他、9種のモクテルもお好きなだけお楽しみいただけます。
最上階から望むパノラマビューとともに、贅沢なひとときをお過ごしください。

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)

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



秋の新作パン

タルトタタン風紅茶パン ¥650 (小麦・卵・乳)
紅茶生地にキャラメリゼした林檎をのせたケーキのようなパンです。

スモークサーモンとエリンギ
しめじのタルティーヌ ¥650 (小麦・乳)

香ばしいカンパーニュに、スモークサーモンときのこをのせ、ベシャメルソースで焼き上げました。
各消費税込み



各種スイーツ

■販売時間11:00～17:30

THE LOUNGE前のショーケースにて各種スイーツを販売中。贈り物やご自宅へのお土産、ご自分へのご褒美にも。



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な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!



詳しくはこちらから



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9・10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



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





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！

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。洋食コーナーではサーモンマリネのカービングサービスをはじめ、定番のビーフシチューやムール貝の白ワイン蒸し、お子様に大人気のミニハンバーグも。和食コーナーでは塩ちゃんこ鍋やお客様の目の前で揚げる熱々の天麩羅、中華コーナーでは油淋鶏、麻婆茄子、蟹玉上海蟹味噌ソースなどをご用意。季節のフルーツやスイーツも充実！



牛ロースのグリル
国産豚ロースのグリル
ラム肉のグリル など

お一人様料金 9/1(火)～9/30(水)

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	

10/1(木)～以降

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	¥6,400		¥7,800		大 人	¥7,500		¥8,800	
小学生	¥3,100		¥3,800		小学生	¥3,600		¥4,300	
幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,200		¥1,500		幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,400		¥1,700	

武蔵シルバーウィークプレミアムキャンペーン 2026年9月19日(土)～23日(水・祝)

期間中にご来店のお客様限定！客室リニューアル後のエグゼクティブルーム宿泊券や
ブッフェコーナーにはないシェフこだわりの逸品が当たる抽選イベントを開催します！



特賞：エグゼクティブツイン スカイツリー側
1泊朝食付き



伊勢海老のグラタン



フカヒレの姿煮

中華料理



日本料理



ランチ 11:30～15:00 (Last Order 14:00)
ディナー 17:00～21:00 (Last Order 20:00)



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。

第四章 | 高知の豊土 2026年9月1日(火)～10月31日(土)

山と海と清流が交わる、滋味深い味わい

高知の食材には、山と海、そして清らかな川が育んできた、豊かな土佐の力があります。黒潮の恵み、山あいの風土、清流に寄り添う暮らしの中で、その土地ならではの味わいが受け継がれてきました。THE ASAKUSA DININGでは、高知の食材と食文化に向き合い、中国料理とフランス料理、それぞれのコースに高知の魅力を取り入れました。飾り立てるのではなく、山海の恵みと清流が育んだ奥深い旨みをそのままに。高知の「豊土」を感じていただくための味紀行です。



フランス料理



Menu Feuillage 木の葉 お一人様 ¥10,000
Menu Récolte 収穫 お一人様 ¥15,000
Menu Royale ロワイヤル お一人様 ¥20,000

中国料理



Menu Kinmokusei 金木犀 お一人様 ¥10,000
Menu Tsukiakari 月光 お一人様 ¥13,000
Menu Manjushaka 曼珠沙華 お一人様 ¥23,000

平日ランチ限定メニュー ～月替わりで楽しむレディースランチ～ 選べるご褒美フルコース



French「蔣絵」



Chinese「唐紅花」

レディース会員優待価格
お一人様 ¥6,000
(通常価格 ¥7,000)

月ごとにメニューが変わる
レディースランチ。その日の
気分に合わせて、
中国料理またはフランス料
理の2つのフルコースからお
選びいただけます。
時間を気にせず、ゆったりと
お食事をお楽しみください。

営業時間
11:30～15:00
(Last Order 14:00)



詳しくは
こちらから

今日から使える、お得が続く レディースクラブ会員募集中！

- ① 5,000円分のホテル使用券を進呈
- ② レストランご利用 10%OFF (5名様まで)
- ③ レディースランチ通常価格から1000円OFF

※②と③の併用不可。その他各種特典や割引サービスの併用不可



※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。