

OPTION オプション



※写真はイメージです。

デザートbuffet 浅草銘菓入りパティシエ特製デザート

●フルーツあり(1人前) ¥2,420 ●フルーツなし(1人前) ¥1,815 ※最低50食より承ります。

演出料理



●北京ダック(1匹30人前) ¥39,930
●フランベワゴンサービス(1人前) ¥3,025 ※最低30食より承ります。
●パスタbuffet(1人前) ¥1,210 ※最低30食より承ります。
●天ぷら(1人前) ¥2,420

●寿司(1人前) ¥2,420 ●ローストビーフカービング(1人前) ¥2,420 ※最低30食より承ります。

追加オプション



●頭付き真鯛の姿造り チャイニーズ風(1台10人前) ¥18,150
●ミニ鉄火丼(1人前) ¥1,210
●一口鰻丼(1人前) ¥1,210
●杏仁豆腐(1台20人前) ¥12,100

プラン内容

料理

サービス料 10%

飲物 (120分フリードリンク)

[フリードリンク内容]

ビール、ウイスキー、
焼酎(芋・麦)、日本酒、
ワイン(赤・白)、
ソフトドリンク



※室料は別途承ります。会場・ご利用時間によりご料金が異なりますのでお問い合わせください。

※上記料金にはサービス料・税金が含まれております。

※上記プランは20名様より、buffetプランは30名様以上より承ります。

※記載メニューは参考メニューとなり、季節によりアレンジをさせていただきます。

宴会盛り上げオプション手配

各種追加料理/コンパニオン/振袖/芸者/落語家/
お土産(ホテル焼菓子)

ご予約・お問い合わせ〈法人販売課〉 TEL.03-3842-2121 (平日 10:00~17:00)



交通のご案内

- つくばエクスプレス「浅草」駅直結
- 東京メトロ銀座線「田原町」駅より徒歩約7分
- 東武スカイツリーライン・都営浅草線「浅草」駅より徒歩約10分
- JR「上野」駅より車で約5分
- JR上野駅 ⇒ 浅草ビューホテル ⇒ 東京スカイツリータウンを結ぶ、スカイツリーシャトルにて JR「上野」駅より「浅草ビューホテル」停留所まで約11~15分



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



ASAOKSA VIEW HOTEL



BUFFET PLAN

buffet plan



※写真はイメージです。

¥9,000

洋中buffet

洋食

- オードブル盛り合わせ6種
- 季節のサラダ
- ミックスサンド
- ビーフシチュー
- 鶏のガランティース
- ポークコンフィ 粒マスタードソース
- 本日の魚、ブイヤベース風
- パティシエ特製デザート
- コーヒー

中華

- パンパングー
- ポークガーリック
- 大蒜の芽と豚肉の炒め
- むき海老のチリソース煮
- ユーリンチー
- 白身魚の黒甘酢ソース
- マーボ豆腐
- 春巻き ●焼売
- 炒飯 ●焼きそば

¥12,000

洋中buffet

洋食

- オードブル盛り合わせ6種
- 季節のサラダ
- ポークカツサンド
- ビーフシチュー
- 鶏のガランティース
- ポークコンフィ 粒マスタードソース
- 本日の魚、ブイヤベース風
- 小海老と帆立貝のフリカッセ
- パティシエ特製デザート
- フルーツ盛り合わせ
- コーヒー

中華

- パンパングー
- ポークガーリック
- ピータン・クラゲ
- 牛肉の黒胡椒炒め
- 大海老のチリソース煮
- 黒酢風味の酢豚
- 鳥賊のトウチ炒め
- 帆立貝のクリーム煮
- 春巻き ●焼売
- 海老蒸し餃子
- 炒飯 ●焼きそば

¥18,000

洋中buffet

洋食

- オードブル盛り合わせ6種
- メランジェサラダ、トッピング6種
- ポークカツサンド
- ビーフシチュー
- 鶏のガランティース
- ポークコンフィ 粒マスタードソース
- 本日の魚、ブイヤベース風
- 帆立貝のグラタン香草風味
- 蝦夷鮑のブルゴーニュ風
- ローストビーフ (カービングサービス) 30名様より
- パティシエ特製デザート
- フルーツ盛り合わせ
- コーヒー

中華

- 季節魚のお刺身
- 三種冷菜盛り合わせ
- 窯焼きチャーシュー
- 丸鶏の香り揚げ
- 牛フィレ肉のバーベキューソース
- 北京ダック
- 大海老の二種ソース
- 豚の角煮
- 海鮮のXO 醬炒め
- 鮑のオイスターソース
- 春巻き
- 焼売
- 海老蒸し餃子
- 小籠包
- チャーシューパイ
- 炒飯
- 焼きそば
- 台湾ビーフン
- 北京ダック (会場内演出)

※着席buffetは「お一人様につきプラス¥500」を申し受けます。

SEATED PLAN 着席プラン



扇 ¥9,500

洋中卓盛り

- 海の幸サラダ仕立て 洋食
- 海苔と絹豆腐のとろみスープ 中華
- 広東点心盛り合わせ 中華
- 本日の魚の香草ソティ 押し麦リゾット添え 洋食
- ポークと白インゲン豆の煮込み 洋食
- チャーシュー入り炒飯 中華
- アールグレイのبرانマンジェ 洋食



粹 ¥12,500

洋中卓盛り

- 中華冷菜盛り合わせ 中華
- 生ハム、サラダ仕立て 洋食
- クラムチャウダー パイ包み焼き 洋食
- むき海老のチリソース煮 中華
- 真鯛のソティ 白ワインソース 洋食
- ローストビーフ 和風おろしソース 洋食
- 五目餡かけ焼きそば 中華
- ガトーショコラとレアチーズムース フルーツ添え 洋食
- コーヒー



賑 ¥15,000

洋食コース

- 真鯛と帆立貝、蕪のカルパッチョ仕立て ハーブサラダと柑橘ドレッシング
- コンソメスープ 茸のロワイヤル仕立て
- 鯖の香草ソティ トマトとフレッシュハーブのブルブラン
- お口直しのライムのグラニテ
- 牛フィレ肉のソティ シャルルマーニュ風
- ナチュラルフロマージュのムース 甘酸っぱいベリーのソースを添えて
- コーヒー
- パン バター



華 ¥15,000

洋中コース

- 中華冷菜盛り合わせ 中華
- フカヒレ入り五目漢方蒸しスープ 中華
- 鯖の香草ソティ トマトとフレッシュハーブのブルブラン 洋食
- お口直しのライムのグラニテ 洋食
- 牛サーロインのグリル 粒マスタードソース 洋食
- ズワイ蟹とレタスの炒飯 搾菜 中華
- ナチュラルフロマージュのムース 甘酸っぱいベリーのソースを添えて 洋食
- コーヒー

祭 ¥20,000

和洋中コース

- 九種バレット冷菜盛り合わせ 中華
- フカヒレとあべ鶏・乾貨入り 広東蒸しスープ 中華
- ロブスターと季節の鮮魚 ブイヤベース仕立て 洋食
- お口直しのグラニテ 洋食
- 国産牛サーロインのスパイスロースト マデラワインソース 洋食
- 鯛茶漬け 香の物 和食
- 濃厚ショコラテリーヌ 季節のフルーツ 洋食
- コーヒー



※季節、仕入れ状況により食材や調理方法が変更となる場合がございます。



240 インチ LED ビジョン

中宴会場／3F 祥雲

浅草ビューホテルではお客様の映像演出をより良く表現するためLEDビジョンの設置をいたしました。

映像演出を動画でチェック



宴会場

浅草ビューホテルでは、東京スカイツリー®を望む眺望抜群のスカイバンケットなど、少人数での会食から大規模な集まりまで、あらゆる人数に対応できる宴会場をご用意しております。



大宴会場／4F 飛翔

浅草ビューホテルで最大の規模と華やかさを誇るメインバンケット。ゆとりある天井、華やかにきらめく照明、そして脚きを放つシャンデリア。そのすべてがご宴会の雰囲気をもっと盛り上げます。



中宴会場／3F 祥雲

エントランスからアクセスしやすい3階の中宴会場。和魂洋才をテーマにした空間は華やかなご宴会から会議・研修まで各種シーンに最適なセッティングを承っております。



トップバンケット／28F ベルヴェデール

ホテル最上階28階に位置するトップバンケット「ベルヴェデール」。上品で優美なインテリアと最高の眺めが華やかな宴を演出します。