

# VIEW PARTY PLAN

ビューパーティープラン

期間：2026年11月末まで



# BUFFET PLAN

## buffet plan



※写真はイメージです。

¥9,000

洋中ブッフェ

### 〔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〕

- バンバンジー
- 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

洋中ブッフェ

### 〔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〕

- バンバンジー
- 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
- 烏賊のトウチ炒め
- 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

洋中ブッフェ

### 〔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
- 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)

※着席ブッフェは「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)

料 ¥12,500 (洋中卓盛り)

- 海の幸サラダ仕立て [洋食]
- 海苔と絹豆腐のトロみスープ [中華]
- 広東点心盛り合わせ [中華]
- 本日の魚の香草ソテー 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]
- アールグレイのブランマンジェ [洋食]

- 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]
- 真鯛のソテー 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]
- 五日餡かけ焼きそば [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



## 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、そして輝きを放つシャンデリア。そのすべてがご宴会の雰囲気を一っそう盛り上げます。



### 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。



## 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
- 鯖の香草ソテイ トマトとフレッシュハーブのブルーブラン
- お口直しのライムのグラニテ
- 牛フィレ肉のソテイ 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]
- 鯖の香草ソテイ トマトとフレッシュハーブのブルーブラン [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]
- ス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

- 九種パ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 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。

# 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、ブッフェプランは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

# 浅草ビューホテル

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

