

28^F TOP BAR ICE HOUSE

クリスマスアフタヌーンティー

◆11/1(水)～12/31(日)
※12/23～12/25は除外日となります

この冬は大人カワイイクリスマスアフタヌーンティー。
可愛いサンタやトナカイがにぎわうデザートプレートと
エレガントに飾られたリースやツリーのセイボリーで
1年のご褒美を最上階の眺望と一緒に楽しみください。

¥5,000 (税・サ込)



詳しくは
こちらから

- ご利用時間
平 日 13:00～16:00(ラストオーダー15:00)
土 日 祝 2部制(120分)
①13:00～15:00 ②15:15～17:15
 - 会 場 28階 アイスハウス
- ※状況により会場を変更させて頂く場合がございます。
※季節や仕入れ状況により内容を変更させて頂く場合がございます
※ご利用には事前予約が必要です(2日前15時迄)



※写真はイメージです。

ストロベリー・ショート 4号(12cm)、ロティサリーチキン(雄鳥)、ビーフシチューがセットになった「クリスマスパーティーセット ¥9,800」や
「シェトーレンEX」¥3,200(約25cm)、¥1,800(ハーフ)もご用意しております。

★ご予約受付期間：10/1(日)～12/18(月) ★お引渡し期間：12/23(土)～12/25(月) 12:00～19:00
★お引渡し場所：1F Sweets & Bakery「總乃華」

※クリスマスケーキの配達はありません。 ※ケーキの装飾は一部変更になる場合がございます。 ※材料の仕入れ上、品切れの場合もございます。

ご予約・お問い合わせ(レストラン予約係) TEL.03-3842-2124 (10:00～17:00)



WEB予約は
こちらから

Christmas Cake クリスマスケーキ

栗原心平さん & 浅草ビューホテル

Special Collab

食のビュー雑誌のビューが
栗原心平さんとスペシャルコラボレーション



① タタン・ブランシェ

キャラメルをたっぷり使い煮上げたリンゴとマスカ
ボネのムース。ホワイトチョコで仕上げた聖夜を彩る
ホワイトクリスマスケーキです。

18cm ¥5,500

② ストロベリー・ショート

しっとりとしたスポンジと甘さひかえめでふんわりとした口当たり
の良い生クリームが特長の大人気のショートケーキです。

4号(12cm) ¥4,800 / 6号(18cm) ¥7,200
5号(15cm) ¥6,000

③ ショコラ・ショート

香り良いカカオを使用したスポンジにベルギー産チョコレートク
リームをコーティング。苺の酸味との相性が良いショコラケーキです。

4号(12cm) ¥4,900 / 5号(15cm) ¥6,200

④ 和みマリアージュ

香り高い抹茶ムースと濃厚なフロマージュに包まれているのは
柚子のジュレと黒蜜とのかのこ豆を使用したあんこ。和風テイスト
のクリスマスケーキです。

5号(15cm) ¥5,800

⑤ ルージュ・ド・ノエル

甘さと酸味のバランスが良い2種のベリームースの中には相性の
良いバニラムースとベリーコンフィチュールを入れました。サンタ
クロスのベルトを付けて見た目にも楽しいクリスマスケーキです。

6号(18cm) ¥7,500



ビール好き必見!
世界のビールが集合!
ワールド
ビアフェスタ

26F 武蔵・1F 薪火で好評開催中!

開催日時につきましては
レストラン予約へお問い合わせください

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

浅草ビューホテルでは、国連が提唱する「持続可能な開発目標(SDGs)」に
賛同し、「持続可能な社会の実現」へ向けて、商品の開発に取り組んでいます。



ご予約・お問い合わせ
<レストラン予約課> TEL.03-3842-2124 (10:00～17:00)



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

Asakusa View Hotel
From View

from view 2023年11-12月号

※写真はイメージです

26F

武蔵 MUSASHI

SKY GRILL BUFFET

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

Impression

逸品付きbuffet

詳しくはこちらから

聖なる夜にふさわしい珠玉のメニュー！

クリスマスbuffet 12/23▶25

クリスマスbuffet 12/23▶25

Chef
プレミアム
シェフズディッシュ
【お一人様一皿限定】
チケット制

【ディナー限定】
伊勢海老のブイヤベース
伊勢海老のほか、ムール貝、アサリ、アワビなど新鮮な魚介類を使い、濃厚な旨味を引き出したブイヤベースです。

クリスマスbuffet 12/23▶25

Chef
プレミアム
シェフズディッシュ
【お一人様一皿限定】
チケット制

【ディナー限定】
伊勢海老のブイヤベース
伊勢海老のほか、ムール貝、アサリ、アワビなど新鮮な魚介類を使い、濃厚な旨味を引き出したブイヤベースです。

クリスマスbuffet 12/23▶25

Chef
プレミアム
シェフズディッシュ
【お一人様一皿限定】
チケット制

うなぎの蒲焼
大麦リゾット添え
大麦のバルメザンチーズリゾットにうなぎの蒲焼をのせました。リゾットは、ベーコン・マッシュルーム・香味野菜のお出汁で炊き、鰻と相性のよい和山椒がアクセントとなっています。鰻には、湯菜のクリームをトッピング。和洋が織りなす贅沢な逸品です。

クリスマスbuffet 12/23▶25

Chef
プレミアム
シェフズディッシュ
【お一人様一皿限定】
チケット制

うなぎの蒲焼
大麦リゾット添え
大麦のバルメザンチーズリゾットにうなぎの蒲焼をのせました。リゾットは、ベーコン・マッシュルーム・香味野菜のお出汁で炊き、鰻と相性のよい和山椒がアクセントとなっています。鰻には、湯菜のクリームをトッピング。和洋が織りなす贅沢な逸品です。

THE DINING
27F 唐紅花 & 蔣絵

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

唐紅花

蔣絵

Chef & Chef

中国料理シェフ フレンチシェフ

【シェフ&シェフ～コラボレーションコース～ フレンチ】
活カナダ産オマール海老(1/2カット)のロースト
ソース・シヨロンでグラチネ
パリジャン野菜を添えて
メインの鴨料理を+¥1,500でグレードアップいただけます。
キノコとオマール海老のソテーを、
丸くくり抜いたパリジャン野菜をトッピングして
ソース・シヨロンで表面に焼き色をつけました。

【シェフ&シェフ～コラボレーションコース～ 中国料理】
彩冷菜盛り合わせ
～冬の味覚を存分に～
ほっき貝・帆立貝・つぶ貝のわさびマヨネーズ和え、
スイートチリソース味の海老、大根餅、ジンジャーゼリーなど、
冬の味覚の冷菜を盛り付けました。

クリスマスディナーコース ◆12/23(土)～25(月)

料金：[12/23] お一人様 ¥20,000
【12/24・25限定】乾杯用シャンパン付き お一人様 ¥25,000

シェフ&シェフ クリスマスディナーコース

クリスマスディナーコース Menu de Noël

忘・新年会プラン
期間：2023年11月1日～2024年1月31日まで 12/23～25、12/31～1/3を除く
年末年始のお集まりや会食に・・・中華&フレンチ7品のコース料理に、
乾杯用スパークリングワイン、飲み放題、個室料が含まれたプランをご用意いたしました。
地上27階からの景色を眺めながら楽しいひとときをお過ごしください。
お一人様 ¥12,800
特典 乾杯用スパークリングワイン + 飲み放題 + 個室料込
◆個室の指定は出来かねます。
◆個室のご利用は4名様以上から承ります。4名様未満の場合はホール席にて承ることができます。
※上記料金は税金・サービス料10%が含まれております。

平日ランチ限定プラン お一人様 ¥8,800

※料金は税金・サービス料10%を含みます。※料理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。 ※今後の情勢により、休業または営業時間を変更させていただく場合がございます。