



28F

TOP BAR  
ICE HOUSE

## 押し色彩る 春色モダンアフタヌーンティー

この春は自分の推し色にカスタマイズできるアフタヌーンティーをご用意しました。いちごや桜のピンクで可愛いスイーツとセイボリーを推し色に彩り、お楽しみください。自分好みのリボンや推しのカラーでデコレーションして春のアフタヌーンティーを満喫!

¥5,000(税・サ込)

●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)

お得情報も!

詳しくはこちらから



## 食することで参加する SDGs

26F 武蔵

### 「もったいないメニュー」 パンペルデュ・ショコラ

賞味期限が近い総乃華のパンが  
デザートに大変身!

毎日武蔵でご賞味いただけます!

※当日在庫なくなり次第終了

パンペルデュとは・・・  
失われたものという意味があり、  
硬くなってしまった食パンやフランスパンを  
再生させておいしく食べていただきたーい!  
という思いで作られたカカオ風味に  
アレンジしたフレンチトーストです。



27F 唐紅花 & 時絵

「おいしく、たのしく、地球にやさしく」  
持続可能な水産物を使ったシェフおすすめ  
ブルーシーフードメニュー

3・4月



●尾頭付き大海老の広東式蒸し物 干し海老の醬で(中国料理)  
コースメニュー「シェフ&シェフ〜コラボレーションランチ〜」でお召し上がりいただけます。



武蔵、唐紅花 & 時絵は、国連の持続可能な開発  
目標SDGsの14番「海の豊かさを守ろう」に賛  
同し、持続可能な水産物を優先的に消費するこ  
とにより、枯渇する水産資源と漁業を守ります。



ブルーシーフードって  
例えばどんなさかな?

●東京都で獲れるブルーシーフード  
メカジキ/カワオ/ハマダイ/キハダマグロ/メ  
バチマグロ/ビンナガ

●豊洲市場で売られているブルーシーフード  
マダラ/スケトウダラ/ブリ/マガイ/ギンザケ/  
ペニサケ/ホキマガイ/マイワシ/ヒラメ/カレイ/  
パナメイエビ/アマエビ/ブラックタイガー/ズ  
ワイガニ/ホタテ/ムール貝/アサリ/ワカメ/  
コンブ/ヒジキ等

ブルーシーフードガイドは持続可能な水産物を優先的に  
消費することにより、日本の漁業を支援しながら枯渇し  
た水産資源の回復を促進するという考えに基づいて  
います。



## 浅草からはじまるふたりの人生に寄り添う結婚式

伝統的な下町の情緒と人情が感じられる街浅草。

人力車による花嫁道中では、街中から「おめでとう」のあたたかな祝福がこだまする。

世界中から愛される下町の「おもてなし」は、人生の門出になる結婚式にこそ相応しい。

浅草神社をはじめとする歴史ある7つの神社や館内神輿を含め、ふたりらしい「和」の挙式が選べる。

また、高層階には浅草の街並みを見渡せるパーティ会場が揃い、浅草寺や青空にそびえる東京スカイツリー®を目前に楽しむ時間もゲストへの贈り物に。



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) / 電話受付・対応時間 / 12:00~17:00 (水曜定休)

### 春爛漫のブライダルフェア!

3/2(土)、3(日)、9(土)、10(日)、16(土)、17(日)、20(水祝)、  
23(土)、24(日)、30(土)、31(日) 1ヶ月毎週末開催中!

豪華試食や和装試着体験のできるプレミアムなフェアを開催!

初めてのご見学の二人も、式場さがし迷っている二人もご予約はお早めに!



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 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

フロムビュー 2024年3-4月号



武蔵 *Impression*  
「インプレッション」buffet

# こころ華やぐ、 春の逸品。

26階「武蔵インプレッションbuffet」で  
お楽しみください。



※写真はイメージです。



## 魅力溢れるスペインの春祭りを武蔵で!

ベネシアドールのパフォーマンスやカービングハモンセラノを堪能!

種類が多く、多彩な楽しみ方ができるスペイン南部アンダルシア地方発祥の「シェリー酒」。樽からベネシアを使ってグラスへ注ぐ  
「ベネシアドール」と呼ばれるシェリーのソムリエが、パフォーマンスを披露します。世界三大生ハムの一つである「ハモンセラノ」の  
カービングや、焼きたての大鍋バエリアもご用意!スペイン風のお祝いを浅草で体験できる特別な一日です。

ベネシアドールパフォーマンス・シェリー酒ふるまい(30分) 3/1(金) 12:00~14:00~17:30~ 3/15(金) 17:30~







**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

**カービングハモンセラノ**  
スペイン産生ハムのハモンセラノをカービングして、ドーナツに添えました。塩味と甘味が絶妙なバランスです。トッピングにマリネしたオリーブ、果汁に漬けたドライフルーツ、ふわふわバLMゼランチーズも一緒に楽しみください。

**ベネンシアドルパフォーマンス・シェリー酒ふるまい (30分)**  
3/1(金) 12:00～/14:00～/17:30～ 3/15(金) 17:30～  
種類が多く、多彩な楽しみ方ができるスペイン南部アンダルシア地方発祥の「シェリー酒」。樽からベネンシアを使ってグラスへ注ぐ「ベネンシアドル」と呼ばれるシェリーのソムリエが、パフォーマンスを披露する特別な一日です。

## 牛・豚・羊のこだわりグリルと きらめく春の彩りメニュー！

牛ロースのグリル、国産豚のグリル、ラム肉のグリル、自身魚のグリル、鳥賊のグリルなど武蔵窯で焼き上げる人気のグリル料理をはじめ、桜海老のバスタサダ、桜豆腐、タケノコ土佐煮など、春を感じる冷菜やおばんざいも色々！大好評のプレミアムシェフズディッシュには、目の前でご提供するカービングハモンセラノと、いちごキャラメルショコラをお楽しみいただけます。



**Pâtissier プレミアム パティシエスイーツ**  
お一人様一皿限定 チケット制

### いちごキャラメル ショコラ

いちごクリームとキャラメルクリームをチョコレートスポンジでサンドしました。旬のいちごでチョコレートソースのデコレーションが春らしさを感じさせる逸品です。



## 春休みbuffe 3/23(土)▶4/7(日)

甘酸っぱい苺スイーツが食べ放題！  
春休み限定のスペシャルbuffeです。



| お一人様料金                                     |                            |        |                |
|--------------------------------------------|----------------------------|--------|----------------|
| ランチ                                        | 【第1部】11:30～<br>【第2部】13:30～ | 大人     | 小学生 幼児(3～5歳未満) |
| 3/23(土), 24(日), 30(土), 31(日), 4/6(土), 7(日) |                            | ¥7,400 | ¥5,100 ¥1,500  |
| 3/25(月)～29(金) 4/1(月)～5(金)                  |                            | ¥6,000 | ¥4,200 ¥1,200  |
| ディナー                                       | 【第1部】17:00～<br>【第2部】19:30～ | 大人     | 小学生 幼児(3～5歳未満) |
| 3/23(土), 24(日), 30(土), 31(日), 4/6(土), 7(日) |                            | ¥8,400 | ¥5,800 ¥1,700  |
| 3/25(月)～29(金) 4/1(月)～5(金)                  |                            | ¥7,000 | ¥4,900 ¥1,400  |

## ゴールデンウィーク スペシャルbuffe 4/27(土)▶5/6(月・祝)



新緑の瑞々しさあふれる  
スペシャルbuffe！

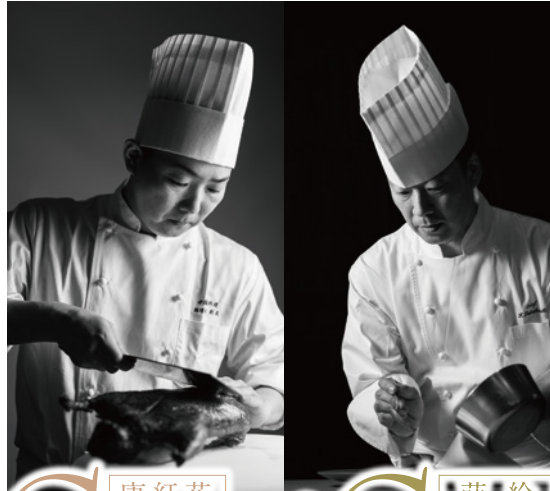
ローストビーフ  
(5/3～5/5 ディナー限定)

| お一人様料金                    |                            |         |                |
|---------------------------|----------------------------|---------|----------------|
| ランチ                       | 【第1部】11:30～<br>【第2部】13:30～ | 大人      | 小学生 幼児(3～5歳未満) |
| 4/27(土)～29(月・祝)           |                            | ¥7,900  | ¥5,500 ¥1,500  |
| 4/30(火), 5/1(水), 2(木)     |                            | ¥5,500  | ¥3,900 ¥1,100  |
| 5/3(金・祝)～6(月・祝)           |                            | ¥8,900  | ¥6,200 ¥1,700  |
| ディナー                      | 【第1部】17:00～<br>【第2部】19:30～ | 大人      | 小学生 幼児(3～5歳未満) |
| 4/27(土)～29(月・祝), 5/6(月・祝) |                            | ¥8,900  | ¥6,200 ¥1,700  |
| 4/30(火), 5/1(水), 2(木)     |                            | ¥6,500  | ¥4,600 ¥1,300  |
| 5/3(金・祝)～5(日)             |                            | ¥11,000 | ¥7,700 ¥2,200  |

定休日のお知らせ お客様にはご迷惑をお掛け致します。 何卒よろしくお願い致します。  
3月 5日(火)・6日(水)・7日(木)・13日(水)・18日(月)・19日(火)・25日(月)・26日(火)

## ふたりのシェフが織りなす珠玉のコラボレーション

中国料理とフランス料理、それぞれの味わいを存分に堪能いただける  
シェフ&シェフのコースで贅沢なひとときをお楽しみください。



**Chef & Chef**  
中国料理シェフ フレンチシェフ



シェフ&シェフ  
～コラボレーションランチ～  
【フレンチ】

活メ桜鯛ワレと  
浅利のフォンダン  
ミモザのブーケ飾りを添えて



シェフ&シェフ  
～コラボレーションランチ～  
【中国料理】

尾頭付き大海老の  
広東式蒸し物  
干し海老の醬で

【中華&フレンチ7品のコース料理】

### シェフ&シェフ

～コラボレーションランチ～

料金：お一人様 ¥ 6,000 平日限定

～コラボレーションコース～

料金：お一人様 ¥10,800 <ランチ特別価格> ¥9,800

～プレミアムコラボレーション～

料金：お一人様 ¥16,800



### 歓迎・送迎会プラン

期間：3/1(金)～4/26(金)まで 定休日を除く

歓迎会・送迎会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。

料金：お一人様 ¥12,800

「平日ランチ限定プラン(お一人様 ¥8,800)」もご利用しております。

特典 乾杯用スパークリングワイン＋飲み放題＋個室料込

◆お部屋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出来ます。

※各種割引対象外です。 ※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。 ※当日のキャンセルは連絡の有無に関わらずキャンセル料100%を頂戴いたします。