

27F

THE DINING
唐紅花 & 蒔絵

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

定休日のお知らせ | お客様にはご迷惑をおかけします。何卒よろしくお願い申し上げます。

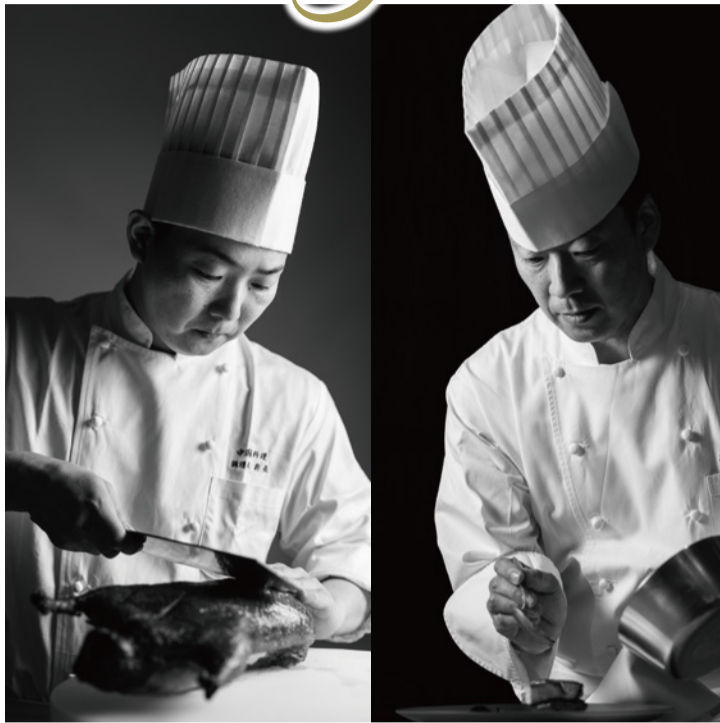
5月 7日(火)・8日(水)・13日(月)・14日(火)・20日(月)・21日(火)・27日(月)・28日(火)
6月 3日(月)・4日(火)・10日(月)・11日(火)・17日(月)・18日(火)・24日(月)・25日(火)

詳しくは
こちらから



Chef & Chef

中国料理シェフ フレンチシェフ



中国料理シェフ
新長 弘紀

フレンチシェフ
高橋 一隆

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ご堪能いただける
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。



シェフ&シェフ~コラボレーションランチ~

[中華&フレンチ7品のコース料理] ◆4/27(土)~6/30(日)

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



初夏の宴プラン

期間: 4/27(土)~6/30(日)まで 定休日を除く
お祝い・接待など各種ご会食に...中華&フレンチ7品の初夏を感じるお料理に、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)」もご用意しております。

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。

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

賞味期限が近い総万華のパンが
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&蒔絵

「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 5・6月



●むき大海老三種の味わい(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。

14 Blue 武蔵、唐紅花&蒔絵は、国産の持続可能な開発
目標SDGsの14「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。

Blue プ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/カツオ/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/マダイ/キンザケ/
ベニザケ/ホキマダイ/マイワシ/ヒラメ/カレイ
/ハナメエビ/アマエビ/ブラックタイガー/ズ
ワイゴン/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方に基ついて
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、浅草寺や吉宮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。



初夏のブライダルフェア!

5/3(金祝), 4(土), 5(日), 6(月祝), 11(土), 12(日),
18(土), 19(日), 25(土), 26(日) 6月も毎週末開催中!

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立ち寄りください。

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)

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)



LINE 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



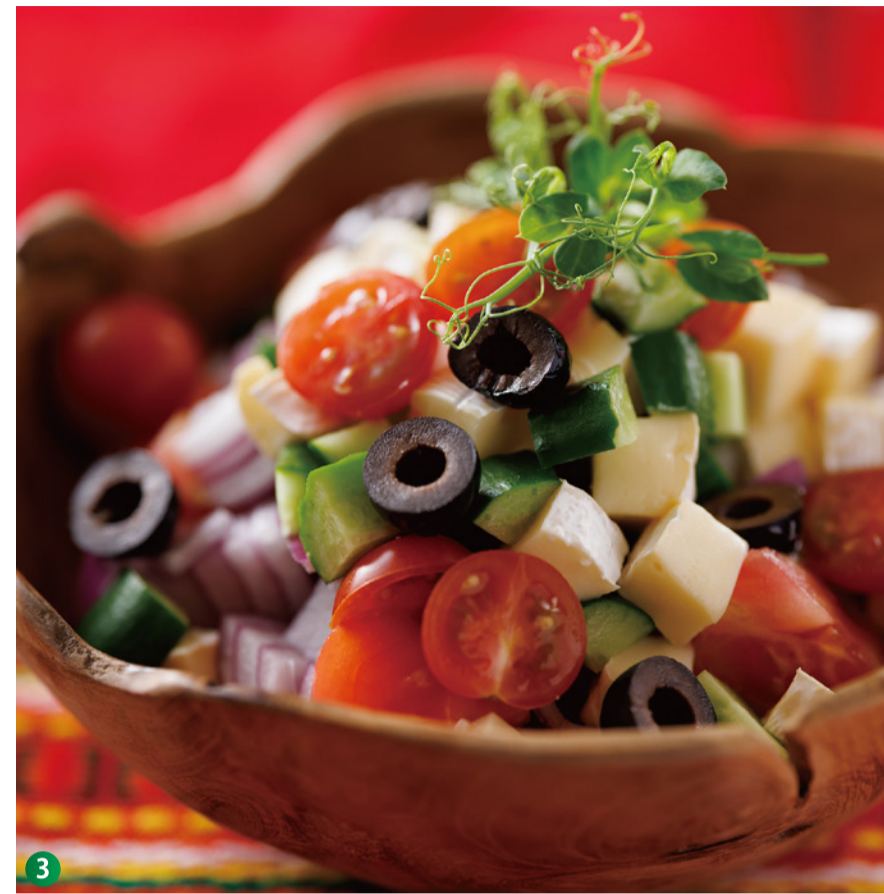
Asakusa View Hotel
From View
フロムビュー 2024年5-6月号

武蔵 Impression
「インプレッション」ブッフェ

風薫る逸品。

26階「武蔵インプレッションブッフェ」で
お楽しみください。

Asakusa View Hotel
Bulgaria Fair
ブルガリアフェア



Asakusa View Hotel
Bulgaria Fair ブルガリアフェア

[ブルガリア大使館公認]
**本場の味を気軽に楽しめる
 ブルガリアフェア**

牛ロースのグリル、ヨーグルトソース、ムサカ、キュベチ、ケハブチエ、
 ミディエドルマ、タラトル、大使直伝レシビのパニツァなど
 ブルガリア共和国のご協力のもと、
 約14種のブルガリア料理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
 (お一人様一品限定)
 チケット制

ほうじ茶ムースといちご餡の葛まんじゅう
 香ばしい薫りの、濃厚なほうじ茶のムースです。優しい甘さのいちご餡の
 葛まんじゅうは、散りばめた黒蜜のソースをアクセントにお楽しみください。



ブルガリアフェア おすすめメニュー

- 「キュベチ」トマト味の蒸込み料理。ブルガリアで馴染みある
 香辛料クミンで仕上げました。
- 「スネジャンカ&イペロコパンチェッタのテリヌ」
 スネジャンカは、ブルガリアの伝統的なヨーグルト風味のポテトサラダです。
 イペロコ豚の旨味が凝縮されたパンチェッタのテリヌと相性をお楽しみください。
- 「ショフスカサラダ」カラフルな野菜にドレッシング代わりにする
 チーズの塩味のきいたサラダ。
- 「牛ロースのグリルヨーグルトソース」牛ロースや国産豚のグリルに
 ブルガリア風ヨーグルトソースをかけて。
- 「ミディエドルマ」ムール貝にピラフを詰めた料理を武蔵風にアレンジした一品。
- 「パニツァ」薄く柔らかいパイ生地と卵・ヨーグルト・チーズ・バターを
 使用したブルガリアの伝統のパイ。
- 「ヨーグルトムース」ブルガリアヨーグルトを使用したムース。

お一人様料金 ◆5/7(火)~7/12(金)

	平日	大人	小学生	幼児(3~5歳未満)
ランチ(90分制)	11:30~15:00	¥5,500	¥3,900	¥1,100
ディナー(120分制)	17:00~21:00	¥6,500	¥4,600	¥1,300
	土・日・祝	大人	小学生	幼児(3~5歳未満)
ランチ(90分制)	11:30~15:00	¥6,900	¥4,800	¥1,400
ディナー(120分制)	17:00~21:30	¥7,900	¥5,500	¥1,600



世界の食文化を巡るアフタヌーンティー
ブルガリアンローズアフタヌーンティー 期間:5/8(水)~7/12(金)

1年を通して世界の食文化を巡るアフタヌーンティー、5・6月はブルガリア。
 大自然の恵みのヨーグルトやブルガリアンローズウォーターを使用したデザートと伝統的な家庭料理のセイボリーで
 ブルガリアの文化をお伝えします。日本とブルガリアのはちみつ、3種類の食べくらべをお楽しみください。

¥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)



ブルガリアパンフェア

ローズ蜂蜜のパニツァ ¥500 ローズ蜂蜜ヨーグルトブレッド ¥400
 白いんげん豆とピーカンナッツのカダイフ ¥450 ムサカパン ¥560

※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。