

Asakusa View Hotel

暑い夏は、武蔵で
エスニック料理。





26F



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

こだわりグリルと夏のエスニックメニュー！

7/13(土)～8/31(土)

牛ロースのグリル、ラム肉のグリル、タンドリーチキンなど武蔵窯で焼き上げるグリル料理をはじめ、トムヤンガイ、マッサマンカレー、トムヤムフォー、ラクサスープ、ライスペーパー蒸し春巻き、黒酢豚など、暑い夏にぴったりなエスニックメニューをお楽しみいただけます。

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

UNAGIエッグカルボナーラ

夏にスタミナのつく鰻と肝。生クリームとチーズを使用したスクランブルエッグと合わせて洋風に仕上げました。



グリル料理



ラクサスープ

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

トロピカルムース&キャロットケーキ

パッションフルーツとマンゴーで作ったムースと人参のパウンドケーキ。相性のよい練乳入りのキャロットソースと一緒にどうぞ。



トムヤムフォー、マッサマンカレー



マンゴーロールケーキなどスイーツも充実

小さなお子様も
楽しめるお料理や
綿菓子なども
ご用意しております

お一人様料金

ランチ (90分制)	平日 11:30～15:00	土・日・祝 [第1部] 11:30～ [第2部] 13:30～	ディナー (120分制)	平日 17:00～21:00	土・日・祝 [第1部] 17:00～ [第2部] 19:30～	お盆 (8/13～8/16)	ランチ 11:30～15:00	ディナー 17:00～21:00
大人	¥5,500	¥6,900	大人	¥6,500	¥7,900	大人	¥6,900	¥7,900
小学生	¥3,900	¥4,800	小学生	¥4,600	¥5,500	小学生	¥4,800	¥5,500
幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,100	¥1,400	幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,300	¥1,600	幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,400	¥1,600



27F



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掛け致します。何卒よろしくお願いいたします。

7月	1日(月)・2日(火)・8日(月)・9日(火)・16日(火)・22日(月)・23日(火)・30日(火)
8月	5日(月)・6日(火)・19日(月)・20日(火)・21日(水)・26日(月)・27日(火)・28日(水)

詳しくは
こちらから

シェフ&シェフへプレミアムコラボレーションへ

唐紅花
中国料理シェフ
新長 弘紀
蔦絵
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。

◆7/1(月)～8/31(土)

[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



シェフ&シェフ～コラボレーションランチ～



シェフ&シェフ～コラボレーションコース～



納涼会プラン 期間：7/1(月)～8/31(土)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できます。

※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。



アフタヌーンティー

夏に食べたくなるアジア・エスニック料理をアフタヌーンティーでお楽しみいただけます。アジアのソルフードや話題のスイーツ&エスニック料理のセイボリープレートをご用意しております。食べくらべは3種のスパイス。セイボリーと一緒に違いをご堪能ください。

7/13(土)～8/31(土) ¥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)



栗原心平さん & 浅草ビューホテル スペシャルコラボ



1F GRILL DINING 薪火

栗原心平さんと浅草ビューホテルが
お酒に合うおつまみ料理をコラボレーション！
今回はビールによく合うスパイシーな味を楽しむ
エスニック料理をおつまみでご用意しました。

チリコンカン風ミートボール

チリコンカンソースをまとったミートボールに
チーズをかけグラタン風に焼き上げました。
ハラペーニョペッパーをアクセントに
お召し上がりください。

¥1,700(税・サ込)



1F THE LOUNGE

マンゴーと パッションフルーツの かき氷

夏のフルーツ、マンゴーとパッション
フルーツをめいっぱい使いました。

¥1,800(税・サ込)



1F Sweets & Bakery 穂乃華

夏の新作パン

地中海野菜のグリーンカレー	¥400
枝豆とコーンの夏野菜パン	¥450
レモンキューブパン	¥350
赤玉卵の焼きカレーパン	¥400
パンダメロンパン	¥450

(税込)

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「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つの神社や館内神殿を含め、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。



フェア予約は
こちら



清夏のブライダルフェア！

7/6(土)、7(日)、13(土)、14(日)、15(月祝)、20(土)、
21(日)、27(土)、28(日) 8月も毎週開催中！

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お立ち寄りください。

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)

