

Asakusa View Hotel

From View

フロムビュー 2024年9-10月号

深まる秋、食欲の秋。
旬の味わいを武蔵で。





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

実りの秋、山海の幸を味わう！

9/1(日)～10/31(木)



ローストポークのクランベリーソース添え
南産えのある味わいの国産豚をローストにしました。
脂の旨みが、甘酸っぱいクランベリーソースよく合いさっぱりと召し上がれます。



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**
9/1(日)～10/31(木)
ASAOKA VIEW HOTEL
World Beer Festa

お一人様料金

ランチ (90分制)	平日		土・日・祝	
	11:30～15:00		[第1部] 11:30～ [第2部] 13:30～	
大人	¥5,500		¥6,900	
小学生	¥2,800		¥3,500	
幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,100		¥1,400	

ディナー (120分制)	平日		土・日・祝	
	17:00～21:00		[第1部] 17:00～ [第2部] 19:30～	
大人	¥6,500		¥7,900	
小学生	¥3,300		¥4,000	
幼児(3～5歳未満就学児)	¥1,300		¥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致します。

9月 2日(月)・3日(火)・9日(月)・10日(火)・17日(火)・24日(火)・25日(水)・30日(月)
※10月は全日営業(定休日なし)の予定です。



詳しくは
こちらから



唐紅花
中国料理シェフ
新長 弘紀

蔣絵
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。

◆9/1(日)～10/31(木)

[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

※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。



2024年七五三プラン

お子様の健やかな成長を願って...お料理は中国料理とフレンチが
コラボレーションした全7種のコースをご用意いたしました。

10/1(火)～11/30(土) 料金：お一人様 ¥15,000

[平日限定料金] お一人様 ¥13,000

個室料
サービス

◎特典

- 乾杯用スパークリングワイン1杯
- 乾杯用お子様のお飲物
- お子様料理(中華または洋食)サービス
(七五三のご本人1名様分)
- ホテル内の写真室、美容室、
衣装室 各店舗割引

※飲み放題も別途 ¥3,500にて承ります。
※要予約
ご予約・キャンセルは開催日の1週間前まで承ります。
※1週間前を過ぎたキャンセルはお一人様につき10%、
当日のキャンセルは100%キャンセル料を頂戴致します。
※各種割引対象外となります。
※個室満室の場合は一般席へのご案内とさせていただきます。
※表示料金は税金・サービス料10%を含みます。
※今後の情勢により、予告なく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。
※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※お子様料理は3,500円にて追加いただけます。 ※写真はイメージです。

◎各種個室をご用意しております◎(別途室料)



アフタヌーンティー

9.10月はベルギー文化を
アフタヌーンティーでお伝えします。
ベルギーはチョコレートとビールが有名な国。
9月に行われるベルギービールウィークという
イベントにちなんで乾杯カクテルとチョコレートを
使用したスイーツの他、ベルギーのお食事を
セイボリーにした、日本ではなかなか味わえない
アフタヌーンティーです。



詳しくは
こちらから

9/1(日)～10/31(木) ¥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)



秋の新作パン

かぼちゃや紫芋など旬の味覚が楽しめる秋の新作パンをご用意いたしました。

紫芋のベーグル

- プレーン ¥300
- チョコ ¥350

紫芋パウダーを練り込んだモチモチ食感の
生地を色鮮やかに焼き上げました。
プレーンとチョコの2種類をご用意しました。

秋のスコーン

(メープル、抹茶) ¥250

- メープル: 生地の中にローストカシューナッツ、
表には甘い香りのメープルシュガーをまぶし杏を
のせて仕上げました
- 抹茶: 香り高い高級抹茶を使い仕上げにホワイト
チョコと大納言を使った和を感じるスコーンです。



紫芋の渦巻きパン ¥350

さつまいもと紫芋のペーストをたっぷり
入れて編み込み焼き上げました



ハロウィン・ナイト ¥300

人気のメロン皮でパズルクッキーを作りました。
遊び心のあるハロウィン感満載の1品です。



かぼちゃメロンパン ¥400

ほくほくかぼちゃカスタードクリーム入り生地
をかぼちゃのメロンパンで包みました。



フランス栗の クロワッサンダマンド ¥450

フランス産渋皮栗のペーストを使い贅沢に
仕上げました。

(税込)

浅草からはじまるふたりの人生に寄り添う結婚式



世界中から多くの人々が集う街、浅草。
江戸の昔より変わることなく賑わうこの街には、
訪れた誰をも笑顔にするおもてなしの精神が息づいています。
五感や心に感動を与える、晴れの一日にふさわしい場所。
街中がおふたりをお祝いするような和やかな雰囲気包まれた結婚式をご提案いたします。



フェア予約は
こちら



秋麗のブライダルフェア

9/1(日), 7(土), 8(日), 14(土), 15(日), 16(月祝),
21(土), 22(日), 23(月祝), 28(土), 29(日)

10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)

