



美 遊
味 祭

食彩みやこ

杜と漣が育んだ宮城の食彩を浅草ビューホテルで

豊かな自然が織りなす食のふるさと宮城

杜(もり)と漣(さざなみ)が育んだ宮城の食彩。素晴らしい食材を使い、浅草ビューホテルのシェフが趣向を凝らしたメニューの数々をご用意いたしました。「武蔵」、「唐紅花&蒔絵」、「薪火」、「アイスハウス」、「穂乃華」、アネックス六区の「ブロードウェイ六区」の各店舗でぜひお楽しみください。

1F 薪火



リゾートの中に宮城の食材を詰め、衣をつけて揚げた、まるごと宮城のアランチーニや、肉厚で濃厚な旨味の宮城県産ホヤと帆立貝・椎茸の柚子バター焼きなどをご用意しました。

- まるごと宮城のアランチーニ ●宮城県産 ホヤと帆立貝・椎茸の柚子バター焼き
- 宮城県産 秋刀魚のスモーク ●宮城県産 鯖フリットアラビアータソース

1F ICE HOUSE



杜が育んだ至高のウイスキー・シングルモルト宮城峡と、宮城峡に合う料理としてフレンチシェフがアレンジした蔵王地養卵とセリのアラ マヨネーズをベアリングで。

- シングルモルト 宮城峡 ●蔵王地養卵とセりのアラ マヨネーズ

1F 穂乃華



仙台味噌、わかめ、枝豆、セリ、笹かまぼこなど、宮城素材や名産品の味わいを活かしたパン好きもおすすめの新感覚みやぎばんです。

- 三陸わかめと仙台味噌のリュスティック ●宮城枝豆のずんだ餡パン
- 笹かまとセリのピッツァ

アネックス 六区 1F ブロードウェイ六区



仙台味噌をアクセントにした秋刀魚とセりの炊き込みご飯を焼きおにぎりにして、六区自慢の上質な和風出汁で仕上げた、宮城県産 秋刀魚とセりの焼きおにぎり茶漬けなどをご用意。

- 宮城県産 秋刀魚とセりの焼きおにぎり茶漬け ●宮城県産 伊達いわな押し寿司
- 仙台牛の味噌漬け焼き ●宮城県産 ホヤと帆立貝・椎茸の柚子バター焼き

Christmas Cake
2024



栗原心平さん 浅草ビューホテル

Special Collab
食のビュー・味のパューが
栗原心平さんとスペシャルコラボレーション



① ショコラ・オレンジ 5号(15cm) ¥5,200

ミルクィでやさしいショコラムースを中心に周りにはオレンジを効かせたショコラムース。そこへブラリネを加えることでコクと香ばしさをプラスし味に深みを出しています。表面にはショコラクランチを薄く敷きざクザク感のアクセントを。一口ごと変わる味と食感のマリアージュをお楽しみください。

② ストロベリー・ショート

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

③ ショコラ・ショート

4号(12cm) ¥4,900 / 5号(15cm) ¥6,200

香り高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。苺の酸味との相性の良いショコラケーキです。

④ ノエル・モンブラン 5号(15cm) ¥5,800

3種類の栗をブレンドしたモンブランクリームはとても濃厚でなめらかに仕上げています。土台はスポンジの中にバナナのババロアを敷き、その上には軽いマロンムースを乗せ全体の甘味と酸味のバランスを整えています。

⑤ ルージュ・ブラン 18cm ¥5,500

ルージュ(赤)＝フランボワーズのジュレやベリーショコラのムースと、ブラン(白)＝マスカルポーネとホワイトチョコのムースで濃厚さと酸味のグラデーションを楽しめるケーキに仕上げました。

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 ¥11,000」や「⑥穂乃華シェーレン」¥3,500(約25cm)、¥2,000(ハーフ)もご用意しております。



WEB予約は
こちらから

★ご予約受付期間：10/1(火)～12/17(火) ★お引渡し期間：12/21(土)～12/25(水) 12:00～19:00

★お引渡し場所：1F Sweets & Bakery「穂乃華」

※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)

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、訪れた誰もが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、暗れの日にもふさわい場所。街中がふたりをお祝いするような和やかな雰囲気にもまれた結婚式をご提案いたします。



深秋のブライダルフェア

11/2(土)、3(日)、4(月祝)、9(土)、10(日)、16(土)、17(日)、23(土祝)、24(日)、30(土)

12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)

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





美遊
味祭

食彩みやび 武藏 Impression

社と隣が育んだ宮城の食彩を浅草ビューホテルで

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～)



詳しくは
こちらから



美遊
味祭

食彩みやび ふたりのシェフが織りなす
珠玉のコラボレーション

社と隣が育んだ宮城の食彩を浅草ビューホテルで

27F



THE DINING
唐紅花 & 時絵

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



詳しくは
こちらから



郷土料理は、武蔵風にアレンジしました。
酢飯に鮭を入れて、サーモンイクラを
トッピングした寿司スタイルの、はらこ飯。
仙台味噌仕立てのアンコウ鍋は、
濃厚なスープで炊いています。
その他にも、豊かな自然が育んだ
宮城の食材を使用したお料理を
お召し上がりいただけます。

11/1(金)～12/20(金)

脂肪が少なめでお肉本来の旨味が味わえる仙台牛モモ肉【A5】
のローストをはじめ、宮城県産豚ロース、気仙沼産マグロカツ、
秋刀魚竜田のエスカベージュ、三陸産鱈生姜煮など、海・山・
大地の恵みにあふれた宮城食材を使った料理をご用意しました。



●仙台牛モモ肉【A5】のロースト
(ディナー限定)
●宮城県産豚ロース



●宮城野菜の天ぷら(椎茸・えのき等) ●ずんだ餅

お一人様料金 11/1(金)～12/20(金)

ランチ (90分制)	平日		土・日・祝		ディナー (120分制)	平日		土・日・祝	
	11:30～15:00		[第1部] 11:30～ [第2部] 13:30～			17:00～21:00		[第1部] 17:00～ [第2部] 19:30～	
大人	¥5,500		¥6,900		大人	¥6,500		¥7,900	
小学生	¥2,800		¥3,500		小学生	¥3,300		¥4,000	
幼児(3～5歳未満学児)	¥1,100		¥1,400		幼児(3～5歳未満学児)	¥1,300		¥1,600	



唐紅花 Chef 中国料理シェフ
新長 弘紀
時絵 Chef フレンチシェフ
高橋 一隆

[中華&フレンチ7品のコース料理]

シェフ&シェフ

～プレミアムコラボレーション～

料金：お一人様 ¥18,000

11/1(金)～2/28(金) 食彩みやび

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

11/1(金)～1/6(月)

※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。

26F 武蔵 武蔵 Impression クリスマスブッフェ
◆12/21(土)～12/25(水)

聖なる夜にふさわしい珠玉のメニュー!

武蔵室で焼き上げる人気のグリル料理をはじめ、ビーフシチュー
や鶏肉と冬野菜のクリーム煮など寒い冬にうれしいメニューが満
載!クリスマスブッフェでは、ローストチキン、アワビのグリル、ブッ
シュドノエル、シュートレンなど、ディナー限定でローストビーフや
伊勢海老のグラタンなど聖夜を楽しむメニューをご用意しました。



●真鯛のグリル(12/21～25ディナー)
●猿払産ホタテのソテー(12/24～25ディナー)
●伊勢海老のグラタン(12/21～25ディナー)

冬休み恒例のスペシャルブッフェ!

カウントダウンブッフェ ◆12/26(木)～12/31(火)

お一人様料金 ランチ (90分制)	12/26-27		12/28-29-30-31		お一人様料金 ディナー (120分制)	12/26-27		12/28-29-30		12/31
	11:30～15:00		[第1部] 11:30～ [第2部] 13:30～			17:00～21:00		[第1部] 17:00～ [第2部] 19:30～		
大人	¥5,500		¥6,900		大人	¥6,500		¥7,900		¥11,000
小学生	¥2,800		¥3,500		小学生	¥3,300		¥4,000		¥5,500
幼児(3～5歳未満学児)	¥1,100		¥1,400		幼児(3～5歳未満学児)	¥1,300		¥1,600		¥2,200

新春を彩るスペシャルメニューが勢揃い!

NEW YEARブッフェ ◆1/1(祝)～1/5(日)

お一人様料金 ランチ (90分制)	1/1～5		お一人様料金 ディナー (120分制)	1/1～4		1/5
	[第1部] 11:30～ [第2部] 13:30～			[第1部] 17:00～ [第2部] 19:30～		
大人	¥8,800		大人	¥11,000		¥7,900
小学生	¥4,400		小学生	¥5,500		¥4,000
幼児(3～5歳未満学児)	¥1,800		幼児(3～5歳未満学児)	¥2,200		¥1,600

27F THE DINING 唐紅花 & 時絵 クリスマスディナーコース ◆12/21(土)～12/25(水)

聖夜を彩る2つのディナーコースをご用意しました。
高層階からの夜景を眺めながら
素敵なクリスマスをお過ごしください。



シェフ&シェフ～コラボレーションコース～6品

料金：お一人様 ¥20,000 ※12/24～12/25(17:30～19:15)を除く

～乾杯シャンパン付きは22,000円でご用意しております～



鉄板フレンチコース6品 料金：お一人様 ¥18,000

12/24～12/25(17:30～19:15) 限定コース

鉄板フレンチコース7品 料金：お一人様 ¥20,000

※12/24～12/25(17:30～19:15)を除く ～乾杯シャンパン付きは22,000円でご用意しております～



28F TOP BAR ICE HOUSE

アフタヌーンティー

11.12月のアフタヌーンティーは北欧の冬をイメージしました。クリスマスのお祝いに
家庭でよく食べられる伝統のスイーツとセイボリーをお楽しみください。

11/1(日)～12/19(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)



詳しくは
こちらから