



栗原心平さん & 浅草ビューホテル
スペシャルコラボ

1F THE LOUNGE



豚肉と椎茸のマカロニグラタン ¥1,600
豚肉と椎茸のクリームグラタンを、大葉のジェノベーゼソースで和風にアレンジしました。大葉のフレッシュな風味が、ホワイトクリームソースと相性抜群です。

1F 薪火



山賊焼き風ポークソテー ¥1,800
にんにく・生姜と和山椒を効かせたスパイシーな、オリジナルのポークソテーです。信州地方郷土料理の山賊焼きからアレンジしました。

1F 薪火

ディナー 16:30～21:30
ラストオーダー：食事 20:30 / ドリンク 21:00



木のぬくもりで落ち着きを感じる空間でカジュアルなお食事やお飲み物をお楽しみいただけます。

メニュー例

◆肉盛りワイルドグリル盛り合わせ

¥2,800

◆牛ロースステーキ

¥2,500

◆串焼きワイルド魚介と肉の串焼き(2本)

¥2,000

1F Sweets & Bakery HONOKA 穂乃華

9:00～19:00



焼き立てブレッドやパンに合うアイテムをご用意しております。ホテルメイドの美味をご自宅でも。

冬の新作パン

◆ナッツショコラタルト ¥650
ガナッシュチョコを贅沢に使ったパン屋さんの焼き菓子です。パレンタインダーのプレゼントにも・・・。

アネックス 六区 1F ブロードウェイ六区

〔営業日〕 舞台イベント開催日
〔営業時間〕 金曜公演 17:30～22:00(ラストイン21:00)
土日公演 17:30～21:00(ラストイン20:00)



オリジナルの和風出汁を使ったメニューをご用意。渾身のステージをお食事とともに楽しみください。

冬の新メニュー

◆どんこ椎茸とモッツアレラチーズのミートグラタン ¥1,800
◆あんぼ柿と次郎柿の白和え ¥1,250
ハモンセラーノ添え



画面はイメージです

ビューホテルで楽しむ
ライフスタイルマガジン 創刊

A Lifetime
of
VIEWHOTEL



2025年1月公開(予定)

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、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

新春のブライダルフェア

1/4(土)、5(日)、7(火)、11(土)、12(日)、14(火)、18(土)、19(日)、21(火)、25(土)、26(日)、28(火)

2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)





富士の溶岩石を使った
武藏自慢のグリル料理。

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



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～)

武蔵窯のグリル料理と豊富なメニュー、 そして絶景の眺望を堪能！

1/6(月)～2/28(金)

詳しくは
こちらから武蔵 *Impression*

苺ショートケーキ、苺ムース、苺ロール 等

旬のイチゴを使ったスイーツも！

旬のフルーツを使ったスイーツも豊富にご用意しております。ドリンクバーも充実！

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

※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。

27F

THE DINING
唐紅花 & 蔣 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

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。

◆1/7(火)～2/28(金)

【平日限定】

シェフ&シェフ コラボレーションコース

料金：お一人様 [ランチ] ¥6,000 [ディナー] ¥7,800

シェフ&シェフ コラボレーション フルコース

料金：お一人様 ¥9,800

シェフ&シェフ プレミアムコラボレーション
(宮城フェア)

料金：お一人様 ¥18,000



シェフ&シェフ コラボレーション フルコース

シェフ&シェフ プレミアムコラボレーション
(宮城フェア)

窓に面したベアシートで思い出に残る楽しいひとときを。 カップル向け記念日プラン

◆1/7(火)～2/28(金)

※各種割引対象外

シェフ&シェフ
コラボレーション フルコース

料金：お一人様 ¥11,800

カップルプラン特典



- ベアシート
- 季節のカクテル
- デザート盛り合わせ

誕生日、結婚記念日など
大切な方の記念日のお祝いに

ハレの日プラン

料金：お一人様 ¥12,000

乾杯シャンパン、デザートプレート、室料込み
※各種割引対象外