

Chef's Specialty



Omelet plate

オムライスプレート

The omelet rice, which is made by wrapping old-fashioned wet chicken rice in a thin egg, has a nostalgic taste. Enjoy your favorite amount of homemade demiglace sauce on the attached bite cutlet.

An omelet rice plate filled with the chef's commitment.

昔ながらのウエット感のあるチキンライスを薄めの玉子でふんわり包んだオムライスは

なんだか懐かしい味。自家製のデミグラスソースは一口カツとの相性が抜群。

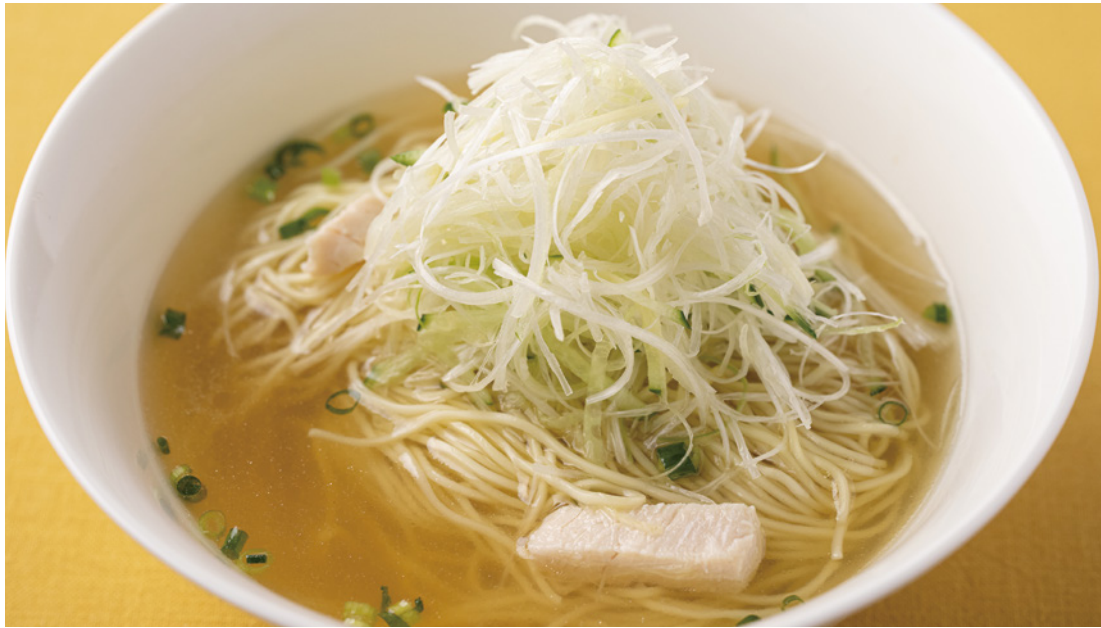
プレートごとシェフのこだわりが詰まったオムライスプレートです。

¥1,850

Dessrt & Drink Set デザート・ドリンクセット +¥550

※各料金はサービス料の10%と税金を含みます。
Displayed prices including tax and service charges.

Noodle



Green onion noodle

ねぎそば

You can enjoy the traditional green onion soba from Asakusa View Hotel, which has been available for over 10 years, in the lounge. The salt-based refreshing soup has plenty of green onions, making it a simple yet perfect balance.

10年以上前から提供している浅草ビューホテルの伝統とも言えるねぎそばがラウンジにて楽しめます。塩ベースのさっぱりとしたスープに長ネギがたっぷり、シンプルながらも最高のバランスです。

¥1,450



Sichuan-style noodle soup.
Flavored with Miso & Roasted sesame

担々麺

¥1,450



Sichuan-style noodle without soup.
Flavored with Miso & Roasted sesame

汁なし担々麺

¥1,450

Dessrt & Drink Set デザート・ドリンクセット +¥550

Salad, Dessert & Drink Set サラダ・デザート・ドリンクセット +¥800

*各料金はサービス料の10%と税金を含みます。
Displayed prices including tax and service charges.

Food menu



Sicilian pasta with eggplant and shrimp

A 茄子と小海老のシチリア風トマトパスタ ¥2,000

Pilaf with Shrimp parmesan flavor

B 小海老のパルミジャーノピラフ ¥1,450

Mix sandwiches

C ミックスサンドウィッチ ¥1,650

Dessert & Drink Set デザート・ドリンクセット +¥550

Salad, Dessert & Drink Set サラダ・デザート・ドリンクセット +¥800

Bar menu

Cod roe Dip with Toast

タラコのディップ 湯種パントースト添え ¥900

Parma Prosciutto Salad

パルマ産プロシュートサラダ ¥1,000

Shrimp and Leek Roast ahijo

小海老と長ネギのローストアヒーヨ ¥1,650

Fromage varier with dried fruit

フロマージュ・バリエ ドライフルーツ添え ¥2,000

Mixed Nuts

ミックスナッツ ¥900

*各料金はサービス料の10%と税金を含みます。
Displayed prices including tax and service charges.

Dessert



Cake set

ケーキセット ¥1,650

当店オリジナルケーキとドリンクのお得なセットです。お好みのケーキとともにごゆっくりお寛ぎいただけます。

コーヒー または 紅茶 + ケーキ1品

下記よりケーキをお選びください。 Please choose a cake from the above

A グラサージュ・ドウ・ショコラ

ビターなショコラムースとミルクシーナミルクチョコムースを2層にしたショコラデザートにフランス産の木苺フレス(デボワ)を使用したコンフィチュールを合わせました。

B モンブラン

黒糖風味のアーモンドタルトをベースに和栗クリームをドレスのように絞りあげた優しくフルーティーな香りのモンブランです。

C 抹茶マリージェュ

濃いめの抹茶ババロアにクリームチーズたっぷりのレアチーズを合わせた和スイーツです。抹茶の渋みにまろやかなチーズのコクが口の中で広がります。



Coconut pancake set

ココナッツパンケーキセット

コーヒー付 ¥1,650

単品 ¥1,250

※各料金はサービス料の10%と税金を含みます。
Displayed prices including tax and service charges.

Special Dessert



栗原心平さん & 浅草ビューホテル
スペシャルコラボ



Kiwi and Lomon Granola

キウイとレモンのグラノーラ

Granola, kiwi and lemon jelly, yogurt blancmange, sweet white chocolate sauce,
A spring-like dessert where you can enjoy many layers of different flavors.
Crush from top to bottom with a spoon and scoop up and enjoy together.

グラノーラ、キウイとレモンゼリー、ヨーグルトのブラマンジェ、甘いホワイトチョコのソースと、
何層もの味の違いが楽しめる春らしいデザートです。

上から下までをスプーンで一気に崩してすくって一緒にお召し上がりください。

コーヒー付 ¥1,650

単品 ¥1,250

※各料金はサービス料の10%と税金を含みます。
Displayed prices including tax and service charges.