

Grand Menu

GRILL DINING

薪火

MAKIBI

Miyagi Fair

宮城フェア



食彩みやぎ

社と誰が育んだ宮城の食彩を浅草ビューホテルで

Enjoy the taste of Miyagi Prefecture, the hometown of food created by rich nature.

豊かな自然が織りなす食のふるさと宮城



1 Miyagi prefecture Smoked Samma fish ¥1,650

宮城県産 秋刀魚のスモーク

脂ののった宮城県産秋刀魚を桜のチップで香ばしく仕上げた一品。

2 Miyagi prefecture mackerel fritto with arrabbiata sauce ¥1,800

宮城県産 鯖フリット アラビアータソース

宮城県産鯖を竜田揚げにし、スパイシーなトマトソースの旨味を纏わせ旨味たっぷりに仕上げた一品。

**3 Miyagi prefecture sea squirt, sails, ¥1,650
and shiitake mushrooms grilled with yuzu butter**

宮城県産 ホヤと帆立貝・椎茸の柚子バター焼き

海鞘・ホタテに宮城県特産の曲がり葱・セリ・原木椎茸を加え仙台味噌と柚子胡椒で仕上げたバター焼き
濃厚なソースをメルバトーストに添えて召し上がってください。

4 Arancini packed with the flavors of Miyagi ¥1,200

まるごと宮城のアランチーニ

宮城の特産、宮城サーモンをはじめ、曲がり葱・セリ・椎茸・宮城の新米・宮城の地酒・宮城の卵・春菊・チーズを
使用した宮城の旨味が詰まった一品。

※各写真はイメージです。The photograph is an image.

※表記料金は消費税とサービス料10%が含まれます。Displayed prices including tax and 10% service charges.

Appetizer

前菜

- 1 **Sausage platter**
ソーセージ盛り合わせ
- 2 **Octopus and mussel ajillo**
蛸とつぶ貝のアヒージョ
- 3 **Shrimp and broccoli anchovy garlic marinade**
小エビとブロッコリーのアンチョビガーリックマリネ
- 4 **Onion Gratin Soup**
オニオングラタンスープ
- 5 **Garden vegetable salad**
ガーデンベジタブルサラダ
Choose from 3 types of dressing
(French/Sesame/Caesar)
ドレッシング3種(フレンチ/ゴマ/シーザー)
よりお選びください。
- 6 **Raw ham (Jamon serrano)**
生ハム(ハモンセラーノ)
- 7 **Garlic toast**
ガーリックトースト
- 8 **Spicy French fries**
スパイシーフライドポテト

各 ¥800



Cheese & Pate

チーズ&パテ

- 1 **Mimolette (Diced cheese)**
ミモレット(ダイスチーズ)
- 2 **Comte (Diced cheese)**
コンテ(ダイスチーズ)
- 3 **Red cheddar (Diced cheese)**
レッドチェダー(ダイスチーズ)

各 ¥900



- 4 **2 types of Cheese pate**
2種のチーズパテ
- 5 **Mushroom pate**
マッシュルームのパテ
- 6 **Dried tomato pate**
ドライトマトのパテ
- 7 **Smoked salmon and Olive pate**
スモークサーモンとオリーブのパテ

各 ¥800

※各写真はイメージです。The photograph is an image.

※表記料金は消費税とサービス料10%が含まれます。Displayed prices including tax and 10% service charges.

Chinese food

中国料理



- 1 Shrimp chili sauce** ¥1,800
海老のチリソース
- 2 Fried shrimp with black beans** ¥1,800
海老の黒豆炒め
- 3 Fried chicken with Yurin sauce** ¥1,500
鶏の唐揚げ 油淋ソース
- 4 Large shumai with 2 types of sauce** ¥900
2種ソースで味わう大粒焼売



- 5 Chinese style wonton sandwich**
中華風雲吞サンド

¥1,200

※各写真はイメージです。The photograph is an image.

※表記料金は消費税とサービス料10%が含まれます。Displayed prices including tax and 10% service charges.

Main dish

肉料理



- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Meaty wild Grilled platter | ¥2,800 |
| | 肉盛りワイルドグリル盛り合わせ | |
| 2 | Beef loin steak | ¥2,500 |
| | 牛ロースステーキ | |
| 3 | Seafood and meat skewers (2 skewers) | ¥2,000 |
| | 串焼きワイルド魚介と肉の串焼き(2本) | |
| 4 | Beef stewed | ¥1,800 |
| | ビーフシチュー | |

※各写真はイメージです。The photograph is an image.

※表記料金は消費税とサービス料10%が含まれます。Displayed prices including tax and 10% service charges.



Special Collaboration

スペシャルコラボレーション

栗原心平さん & 浅草ビューホテル

スペシャルコラボ



1 Chili Con Carne Style Meatball ¥1,700

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。

2 Tomato doria to taste with two kinds of spices ¥1,600

二種のスパイスで味わうトマトドリア

ゴロっと入った鶏肉とスパイシーなトマトソースで満足感のあるドリア。
ふわっとスパイスが香り、食欲をそそる一品です。

3 Eggplant Paste and Cottage Cheese Arrabiata ¥1,800

なすのペーストとカッテージチーズのアラビアータ

赤唐辛子・にんにく・トマトが定番アラビアータ。アレンジとして、茹でたペーストにした茄子のコクと
世界最古のチーズと言われる爽やかな酸味のカッテージチーズをプラスした一品です。

※各写真はイメージです。The photograph is an image.

※表記料金は消費税とサービス料10%が含まれます。Displayed prices including tax and 10% service charges.

Pasta & Pizza

パスタ & ピザ



- 1 **Ketchup-flavoured Spaghtti** ¥1,500
パスタ ナポリタン
- 2 **Vongole bianco** ¥1,500
ボンゴレビアンコ
- 3 **Salmon cream pasta** ¥1,500
サーモンクリームパスタ
- 4 **Gorgonzola cream pasta** ¥1,500
ゴルゴンゾーラのクリームパスタ
- 5 **Asakusa bacon and mushroom pasta** ¥1,800
浅草ベーコンと茸のパスタ
- 6 **Pizza Half (2-3 people)** ¥2,000
ピザ ハーフ(2〜3名)
- Regular (4-5 people)** ¥4,000
レギュラー(4〜5名)



Dessert

デザート



- 1 **Vanilla Ice Cream** ¥500
バニラアイス
- 2 **Fondant Chocolate with Vanilla Ice Cream** ¥1,000
フォンダンショコラ バニラアイス添え

※各写真はイメージです。The photograph is an image.

※表記料金は消費税とサービス料10%が含まれます。Displayed prices including tax and 10% service charges.

Drink

ドリンク

Sparkling Wine

ESPACE of Limari Brut Special Glass グラス ¥1,300 Bottle ボトル ¥7,000
エスパス オブ リマリ ブリュット [チリ]

CONTARINI Prosecco Ros'e Spumante Bottle ボトル ¥7,500
コンタリーニ プロセッコ ロゼ スプマンテ [イタリア]

White Wine

BEND Chardonney California Bottle ボトル ¥5,000
ベンド シャルドネ カリフォルニア [カリフォルニア]

Santa Rita Chardonnay Glass グラス ¥1,000 Bottle ボトル ¥5,500
サンタ リタ ヒーローズ シャルドネ [チリ]

AUSSIÈRES Chardonnay Glass グラス ¥1,300 Bottle ボトル ¥7,000
オーシエール シャルドネ [フランス]

Red Wine

Bend Cabernet Sauvignon Bottle ボトル ¥5,000
ベンド カベルネソーヴィニヨン [カリフォルニア]

Santa Rita Cabernet Sauvignon Glass グラス ¥1,000 Bottle ボトル ¥5,500
サンタ リタ ヒーローズ カベルネソーヴィニヨン [チリ]

AUSSIÈRES SÉLECTION Glass グラス ¥1,300 Bottle ボトル ¥7,000
オーシエール セレクション [フランス]

Drink

ドリンク

Beer

Asahi SUPER DRY	¥1,200
アサヒ スーパードライ	
Heart Land	¥1,300
ハートランド	
Heineken	¥1,400
ハイネケン	
Suntory Allfree (Non-Alcoholic)	¥1,000
サントリーオールフリー (ノンアルコール)	

Whisky

Super Nikka	¥1,100
スーパーニッカ	
JACK DANIEL'S Old No7....	¥1,100
ジャックダニエルブラック	
I.W.HARPER GOLD MEDAL	¥1,200
I.W.ハーパーゴールドメダル	
Old Parr Silver	¥1,300
オールドパー シルバー	
Single Malt Japanese Whiskey FUJI	¥1,400
シングルモルト ジャパニーズウイスキー 富士	

Sake

Yukinobousha Yamahai Junmai	¥1,500
雪の茅舎 山廃純米	
DASSAI Junmai Daiginjo	¥1,800
獺祭 純米大吟醸 4割5分	

Cocktail

Beefeater Gin (tonic/soda)	¥1,000
ビーフィータージン(トニック/ソーダ)	
Japanese Craft Gin Roku (tonic/soda)	¥1,600
ジャパニーズクラフトジン六(トニック/ソーダ)	
Moscow mule	¥1,000
モスコミュール	
Aperol orange	¥1,000
アペロールオレンジ	
Campari (soda/orange)	¥1,000
カンパリ(ソーダ/オレンジ)	
Cassis (soda/orange/oolong)	¥1,000
カシス(ソーダ/オレンジ/ウーロン)	
Tequila sunrise	¥1,000
テキーラサンライズ	
Fuzzy navel	¥1,000
ファジーネーブル	
Cuba river	¥1,000
キューバリバー	
Spumoni	¥1,000
スプモーニ	
Ditamoni	¥1,000
ディタモーニ	
Samurai rock	¥1,000
サムライ ロック	
Italian iced tea	¥1,000
イタリアンアイスティー	
Kir	¥1,100
キール	
Mimosa	¥1,400
ミモザ	
Kir Royal.....	¥1,400
キールロワイヤル	

Soft Drink

JUICE ジュース	
Grapefruit/Orange/Mango/Guava	¥1,000
グレープフルーツ/オレンジ/マンゴー/グアバ	
Cola	¥1,000
コーラ	
Ginger Ale	¥1,000
ジンジャーエール	
Oolong Tea	¥1,000
ウーロン茶	