

冷製料理

カクテルシュリンプビスクソース

Cocktail shrimp bisque sauce

スモークサーモンと野菜のピクルス

Smoked salmon and pickled vegetables

コールミート・パスタサラダ

Cole meat pasta salad

野菜のムース

Vegetable mousse

わかさぎのエスカベッシュ

Wakasagi escabeche

カプレーゼ

Caprese

キッシュ

Quiche

チーズ盛り合わせ

Cheese platter

武藏窯グリル

牛ロースのグリル

Grilled beef loin

牛サガリのグリル

Grilled beef sagari

ポークカスレ

Pork cassoulet

ソーセージのグリル

Grilled sausage

ローストチキン

Roast chicken

赤魚のアクアパッツァ

Acqua pazza of red fish

白身魚のグリル

Grilled white fish

本日のグラタン

Gratin of the day

ピザマルゲリータ

Pizza margherita

ブイヤベース

Bouillabaisse

アジア料理

豚キムチチゲ

Pork kimchi jjigae

黒豚焼売

Black pork shumai

油淋鶏

Chinese style deep fried chicken

酢豚

sweet and sour pork

渡り蟹ラーメン

Migratory crab ramen

味噌ラーメン

Miso Ramen



ディナー限定

スペアリブ黒酢ソース

spare ribs black vinegar sauce

仔羊の香草パン粉焼き

Herb breaded lamb

クリームシチューのパイ包み

Cream stew pie wrap

猿払産ホタテのブルギニョン

Sarufutsu scallop bourguignon

国産牛のローストビーフ

domestic beef roast beef

西洋料理

生パスタ パルメザンチーズ和え

Raw pasta with parmesan cheese

ミートソース・ガーリックオイル

Meat sauce · Garlic oil

カルボナーラ

Carbonara

ロールキャベツ

cabbage rolls

チキンクリームシチュー

Cream stew with chicken

ご飯・パン・スープ

本日のサンドイッチ

Sandwich

穂乃華のパン

Honoka Bread

ジャム・バター各種

Variety of jams and butter

新潟・糸魚川産コシヒカリ

Koshihikari rice from Itoigawa, Niigata

かぼちゃクリームスープ

Pumpkin cream soup

日本料理

カレー南蛮そば

Curry Nanban soba

カキフライ

Deep fried oysters

本日のおばんざい

Today's Obanzai

寄せ鍋

Yosenabe

海鮮の天婦羅

Seafood tempura

・えび ・メゴチ
Shrimp Megochi

・アナゴ など
eel

野菜しゃぶしゃぶ

サニーレタス

sunny lettuce

赤水菜

Red mizuna

山葵菜

Wasabi greens

紅くるり大根

Red Kururi Radish

豆苗

Bean sprouts

人参

Carrot



サラダ

ブロッコリー

Broccoli

アーリーレッドスライス

Early red slice

トマト

Tomato

パプリカ

Paprika

メランジェサラダ

Melange salad

海藻サラダ

Seaweed salad

フルーツ

パイナップル

Pineapple

アールスメロン

Earls melon

ライチ

Litchi

ルビーグレープフルーツ

Ruby grapefruit

マンゴー

Mango

デザート

ミルクティープリン

Milk tea pudding

フルーツゼリー

Fruit jelly

チョコムース

Chocolate mousse

たまごプリン

Egg pudding

練乳いちごムース

Condensed milk strawberry mousse

プチサンドクリーム

Petit sandwich cream

カフェラテムース

Cafe latte mousse

フランボワーズオペラ

Raspberry opera

シュトーレン

Stollen

ブッシュドノエル

Bush de noel

スペシャルメニュー

お一人様一皿限定

サーモンのパイ包み焼き

Baked salmon pie

チョコレートテリーヌ

Chocolate terrine



ディナー限定

伊勢海老のブイヤベース

Lobster bouillabaisse

※お客様がブッフェ台にて料理をお取りいただくスタイルとなります。

It will be a style in which customers eat at the buffet table.

※仕入により、メニューが変更となる場合がございます。

The menu may change due to purchase.



お飲み物メニュー Drink Menu

※バーカウンターへ直接ご注文・運搬いただくと表記価格より10%割引致します。

アルコール飲み放題 Alcohol drink free flow

お一人様 ランチ 90分 **¥3,000**
Lunch

ディナー 120分 **¥3,500**
Dinner

ビール(中瓶)・ワイン・ウィスキー・日本酒・カクテル
Beer (medium bottle), wine, whiskey, sake, cocktails

おすすめワインフリーフロー Recommended wine free flow

¥2,800 武蔵の料理にぴったりの銘柄をご用意しました。
We have prepared a brand that is perfect for dishes.

フリーフロー対象ワイン
Wine included in free flow

ビール Beer

- アサヒスーパードライ(中瓶) **¥1,200**
Asahi Super Dry
- アサヒスーパードライ(生) 380ml **¥1,200**
Asahi Draft Beer 380ml
- アサヒスーパードライ エクストラコールド(生) 380ml **¥1,200**
Asahi Super Dry Extra Cold
- アサヒスーパードライ(生) 武蔵ジョッキ 634ml **¥1,500**
Asahi Draft Beer 634ml
- サントリーオールフリー(小瓶) **¥1,000**
Suntory All Free Non-alcoholic Beer

カクテル Cocktails

- ジントニック(ジン+トニックウォーター) **¥950**
Gin Tonic
- モスコミュール(ウォッカ+ジンジャーエール+ライム) **¥950**
Moscow Mule
- カシスオレンジorソーダ(カシスリキュール+オレンジorソーダ) **¥950**
Cassis Orange or Soda
- カンパリオレンジorソーダ(カンパリリキュール+オレンジorソーダ) **¥950**
Campari Orange or Soda
- マンゴヤン(マンゴヤンリキュール+マンゴージュース+グレナデンシロップ) **¥1,000**
Mangoyan

オリジナルカクテル Original Cocktails

- ローズフェスタ** Rose Festa **¥1,200**
バラの祭典をイメージしたホットカクテルです。心も体もバラの香りで癒されながらカクテルをお楽しみください。
A hot cocktail inspired by the rose festival. Enjoy a cocktail while relaxing your mind and body with the scent of roses. アルコール入り With alcohol
- ローズネーション** Rose Nation **¥1,000**
バラの華やかさをイメージしたイルミネーションカクテルです。バラのリキュールを使用したさっぱりとしたカクテルをお楽しみください。
An illumination cocktail inspired by the splendor of roses. Enjoy a refreshing cocktail made with rose liqueur. アルコール入り With alcohol
¥800 ノンアルコール Non-alcoholic

※ライトキューブのお持ち帰りはご遠慮ください。
* Please refrain from taking out the Light Cube.

ワイン Wine

スパークリングワイン:グラス Sparkling wine: glass

- アンテーザ ブリュット(イタリア)** **¥1,000**
Antesa Brut
柔らかな泡立ちと青りんごやハーブの香りが印象的
- ドゥーシェ・シュバリエ スパークリング ロゼ(スペイン)** **¥1,300**
Duche Chevallier Sparkling Rose
スッキリとした中にもコクがある辛口ロゼ

白ワイン:グラス Sparkling wine: glass

- オーシェル ブラン(フランス)** **¥1,100**
Aussieres Blanc
シャルドネを使用し、まろやかで果実味豊か

赤ワイン:グラス Sparkling wine: glass

- オーシェル ルージュ(フランス)** **¥1,100**
Aussieres Rouge
落ち着いた上品さと奥深さのある味わい

ノンアルコールスパークリング Non-alcoholic Sparkling: glass/bottle

- ジャイアンス ミュスカ(フランス)**
Jaillancde Bulles De Muscat
華やかな香りと自然体な甘さのフルーティーな味わい **グラス glass ¥900**
ボトル bottle ¥4,000

スパークリングワイン:ボトル Sparkling wine: bottle

- アンテーザ ブリュット(イタリア)** **¥4,500**
Antesa Brut
柔らかな泡立ちと青りんごやハーブの香りが印象的
- ドゥーシェ・シュバリエ スパークリング ロゼ(スペイン)** **¥6,800**
Duche Chevallier Sparkling Rose
スッキリとした中にもコクがある辛口ロゼ

白ワイン:ボトル Sparkling wine: bottle

- ワインメーカーズ・ノート シャルドネ(オーストラリア)** **¥4,000**
Winemakers Note Chardonnay
白桃やアプリコットなどのフルーティーな香りと味わい
- オーシェル ブラン(フランス)** **¥5,500**
Aussieres Blanc
シャルドネを使用し、まろやかで果実味豊か

赤ワイン:ボトル Red wine: bottle

- ワインメーカーズ・ノート カベルネ・シラーズ(オーストラリア)** **¥4,000**
Winemakers Note Cabernet Shiraz
チェリーやストロベリー、カシスの香りが口いっぱいに広がる
- オーシェル ルージュ(フランス)** **¥5,500**
Aussieres Rouge
落ち着いた上品さと奥深さのある味わい



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。



※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。
※Displayed prices including tax and service charges.