

冷製料理

Cold dishes

チーズ盛り合わせ

Assorted cheese

タラトール 

Yogurt and cucumber soup

スモークサーモンとオニオンのサラダ仕立て

Smoked salmon and onion salad

パスタサラダ

pasta salad

鴨スモーク

Smoked duck

鶏肉のプレッセ

Chicken Presse

砂肝のネギ塩マリネ

Marinated gizzard with green onion salt

ショプスカサラダ 

Shopska salad

など

アジア料理

Asian cuisine

中華スープ

Chinese soup

飲茶・春巻

Dim sum and spring rolls

白身魚のチリソース

White fish with chili sauce

鶏肉とナッツの炒め

Stir-fried chicken and nuts

黒酢豚

Black vinegar pork

担々麺

Carrier noodles

渡り蟹ラーメン

Migratory crab ramen

など

武藏窯グリル

Musashigama Grill

牛ロースのグリル 

Grilled beef loin

国産豚のグリル 

Grilled domestic pork

ラム肉のグリル

Grilled lamb

ケバブチェ・ソーセージのグリル 

Kebabuche · Grilled sausage

フライドポテトチーズ 

French fries cheese

白身魚のグリル

Grilled white fish

酒蒸し帆立のソテー

Sauteed sake-steamed scallops

季節野菜のグリル

Grilled seasonal vegetables

カヴァルマ 

Kavarma

ムサカ 

moussaka

ピザ

Pizza

など

西洋料理

Western cuisine

ミディエドルマ 

Mussel pilaf

カニクリームコロッケ

Crab cream croquette

ギュベチ 

Gübech

など

日本料理

Japanese food

なめこそば

Nameko Soba

野菜の天麩羅

Vegetable tempura

高野豆腐と野菜のお煮しめ

Koya tofu and stewed vegetables

茄子とインゲンの生姜風味

Eggplant and green beans with ginger flavor

三種豆とオクラの十八穀サラダ

Eighteen-grain salad with beans and okra

など

野菜しゃぶしゃぶ

Vegetable shabu-shabu

カブ

Turnip

豆苗

Bean sprouts

ワサビ菜

Wasabi greens

水菜

Mizuna

人参/黄人参

Carrot/yellow ginseng

など

ご飯・パン・スープ

Rice, Bread, Soup

本日のパン6～8種 

6-8 types of bread of the day

バター/ジャム

Butter/Jam

新潟・糸魚川産コシヒカリ

Koshihikari rice from Itoigawa, Niigata

混ぜ込みご飯

Mixed rice

コーンポタージュ

Corn potage

など

サラダ

Salada

トマト

Tomato

アーリーレッドスライス

Early red slice

パプリカ

Paprika

メランジェサラダ

Melange salad

海藻サラダ

Seaweed salad

キュウリ

Cucumber

など

デザート

Dessert

抹茶プリン

Matcha Pudding

ゼリー

Jelly

抹茶ムース

Matcha mousse

ヨーグルトムース 

Yogurt mousse

抹茶のミルクレープ

Matcha Mille Crepe

抹茶のロールケーキ

Matcha Roll Cake

パニツツア 

Panitsa

SDGsスイーツ

SDGs sweets

など

フルーツ

Fruits

アールスメロン

Earls melon

ライチ

Lychee

オレンジ

Orange

マンゴー

Mango

パイナップル

pineapple

など



このマークがついているお料理は
ブルガリアフェアのメニューです。
This mark is the Bulgarian Fair menu.

スペシャルメニュー

お一人様一皿限定

イベリコパンチェッタのテリーヌ
&ヨーグルトサラダ

Iberian pancetta terrine and yogurt salad

ほうじ茶のムースと
いちご餡の葛まんじゅう

Hojicha mousse & strawberry kudzu manju

※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

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

焼酎 Shochu

- 一番札 (鹿児島・麦25度) ¥950
Ichibanfuda
- 富乃宝山 (鹿児島・芋25度) ¥1,100
Tomino Houzan

日本酒 Sake

- 麒麟山 伝辛 (新潟・一合) ¥1,100
KIRINZAN
- 獺祭 (山口・一合) ¥1,800
DASSAI



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・焼酎
Beer (medium bottle), wine, whiskey, sake, cocktails, shochu

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

ウィスキー Whisky

- シーバスリーガル(30ml) ¥1,200
Chivas Regal
- ブラックニッカ フリージングハイボール ¥1,100
BLACK NIKKA Freezing Highball

オリジナルカクテル Original Cocktails

Amethyst~アメジスト~

Amethyst cocktail

ブルガリア産の希少なアメジストをイメージしたカクテルです。
梅酒を使用し、さっぱりと飲みやすい味わいに仕上げました。

¥1,200

(ノンアルコールも承ります)

ワイン Wine

スパークリングワイン:グラス Sparkling wine: glass

- アンテサー ブリュット (イタリア) ¥1,000
Antesa Brut
柔らかい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 White 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 Red 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

ロゼワイン pink wine

- ももいろ (日本) グラス glass ¥1,100
Momoiro
- 心地よい酸味としっかりとした果実の香り ボトル bottle ¥6,500

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) グラス glass ¥900
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
- ボトル bottle ¥4,000

スパークリングワイン:ボトル Sparkling wine: bottle

- アンテサー ブリュット (イタリア) ¥4,500
Antesa Brut
柔らかい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 White 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

※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.



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。



Asakusa View Hotel

Bulgaria

Fair

ブルガリア
フェア

Wine

ワイン

ロゼ **ブルガリア ローズワイン** ボトル ¥5,500 グラス ¥1,300

ブルガリア産のダマスクローズをフレーバリングしたバラ色のロゼワインです。
ブルガリアの地ぶどう「マブレット」を使用しております。

白 **フォート ブルゴゾーネ ヴィオニエ** ボトル ¥4,500 グラス ¥1,100

華やかな果実の香りとフローラルな香りを併せ持つヴィオニエ特有の
しっかりとした芳香が魅力です。

赤 **ソリメルロ** ボトル ¥4,500 グラス ¥1,100

上品なメルローの香りが引き立ちフレッシュな果実味が感じられる逸品。
明るく華やかなルビー色です。

赤 **マブルッド リザーブ** ボトル ¥5,500 グラス ¥1,300

ブルガリアオークの樽でエイジングされた上品で優雅な味わいと
柔らかな樽香をお楽しみいただけます。

※表記料金は税金・サービス料10%が
含まれております

