

ビューホテルズ 通信

2017年10月号

■札幌ビューホテル 大通公園	グリルブッフェ&レストラン・バー デ・ビュー・・・・・・・・ P1
■成田ビューホテル	料理の饗宴・・・・・・・・ P3
■ビューホテルズ	秋のおすすめレストランプラン・・・・・・・・ P4
■ビューホテルズ	秋のおすすめ宿泊プラン・・・・・・・・ P5



<http://www.viewhotels.co.jp>

ビューホテルズ&リゾートは、ただいま 19 ホテル。
2018年春 大阪ビューホテル 本町 開業予定！

<直営ホテル>

浅草ビューホテル 成田ビューホテル 秋田ビューホテル
高崎ビューホテル 伊良湖ビューホテル 両国ビューホテル
札幌ビューホテル 大通公園

おくたま路(東京都・青梅市) 那須高原ホテルビューパレス
ぎょうけい館(銚子・犬吠埼) ホテルプラザ菜の花(千葉市・中央区) ホテルグリーンパール那須

<提携ホテル>

郡山ビューホテル 郡山ビューホテルアネックス
平ビューホテル(福島県いわき市) 岡山ビューホテル
ホテルグランビュー沖縄 ホテルグランビューガーデン沖縄 ホテルグランビュー石垣

情報に関するお問い合わせは、
〒111-0035 東京都台東区西浅草 3-17-1
日本ビューホテル株式会社 事業統括部 広報宣伝課
TEL / 03-5828-2216

E-Mail / PR@viewhotels.co.jp
広報担当/望月旭・藤村泰司・田村友香までお願いいたします。

※データ画像、カラーポジ等が必要な場合は、ご連絡ください。ご送付させていただきます。

札幌ビューホテル 大通公園
1階アトリウムロビーに新レストラン
「グリルブッフェ&レストラン・バー オードリー」デ・ビュー

札幌ビューホテル 大通公園 TEL (011) 261-0111 <https://www.viewhotels.co.jp/sapporo>

札幌ビューホテル 大通公園（北海道札幌市／総支配人：岡村潤平）は、「グリルブッフェ&レストラン・バー オードリー」を2017年9月2日（土）に開業いたしました。

札幌ビューホテル 大通公園

グリルブッフェ&レストラン・バー

Audrey
オードリー

明るく陽気な南イタリアのマーケットをイメージしたレストランは、ビューホテルズが誇る富士の溶岩石を使用した武蔵窯を採用し、グリル料理はもちろんのこと、和・洋・中・デザートが約50種類！オープンキッチンではシェフが腕を振るうライブクッキングが楽しめます！

ディナーは日曜から金曜は武蔵窯を使用したグリル料理をはじめとしたアラカルトメニューが楽しめ、土曜日はディナーブッフェをご用意しております。さらに、ラウンジとしても利用でき、ホテルメイドケーキをごゆっくり堪能できるほか、夜はバーとしても営業し、モーニングからバートタイムまで様々なシチュエーションでご利用いただけます。

グリルブッフェ&レストラン・バー「オードリー」概要

朝食／7：00～10：00 ランチ／11：30～15：00 ディナー／17：00～21：30

ラウンジ／10：00～23：00 バー／17：00～23：00

<ランチブッフェ>11：30～15：00(全日) 90分制

料 金／大人2,700円 小人1,500円 幼児(4～5歳)500円

未就学児(0～3歳)無料 65歳以上 2,400円

グループ割引(大人10名以上)2,500円

<ディナーブッフェ>17：00～21：30(土曜日のみ) 120分制

料 金／大人3,700円 小人2,000円 幼児(4～5歳)800円

未就学児(0～3歳)無料 65歳以上3,300円

アルコール飲み放題プラン2,000円

※表記料金はいずれも税金・サービス料込となります。

※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ 札幌ビューホテル大通公園

TEL：(011)261-3332 (レストラン予約 10：00～18：00)



【ディナー】武蔵窯ステーキ ～日曜から金曜は武蔵窯で焼き上げた塊肉をシェアして味わう～

お客様のお好みの量でカットしたお肉を武蔵窯でふっくらジューシーに焼き上げます。熱々の陶板皿にのったお肉のジューシー焼ける音や香りなど、お肉の美味しさを五感で味わえるお料理です。

営業時間／日曜～金曜 17：00～21：30

※土曜日はディナーブッフェ

<メニュー一例>※表記料金は税金・サービス料込

- ・豪州産サーロイン 300g 2,850円
- ・道産牛リブロース 300g 3,600円
- ・道産フィレ 300g 4,500円
- ・十勝若牛サーロイン 300g 5,700円

※300gを基本に100g単位で増量カットいたします。

- ・道産ホタテ貝のグリル 香味風味の焦がしバターソース 1,800円【写真左】
- ・本日のカルパッチョと彩り野菜のハーモニー 1,680円
- ・チョップドサラダ オードリースタイル 1,250円



【ラウンジ】Sweets 秋の大収穫祭フェア

ホテルメイドのスイーツや軽食がイトインでゆっくり堪能できます。もちろんテイクアウトも可能。10月までは秋の食材を使用したスイーツをぜひ。



営業時間／10：00～23：00（イトインは11：30～23：00）

<秋の大収穫祭フェア> 10月31日（火）まで

キャラメルマロン400円【写真右上】／かぼちゃプリン
420円【写真左上】／栗のクランブルタルト420円

【写真右下】／カボチャモンブラン450円【写真左下】

※表記価格はいずれも税金が含まれております。

※イトインの場合はサービス料が10%加算されます。

【バー】Audreyオープン記念カクテルフェア

大通公園の「緑」、ドライアイスの「白」、太陽をイメージした「赤」でイタリア国旗風に仕上げました。

営業時間／17：00～23：00

<オープン記念カクテルフェア>10月31日（火）まで

【写真左から】オードリーパーク1,200円／

オードリーパンチ1,400円／ソーレ1,200円

※表記価格はいずれも税金・サービス料が含まれております。

※写真はイメージです。



ご予約・お問い合わせ 札幌ビューホテル大通公園

TEL：(011)261-8332（レストラン予約 10：00～18：00）

成田ビューホテル 料理の饗宴 ～松茸・国産牛・海老～

成田ビューホテル TEL (0476) 32-1111 <https://www.viewhotels.co.jp/narita>

成田ビューホテル（千葉県成田市／総支配人：遠藤雅之）は、松茸、国産牛、海老を使用したコースメニューを館内レストラン3店舗で販売いたします。

美食の秋にふさわしい、豪華食材「松茸・国産牛・海老」の3食材をフレンチ、中国料理、日本料理の3レストランのこだわりのメニューでご提供。どのコースがお好みか、食べ比べてはいかがでしょうか？

期 間／～10月31日（火）

料 金／お一人様 5,000円（税別）

期間中、各レストランの「料理の饗宴 ディナーコース」をご利用いただくと2店舗のご利用で…パティオ「ランチバイキング」1名様無料ご招待！
3店舗のご利用で…パティオ「ディナーバイキング」1名様無料ご招待！

<Dining The TOP>17：30～24：00（コースラストオーダー20：30）

【メニュー】

松茸のロワイヤルとプティオードブル／天使海老の軽いポッシュェ、フランス産キノコと殻付き粒貝のマリネ、いくらと秋ナスのピュレ／香り豊かなポルチーニを使ったクリームポタージュ／秋鮭のポワレ、旬野菜のフリット 赤ワインヴィネガー風味のソース／しあわせ絆牛のバベットチャコール焼き 旬の栗とトリュフのソース／TOP スペシャルデザート／パン／コーヒー

<日本料理 歌留多>17：30～21：30（ラストオーダー21：00）

【メニュー】

前 菜：秋の味覚 9点盛り／お 椀：松茸と赤むつの紙風船包み／焼き物：車海老・賀茂茄子田楽／小 鍋：和牛スネ肉の照り煮／食 事：選べる釜飯（秋刀魚と生姜、鮭といくら、鶏肉と牛蒡、松茸ときのこ色々）／水菓子：無花果の日本酒コンポート

<中国料理 唐紅花>17：30～21：30（ラストオーダー21：00）

【メニュー】

中華冷菜盛り合わせ／秋の味覚 松茸入りフカヒレ姿蒸しスープ／国産牛と茸の黒胡椒炒め／海鮮三種 ホタテ、カニ、海老の葱塩炒め／カレーと茄子の竜田揚げ 油淋ソース／鮑と秋野菜のクリームソース／秋鮭の黄金炒飯／焼きマンゴープリン

ご予約・お問い合わせ 成田ビューホテル予約課

TEL：0476-32-1122（受付9：30～18：00）



ビューホテルズ 食欲の秋おすすめプラン

秋田ビューホテル TEL (018) 832-1111 <https://www.viewhotels.co.jp/akita>

秋田ビューホテル（秋田県秋田市／総支配人：森田健一）の『シノワ&フレンチ シェフ&シェフ』では、食欲の秋におすすめの秋の味覚が楽しめるディナーをお届けいたします。

時間／ディナータイム 17:30～21:00（ラストオーダー20:30）
会場／秋田ビューホテル1階 シノワ&フレンチ シェフ&シェフ

●秋の夜長のテーブルオーダーバイキング

秋の夜長にテーブルオーダーバイキングで美食三昧はいかがですか。

海老のチリソース、熱々のハンバーグにシェフ自慢の麻婆豆腐などなど、魅惑の洋食&中華メニューがなんと全63品！着席したままのテーブルオーダー式で、できたてメニューを120分食べ放題です。

期間／～10月31日(火)まで
料金／大人3,480円 小学生1,690円
幼児(4歳以上)は500円
◎平日特別料金 大人2,980円 小学生1,490円



とろーりラクレットで贅沢女子会

お肉&お野菜とチーズの美味しい出会い。熱々のチーズをたっぷりかけてお召し上がりいただきます。



【とろーりラクレット】

期間／～10月31日(火)まで
料金／《飲み放題付き》
女性4,000円 男性4,800円
※2名様より承ります。要予約となります。

＜メニュー＞飲み放題120分
前菜盛り合わせ／本日の調理長おすすめの一品／
ステーキと温野菜のラクレットチーズ掛け／
パスタまたはチャーハン／本日のシェフデザート

※表記料金はお一人様 サービス料込・税金別となります。
※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせは、秋田ビューホテル宴会予約課 TEL：018-833-2221（受付10:00～19:00）

浅草ビューホテル TEL (03) 3847-1111 <http://www.viewhotels.co.jp/asakusa>

■【土日祝ディナー限定】日本料理 歌留多 国産牛しゃぶしゃぶ食べ放題

浅草ビューホテル（東京都台東区／総支配人：佐藤和彦）の日本料理歌留多では土日祝日のディナー限定で国産牛を使用したしゃぶしゃぶ食べ放題を開催いたします。国産牛をしゃぶしゃぶで心ゆくまでお楽しみいただけます。寒くなるこれからの季節にぜひともご賞味ください。

期 間／～10月29日（日）までの土日祝日ディナー限定

時 間／17:30～21:30（ラストオーダー20:30）

料 金／男性 6,000円 女性 4,950円

小学生 2,750円 幼児 1,100円 2歳以下無料

※表記料金は税別となります。

※1組4名様までとなります。

※各種ホテル会員割引対象外となります



【しゃぶしゃぶイメージ】

<メニュー>●はお代わり自由

先付／●国産牛／●野菜／●白飯／デザート

プラス¥1,000にてサントリー マスターズドリーム（生ビール）2時間飲み放題

ご予約・お問い合わせ 浅草ビューホテル 日本料理 歌留多直通 TEL 03-3842-3375

ビューホテルズ 秋のおすすめ宿泊プラン

高崎ビューホテル TEL (027) 322-1111 <https://www.viewhotels.co.jp/takasaki>

■【朝食&駐車代無料&ぐんまちゃんの水プレゼント！】

レジャー！ダム&古墳好きにオススメ群馬旅！！♪一泊朝食付きプラン

高崎ビューホテル（群馬県高崎市／総支配人：川島利昭）は歴史、自然散策を楽しむ方におすすめの一泊朝食付きのプランを販売しております。

群馬県には、首都圏で唯一建設中のダム『八ッ場(やんば)ダム』があり、今しか見られない建設中の様子をツアーで楽しむことができます！さらに高崎市内には国指定史跡の『保渡田古墳群』があり、一度で3つもの古墳を見学することができます！高崎ビューホテルを拠点に歴史、自然散策を楽しんでみませんか？

期 間／～12月31日（日）まで

料 金／お一人様 4,200円～

（一泊朝食付き 税金・サービス料込み）

特 典／①駐車場無料！

②ぐんまちゃんの水プレゼント付き

朝 食／The Kitchen NOVA 和洋バイキング



【スタンダードツインルーム】

ご予約・お問い合わせ 高崎ビューホテル

TEL : 027-322-1111(ホテル代表)

伊良湖ビューホテル TEL (0531) 35-6111 <https://www.viewhotels.co.jp/irako>

■【最上階限定2室】プレミアムワイドビューツインルームで体験する
癒しの絶景と和洋中グリルbuffe宿泊プラン

伊良湖ビューホテル（愛知県田原市／総支配人：阿部慎一）は、最上階2室限定の『プレミアムワイドビューツインルーム』の宿泊プランを販売しております。

足元から広がる大きな窓を覗けば、爽快感あふれる眺望をご覧いただける『プレミアムワイドビューツインルーム』は、どの部屋よりも海を身近に感じることができ、穏やかな海を眺めるうちに身も心も癒やしてくれます。ベッドやイスにくつろぎながら、オーシャンビューをお楽しみください。



期 間／～11月30日（木）まで

料 金／お一人様10,500円～36,500円

（一泊二食付き 税金・サービス料込、入湯税別）

夕 食／和洋中グリルbuffe

朝 食／和洋buffe

ご予約・お問い合わせ 伊良湖ビューホテル 予約課

TEL：0531-35-6114（受付時間 10：00～18：00）

◀【プレミアムワイドビューツインルーム】

浅草ビューホテル TEL (03) 3847-1111 <https://www.viewhotels.co.jp/asakusa>

■【レディースプラン】
夜景が素敵なホテル最上階バーの利用券など7つのアイテムで過ごす大人の休日

浅草ビューホテル（東京都台東区／総支配人：佐藤和彦）は、人気だった『レディースプラン』の内容を刷新し、「大人の休日」をテーマに販売いたします。

ブランドコスメなどの癒しアイテムで日頃の疲れやストレスを解消し、レストランの割引券を利用してホテルディナーを堪能することも可能です。また、ホテル最上階のバーから東京スカイツリー®・浅草寺など新旧織り成す、すばらしい夜景を眺めながら素敵なひとときを。身も心も満たす7つのアイテムで上質なホテルステイをお楽しみください。

料 金／お一人様 8,000円～（一泊朝食付き 税金・サービス料込）

朝 食／26階スカイグリルbuffe武蔵の朝食buffe

<特 典>

- ① 最上階「TOP BAR ICE HOUSE」1ドリンク&1スナック付
- ② レイトチェックアウト13：00でゆったり滞在
- ③ MIKIMOTO MOON PEARLスキンケアセット付でお肌ツルツル
（クレンジング・洗顔フォーム・ローション・保湿クリーム）
- ④ バスソルト付で癒しのバスタイム
- ⑤ バスローブ付 ⑥ レストラン割引10%OFF
- ⑦ 館内ヒーリングエステサロン「カサロサ」の20%割引券付
（予約制／ご滞在中1回）



【TOP BAR ICE HOUSE】

ご予約・お問い合わせ 浅草ビューホテル 宿泊予約課 TEL 03-3842-4890（受付 10:00～18:00）

那須高原ホテルビューパレス TEL (0287) 76-1111 <https://www.viewhotels.co.jp/nasu/>

■【40周年記念】ランクアップでフルコース料理 更に特典！ 一泊二食付きプラン

那須高原ホテルビューパレス（栃木県那須町／支配人：本田勇美夫）は、今年で40周年を迎えることができました。これもひとえに皆様のお陰と感謝申し上げます。

これを記念とし、特別プランをご用意！通常メイン料理がお肉料理かお魚料理を選べるアゼリアコースのプラン相当の御料金で、更に料理内容をランクアップしたフルコースをご用意いたします。

この秋は紅葉とおいしいお食事を堪能しに、那須高原へお越しください。

期 間／～11月30日（木）まで

料 金／お一人様13,000円～

（一泊二食付き 税金・サービス料込、入湯税別）

夕 食／ご夕食はレストラン「ラ・テラス」にて、洋食に和のテイストを加えた新感覚創作料理のフルコースでご準備いたします。

朝 食／那須のブランド卵「那須御養卵」を使用した卵料理をはじめとする和食、洋食のバイキング又はハーフバイキングとなります。（選べません）



【フルコースイメージ】

<特 典>

- ①通常メイン料理がお肉料理かお魚料理を選べるアゼリアコースのプラン相当の御料金で、更に料理内容をランクアップしたフルコースをご用意いたします。
- ②大人の方に限り、お一人様1個 りんどう湖レイクビューのジャージーカップアイスをご用意
- ③平日特典：月曜～木曜お泊まりのお客様、アーリーチェックイン通常15：00→14：00
- ④売店10%割引券
- ⑤パターゴルフ無料券

■ご予約・お問い合わせは 那須高原ホテルビューパレスまで TEL:0287-76-1111

情報に関するお問い合わせは、
〒111-0035 東京都台東区西浅草 3-17-1
日本ビューホテル株式会社 事業統括部 広報宣伝課
TEL / 03-5828-2216

E-Mail / PR@viewhotels.co.jp
広報担当／望月旭・藤村泰司・田村友香までお願いいたします。

※データ画像、カラーポジ等が必要な場合は、ご連絡ください。ご送付させていただきます。