

ビューホテルズ 通信

2019年11月号

■ビューホテルズ	クリスマスプラン特集・・・・・・・・・・・・・・・・P1
■ビューホテルズ	おすすめ宿泊プラン・・・・・・・・・・・・・・・・P4
■ビューホテルズ	おすすめ忘新年会プラン・・・・・・・・・・・・P6



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

<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

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 大阪ビューホテル 本町

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

ホテルグランビュー福岡空港

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

TEL / 03-5828-2216

E-Mail / pr@viewhotels.co.jp

広報担当/小梁川圭介・藤村泰司・田村友香までお願いいたします。

※データ画像等が必要な場合は、ご連絡ください。ご送付させていただきます。

ビューホテルズ クリスマスプラン特集

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

■ 聖なる夜に乾杯 クリスマス特別ディナー

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、中国料理「緑花(ルファ)」とブッフェ&レストラン・バー「オードリー」にて華やかなクリスマスを楽しむクリスマスディナーを、2019年12月21日(土)～25日(水)の5日間限定でご用意いたします。クリスマスだけの特別メニューを中国料理のコース、もしくは和洋中のブッフェでお楽しみいただけます。大切な方と過ごす聖なる夜をゆっくりとお過ごしください。

日程/2019年12月21日(土)～25日(水)

●中国料理 緑花(ルファ) 17:00～21:00

『聖夜の美食晩餐(びしょくばんさん)』お一人様 5,600円(税別)

かわいらしいサンタクロースが添えられたオードブルの盛り合わせや牛ほほ肉のチャイニーズパイシチュー、オマール海老の緑花風テルミドールなど、クリスマスにぴったりの豪華食材を中国料理コースで仕立てました。乾杯スパークリングワインと共にお楽しみください。



【聖夜の美食晩餐】

<メニュー>クリスマスオードブル盛り合わせ/三種の蟹と海の幸の淡雪仕立て クリスマススタイル/
滝川産合鴨のソテー中華クレープ捲き焼きと伊達鶏もも肉の紅南乳風味グリル/
牛ほほ肉と根菜のチャイニーズシチューパイ包み焼き/
オマール海老の緑花風テルミドール ガタイフ揚げと共に/緑花フカヒレ丼/クリスマスデザートプレート

※要予約、2名より承ります。

●オードリー 17:30～21:00 時間制限なし

Xmas ディナーブッフェ

ローストチキン、オマール海老のクリームグラタン、生ハムカッティングサービス、クリスマススイーツなどクリスマス特別メニューを含む和洋中ブッフェ。彩り鮮やかなメニューの数々で華やかなパーティーを演出いたします。



【Xmasブッフェイメージ】

大人 土日 5,000円 平日 4,500円 シルバー(65歳以上) 土日 4,500円 平日 4,000円

小学生(6歳以上) 土日 2,500円 平日 2,000円 幼児(4・5歳) 土日 950円 平日 800円

※表記料金は消費税別となります。

《お客様からのご予約・お問い合わせ先》

札幌ビューホテル大通公園 レストラン予約 TEL: 011-261-8332(受付 10:00～18:00)

【本件に関する報道関係の方のお問い合わせ】

札幌ビューホテル 大通公園 販売促進・顧客管理 高田彰子まで

TEL: 011-261-8331 / FAX: 011-261-5105

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

■ ホテル最上階ブッフェレストランで楽しむ「クリスマスブッフェ」

秋田ビューホテル（秋田県秋田市／総支配人：柴田 良朗）は、最上階ブッフェレストラン「スカイグリルブッフェ 空桜」にてクリスマス限定ブッフェメニューを2019年12月20日（金）～25日（水）の期間限定でご用意いたします。七面鳥やブッシュ・ド・ノエルなど、クリスマスならではの豪華メニューをお楽しみいただけます。ご家族はもちろん、カップルや友達同士でも、聖なる夜はホテル最上階ブッフェを堪能してみたいはいかがですか？



【クリスマスブッフェイメージ】

期 間／2019年12月20日（金）～12月25日（水）

時 間／ディナータイム 120分制

【平日】17:30～21:00(ラストイン19:00) 【土日祝】1部17:00～19:00 2部19:15～21:15

会 場／秋田ビューホテル12階 スカイグリルブッフェレストラン空桜 SORA

料 金／大人4,500円 シニア(65歳以上)3,000円 小学生2,250円 3歳～未就学児500円

<クリスマス限定メニュー>

ローストビーフ、七面鳥のロースト、ブッシュ・ド・ノエル、フカヒレスープ、お刺身、海老の天ぷら、海鮮網目春巻き

<そのほかにもおすすめの通常ブッフェメニュー>

11月・12月『冬のごちそう三昧フェア』開催中！

牛サイコロステーキ（ランチ限定）、牛肉のグリル（ディナー限定）、海鮮ちらし（ディナー限定）、ローストチキン、おでん、蟹と白菜の塩煮込み

【11月限定】チーズフォンデュと焼き野菜、マカロニグラタン、蟹入り団子のサフランスープ仕立て

【12月限定】サーモンのパイ包み焼き、クリスマス風ピザ、シーフードパエリア

●クリスマスディナーコース【要予約】

空桜ではブッフェ以外にも、クリスマスを彩るコース料理も限定でご用意いたします。聖なる夜を演出するスペシャルコースは、シェフが一品一品丁寧に仕上げました。

期 間／12月1日（日）～12月25日（水）

時 間／ディナー 【平日】17:30～21:00(ラストイン19:00)

【土日祝】17:00～21:15(ラストイン19:15)

料 金／お一人様8,500円



【クリスマスディナーコース】

[アミューズ]ズワイガニとアボカド、ナスのミルフィーユ

和風仕立てのバルサミコソース

[オードブル]軽く燻した鴨胸肉のロースト グリーンマスタードソース

[スープ]サンフランシスコクラムチャウダー

[お魚料理]真鯛とキノコのデュクセルのキャベツ包み オマール海老のポワレ添え
キャビア入りブルーブランソース

[お肉料理]国産黒毛和牛のグリル フォアグラのマカロン添え 3種のベリーソース

[デザート]Xmas デザート [小菓子] [パン] [コーヒー]

※表示価格はサービス料込・消費税別となります。

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

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

■ 空港を一望できるレストランで過ごす「クリスマスノエルディナー」

成田ビューホテル（千葉県成田市／総支配人：川島 利昭）は、最上階フレンチダイニング「The TOP」にてクリスマス限定のフレンチコースを2019年12月20日（金）～25日（水）の期間限定でご用意いたします。リース風の前菜から国産牛フィレ肉の溶岩石グリル、デザートまでクリスマスをイメージしたコースをお届けいたします。大切な方と過ごすひと時を、夜景を眺めながら特別なディナーをお楽しみください。



【クリスマスノエルディナー】

期 間／2019年12月20日（金）～25日（水）

時 間／ディナータイム 17：30～24：00（コースラストオーダー 20：30）

料 金／お一人様 12,000円（サービス料込・消費税別）

会 場／成田ビューホテル 11階 ダイニング ザ トップ

<メニュー>海の幸を散りばめたサラダ・グルマンド リース風 色とりどりのピュレと共に／フォアグラと無花果、ナッツのテリーヌ／ビスク風クラムチャウダー クリスマススタイル／金目鯛とホタテのムース 湯葉包み ブールブランソース／ラフランスのグラニテ／国産牛フィレ肉の溶岩石グリル ヴァン・ルージュソース／クリスマススペシャルデザート／ホテルメイドのパン／コーヒーまたは紅茶

<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9：00～18：00）

ビューホテルズ おすすめ宿泊プラン

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

■ 冬の味覚シーズン到来！旬の味覚堪能の旅に出かけよう！ふぐ会席宿泊プラン

伊良湖ビューホテル（愛知県田原市／総支配人：石井 高宏）は、これからシーズンを迎える『ふぐ会席』がご堪能いただける宿泊プランを販売いたします。ふぐ刺し、ふぐちり、ふぐ唐揚げ、最後はふぐの出汁のしっかりきいた雑炊で締めとふぐづくしのメニューをご用意いたします。ぜひこの機会に冬の味覚「ふぐ」をご堪能ください。



【ふぐ会席 イメージ】

期 間／2019年11月1日（金）～2020年2月29日（土）

料 金／お一人様 15,900円～20,900円

（一泊二食付き 消費税・サービス料込、入湯税別）

<メニュー> **先附** 季節の小鉢 **前菜** 旬菜三種盛り **造り** ふぐ薄造り ふぐ皮 浅葱
鍋 ふぐちり鍋 **揚物** ふぐ唐揚げ 獅子唐 レモン **食事** ふぐ雑炊香の物三種盛り **果物** 季節の果物
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

<ご予約・お問い合わせ>伊良湖ビューホテル 予約課

WEB：<https://www.viewhotels.co.jp/irako> TEL：0531-35-6114（受付時間10：00～18：00）

■お正月特別宿泊プラン

浅草ビューホテル(東京都台東区/総支配人:浅野 良太)は2019年12月31日(火)～2020年1月3日(金)までの『お正月宿泊プラン』を販売いたします。

新年を迎えるのに最もふさわしいここ浅草は、今も昔も変わらず下町情緒あふれた街。除夜の鐘や浅草寺初詣と賑いを見せる浅草で年末年始を過ごしませんか? 宿泊者特典や館内イベントもあり、ゆっくりとお正月をお過ごしいただけます。令和初の年末年始を、皆様と迎えらることを楽しみにお待ちしております。

期 間/ 2019年12月31日(火)～2020年1月3日(金)まで

夕 食/ ご夕食は4種類からお選びいただけます

- ・27階「THE DINING 唐紅花&蒔絵」のフレンチまたは中国料理
- ・6階「日本料理 歌留多」の和会席料理
- ・1階「GRILL DINING 薪火」の薪火グリル料理コース

料 金/ お一人様あたり 税金・サービス料込

- 12月31日から**4泊5日8食付プラン**(朝食4回、夕食4回)111,000円～
 - 12月31日または1月1日より**3泊4日6食**(朝食3回、夕食3回)79,000円～
 - 12月31日または1月1日より**2泊3日4食**(朝食2回、夕食2回)56,500円～
 - 12月31日または1月1日より**1泊2日2食**(朝食1回、夕食1回)23,000円～
- ※お支払いは事前カード決済のみとなります。

<特 典>

①ステージイベント無料入場券(通常お一人様1,000円)

⇒宴会場で開催するイベント(寄席体験、紙切り)の無料入場券

日 程/ 2020年1月1日(水)～1月3日(金) 会 場/ 3階祥雲にて
寄 席/ 桂米多朗(かつらよねたろう)師匠

1/1～1/3まで 13:00～/14:30～(約20分)

紙切り/林家喜之輔(はやしやきのすけ)さん

1/1～1/2まで 13:45～/15:15～(約20分)

②館内イベント新春和食&中華料理バイキング500円割引

⇒大人6,500円が6,000円にて(2020/1/1～1/3開催)

③地下駐車場無料※プランによって異なります

④レイトチェックアウト ※プランによって異なります

⑤年越しそばのご提供

⇒12月31日ホテル内特設会場にて年越しそばのご提供

このほか、1/1、1/2には1階ロビーなど周辺に獅子舞が登場!
獅子舞に囃まれると無病息災と言われております。

ご予約・お問い合わせ 浅草ビューホテル 宿泊予約

WEB: <https://www.viewhotels.co.jp/asakusa> TEL: 03-3842-4890(受付10:00～18:00)



【朝日イメージ】



【寄席イメージ】



【紙切りイメージ】

ビューホテルズ 忘新年会プラン

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

■ レストラン忘年会プラン

浅草ビューホテル(東京都台東区/総支配人:浅野 良太)は、「GRILL DINING 薪火」、「シノワ唐紅花&鉄板フレンチ蒔絵」、「日本料理歌留多」にて一年の労を労う忘年会、新年を祝う新年会プランを2019年11月1日(金)から販売いたします。ホテルならではのサービスと多彩なメニューで、ご家族や気の合う仲間と親交を深めるパーティーをお楽しみください。

●1階 GRILL DINING 薪火

2時間飲み放題付き『薪火パーティープラン』 お一人様 10,000円

期 間/11月1日(金)~2020年2月29日(土)

時 間/ランチ 11:30~15:00(LO14:00) ディナー 17:30~21:30(LO20:30)

グランドオープン2周年を記念した特別プランをご用意いたしました。

素材の旨味を最大限に活かした「薪火料理」とともに楽しいひと時をお過ごしください。またメインの肉を3名様以上のご利用で『USアンガス牛Tボーンの薪焼きグリル』を、5名様以上のご利用で『USアンガス牛の赤身肉トマホーク薪焼きステーキ』へグレードアップ!

<メニュー>

- ・季節のお魚炙りカルパッチョサラダ仕立て
- ・タラコのディエップ
- ・本日のパスタ
- ・ロティサリーチキン
- ・薪窯で焼いた国産野菜と本日のお魚フリット
- ・アンガスサーロイン肉の薪火グリル

※3名以上で『USアンガス牛Tボーンの薪焼きグリル』、
5名以上で『USアンガス牛の赤身肉トマホーク薪焼きステーキ』へ
グレードアップいたします。

- ・デザート
- ・穂乃華のパン



【薪火パーティープランイメージ】

①USアンガス牛Tボーンの薪焼きグリル

⇒米国産T型の骨についたサーロインとフィレ肉のグリルが同時に楽しめるステーキ

②USアンガス牛の赤身肉トマホーク薪焼きステーキ

⇒赤身の中では最も肉質が良く、味がよく、柔らかいのが特徴

※2名様より承ります。

※12月31日(火)~1月3日(金)は除外日



●27階 THE DINING シノワ唐紅花&鉄板フレンチ時絵

2時間飲み放題付き『シェフ&シェフ ～プレミアムプリフィックス～』

平日限定 お一人様 10,000円

期 間／11月1日(金)～12月30日(月)※ディナーは12/21～12/25は除外日。

時 間／ランチ 11:30～15:00(LO14:00) ディナー 17:30～21:30(LO20:30)

前菜からデザートまで一品一品をお好みでお選びいただけるシノワ(中国料理)と鉄板フレンチのコラボレーションコース。平日限定で飲み放題付きの特別料金でご提供いたします。

<メニュー>

前菜【シノワ】 ウニのプリン、子持ち昆布の揚げ物、
釜焼きチャーシュー入り 六種の冷菜パレットスタイル

スープ【シノワ】 蟹肉とフカヒレ入りパンプキンクリームスープ

シノワシェフおすすめの一皿【シノワ】 北京ダック シノワスタイル

お口直し【フレンチ】 みかんのグラニテ

メイン料理【フレンチ】 牛フィレ肉鉄板焼きのポトフ仕立て
そのコンポテとエピスを香らせた人参

食事【シノワ】 海鮮入り中華おこわ

デザート【フレンチ】 フォンダン・ショコラ オレンジのクーリー



【シェフ&シェフイメージ】

●6階 日本料理 歌留多

2時間飲み放題付き『個室パーティープラン』 お一人様 8,000円

期 間／11月1日(金)～12月29日(日)※12/21～12/25は除外日。

時 間／ランチ 11:30～15:00(LO14:00) ディナー 17:30～21:30(LO20:30)

丁寧に盛り込んだ各盛り料理と天麩羅・お造り・バラちらし寿司などの盛り込み料理に飲み放題が付いたとってもお得なプラン。少人数でもお楽しみいただけます。

<メニュー>

◆各盛り

[酒肴] 三種の盛り合わせ [温物] 季節の煮物 [冷菜] 合鴨のサラダ
[焼物] 玉子焼き・焼き魚二種 [小鍋] 季節の小鍋仕立て

◆盛り込み料理

[造り] 五種盛り [揚物] 海老の天麩羅と魚介のフライ
[寿司] 季節のバラちらし寿司

※3日前までの要予約となります。



【個室パーティープランイメージ】

※各プラン消費税・サービス料込となります。

<ご予約・お問い合わせ> 浅草ビューホテル レストラン予約課

TEL: 03-3842-3751 (受付10:00～18:00)

両国ビューホテル TEL (03) 3631-8111 <https://www.viewhotels.co.jp/ryogoku>

■忘新年会プラン

両国ビューホテル(東京都墨田区/総支配人:池内 徹也)は、1年の締めくくりと、1年の始まりを、華やかにおもてなしする忘新年会プランを2019年11月1日(金)～2020年2月29日(土)までの期間で販売いたします。ホテル自慢の中国料理のコースメニューは、定番の中国料理メニューを盛り込んだコースから、両国ならではのちゃんこ鍋が付いたコースなどをご用意。JR 両国駅から徒歩30秒!とアクセスも良好です。ぜひ、ご家族、ご友人、同僚など、気の合う仲間と思い出に残るひと時をお過ごしください。

期 間/2019年11月1日(金)～2020年2月29日(土)

内 容/2時間飲み放題付き 中国料理メニュー

◆和中華料理「宴」お一人様 飲み放題付き 8,500円(税別)

中国料理やお造り、両国名物ちゃんこ鍋などバラエティ豊かなコース

<メニュー>

旬のお造り入り中華冷菜盛り合わせ/ズワイ蟹ふかひれ茶碗蒸し/
牛肉と季節野菜の黒豆ソース炒め/ちゃんこ鍋/
大海老マヨネーズソース/高菜鮭炒飯/フルーツ入り杏仁豆腐



【宴 イメージ】

◆中国料理大皿コース「錦」お一人様 飲み放題付き 10,000円(税別)

フカヒレや大海老など豪華な食材を使用したコース

<メニュー>

季節冷菜盛り合わせ/鶏肉入りふかひれ蒸しスープ/
帆立貝・紋甲烏賊季節野菜炒め/大海老二種ソース/
牛肉柔らか煮 鎮江黒酢ソース/白身魚とレタスの炒飯いくら乗せ/
フルーツ入り杏仁豆腐 ゴマ揚げ団子



【錦 イメージ】

◆中華会席 お一人様 飲み放題付き 12,500円(税別)

鮑やオマール海老など豪華食材を使用した、個人盛りの会席メニュー

<メニュー>

季節冷菜会席盛り合わせ/フカヒレの姿煮濃厚上海蟹スープ/
牛フィレ肉のステーキ季節野菜添え/鮑のグラタンココナッツ風味/
オマールエビ黒豆ソース蒸し/野沢菜じゃこスープ炒飯/
フルーツ入り杏仁豆腐 胡麻揚げ団子



【中華会席イメージ】

<プランのご予約・お問い合わせ>

両国ビューホテル 販売課直通 TEL: 03-3631-8945 (受付 平日10:00～18:00)

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
TEL / 03-5828-2216

E-Mail / pr@viewhotels.co.jp

広報担当/小梁川圭介・藤村泰司・田村友香までお願いいたします。

※データ画像等が必要な場合は、ご連絡ください。ご送付させていただきます。