



郡山市制100周年記念

# レストラン限定メニュー

2024.9.1 sun ▶▶ 9.30 mon

郡山市制100周年を記念して、郡山ビューホテルのレストランで9月限定の特別メニューをご用意いたしました。

歴史や  
所縁あるものに見立てた  
“郡山づくし”

麓山高原豚やうねめ牛など、郡山の食材を中心に取り入れ、100年の歴史と未来の希望への想いを込めた“見立て料理”もふんだんに盛り込みました。一品一品の意味に「なるほど」とうなずきながら召し上がっていただくのも一興です。

## 和食

「郡山市制100周年記念」  
特別会席

お一人様 15,000円



- 【先附】 満月豆富
- 【造り】 鮮魚二種盛り
- 【焼物】 麓山高原豚博多、三春ジャンボ椎茸
- 【八寸】 蕪玉 / 鯉煎餅葉タバコ見立て / 御前人参のカステラ赤レンガ仕立て / 特産凍み豆腐旨煮カートン見立て、茄子のオランダ煮 / ハーリングシュー 鑄込み 音符見立て / 湖上の月(湖: 酪王牛乳の天婦羅 / 月: 地元鶏卵の味噌漬け) / 鮎香美焼き
- 【温物】 うねめ牛しゃぶ
- 【強肴】 絹糸包み(鮑、タラバ蟹)
- 【食事】 あさか舞「う米めん」
- 【水菓子】 旬の物・GRe4N BOYZの扉添え

郡山ビューホテルアネックス6階

日本料理 舟津

☎ 024-939-1169

ランチ 11:30 ~ 14:30 (LO.14:00)  
ディナー 17:30 ~ 21:30 (LO.20:30)

●予約日より2日前までの完全予約制





口のなかで  
ほろりと崩れるほど  
じっくり煮込みました

しつこさがなく、優れた甘みが自慢のうねめ牛のバラ肉を、ほろほろと崩れる柔らかさになるまでじっくりと煮込み、チーズの香ばしさとも相性ぴったりなグラタン仕立てにしあげました。ぜひワインと共に楽しみください。

## 洋食

### うねめ牛の オルロフ仕立て

お一人様 **3,000円**

※ディナー限定

郡山ビューホテルアネックス1階

RESTAURANT  
**SPOON**

☎ 024-939-1129

ランチ 11:30 ~ 14:30 (LO.14:00)  
ディナー 17:30 ~ 21:00  
(LO.20:00(フード)20:30(ドリンク))

●火曜定休



### うねめ牛を 唐紅花シェフ自慢の 人気メニューでどうぞ

郡山自慢のブランド牛“うねめ牛”を唐紅花のメニューの中でも人気の高い青椒肉絲（チンジャオロース）と合わせました。食欲をそそる香りと食べごたえ抜群のボリュームで、ご飯がすすむこと間違いなしの一品です。

## 中華

### うねめ牛の 青椒肉絲ランチ

お一人様 **3,630円**

サラダ / スープ / ザーサイ / うねめ牛の青椒肉絲 / ライス



郡山ビューホテル3階

中国料理 **唐紅花**

☎ 024-924-1115

ランチ 11:30 ~ 14:30 (LO.14:00)  
ディナー 17:30 ~ 21:00 (LO.20:00)

●ディナーのみ完全予約制(前日正午まで)/月曜定休



### 逢瀬ワイナリーの特別ラベルワインもご用意しております

【郡山市制100周年記念ラベル】

- ① ヴァンデオラージュ・郡山カベルネ・ソーヴィニヨン 2021 ボトル 6,050円
- ② ヴァンデオラージュ・郡山シャルドネ 2021 ボトル 7,260円

●「舟津」「唐紅花」にてご用意しております



※価格はすべて税込です。 ※仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます。