

春の素材をふんだんに使い、見た目も味わいも華やかなコースに仕上げました。女子会やお屋の接待を始め、新年度のランチ会などにもおすすめです。男性もぜひご利用ください。

麗らかな日和に相応しい
季節感あふれる春懐石を

ランチ限定
レディース懐石

■ 期間…4月 ■ 料金…2,970円



VIEW 3F

中国料理 唐紅花



【個室完備】
ご予算に応じて
宴会をお楽しみ
いただけます

☎024-924-1115

定休日：月曜日

営業時間：

ランチ／11:30～14:30(Lo.14:00)

ディナー／17:30～21:00(Lo.20:00)

※ディナー営業は完全予約制

定休日でも20名以上でご利用の場合は
ご相談ください。

【4月のメニュー】季節のサラダ/グリーンピースと豆乳のスープ/海老入り中華風コロッケ チリソース仕立て/春野菜と県産豚の黒酢炒め/ひじきとアサリと春キャベツと松の実の炒飯/本日のデザート/コーヒー

フカヒレなどの贅沢な食材を惜しみなく使い、一皿ごとにアートを思わせる新感覚の中華懐石をご用意しました。記念日やご両家の顔合わせ、大切なおもてなしの席などに最適です。

広東味覚懐石【鳳凰】【翡翠】

【鳳凰のみ要予約】※各コース2名様より

■ 期間…4月・5月

■ 料金…【鳳凰】お一人様9,850円 全7品
【翡翠】お一人様6,050円 全7品

※4名様より個室のご利用も可能です。
※2,200円追加でフリードリンクをお付けいたします。



※写真は「鳳凰」のイメージです。

高級食材にシェフの感性と技を
駆使して生み出す
アートな美食

中華三昧コース 「中華と言えば」の定番料理をリーズナブルにお届けします

■ 期間…4月・5月

■ 料金…お一人様 3,300円(料理のみ)

【メニュー】

季節野菜とサーモンサラダ/飲茶3種/海老と季節野菜の炒め/油淋鶏/炒飯/本日のデザート

※個室ご利用もお気軽にご相談ください。



※写真はイメージです。

いい夫婦の日(要予約)

極上の中華懐石が夫婦の時間と会話を優雅に演出

■ 日付…4/11(木)・21(日)、5/11(土)・22(水)

〔特典…ワンドリンクサービス、メッセージプレート付き〕

【内容】通常お一人様6,050円の広東味覚懐石「翡翠」を、お一人様5,000円にてご提供。 ※お二人様限定のコースです。

郡山ビューホテル

Tel.024-924-1111
福島県郡山市中町3-1 〒963-8004

郡山ビューホテル アネックス

Tel.024-939-1111
福島県郡山市中町10-10 〒963-8004



公式HPは
こちら

レストランの公式LINEはこちら!



※表記料金には消費税・サービス料が含まれます。
※一部、料理内容が変更になる場合がございます。
※原材料等の価格変更により料金が
改定となる場合がございます。

<https://www.k-viewhotel.jp>

郡山ビューホテルアネックス敷地内 平面駐車場完備(レストラン利用サービスあり)

SHUN NO BIMI MEGURI <<<

郡山ビューホテル

レストラングルメ & ホテルインフォメーション

旬の美味めぐり

2024
Apr.

4

花笑みを誘う彩りの饗



郡山ビューホテル
郡山ビューホテルアネックス

※写真は【舟津】別格会席「至幸」の一品です。

ANNEX 6F

日本料理 **舟津**



☎024-939-1169

営業時間

ランチ/11:30~14:30

(LO.14:00)

ディナー/17:30~21:30

(LO.20:30)

【完全予約制】

予約日より2日前までの受付

季節の香りや彩りをまとい
卓上に咲き誇る美味の数々

旬の素材や見立て装飾をふんだんに取り入れた、五感で楽しむ春の会席です。

旬のおすすめ会席

■ 期間…4月【卯月会席】

■ 内容・料金…

12,100円コース…

前菜、お椀、造り、焼物、煮物、酢物など全10品

9,680円コース…

前菜、造り、焼物、煮物、揚物など全9品

7,260円コース…

先附、造り、焼物、煮物、揚物など全9品

※人気銘柄の日本酒、ソムリエセレクトのワインを各種取り揃えております。ぜひ料理と一緒に楽しみください。



鮑ステーキと牛焼きシャブ
期間限定の
ご馳走共演です

肉厚で柔らかい蝦夷鮑のステーキや、邪払ボン酢でいただく和牛サーロインを盛り込んだ特別会席。旬のお祝いなどにもおすすめです。

期間限定

ゴールデンウィーク会席

■ 期間…4/26(金)~5/6(月・祝)

※昼夜ともご利用いただけます。

■ 料金…7,500円

【前菜】…アスパラ豆腐、結び湯葉、海老芝煮、帆立旨煮、姫もろこし、蒸し雲丹、青菜、琥珀ゼリー掛け 【造り】…鮮魚三種盛り 【焼物】鮑ステーキ【強肴】…和牛焼きシャブ 【食事】…ふのりそば 鯉天添え など全7品

和食の粋を味わい尽くす
この上なく幸福な会席

和風ソースでいただくステーキ、お造り、天婦羅、職人による握り寿司など、和食の粋を全て盛り込んだ至高の会席を、「至幸」と謳いました。お祝い事から大切なご接待まで、あらゆるシーンにこの上ない幸福をもたらします。

新メニュー

別格会席 至幸

■ 料金…14,500円



【前菜】…季節の前菜五種盛り【造り】…鮮魚二種盛り【焼物】…国産牛ステーキ※(蝦夷鮑のステーキに変更可)、旬の焼き魚【揚物】…季節の天婦羅【食事】特選握り寿司五貫 など全7品

国産牛サーロインステーキに
舌鼓を打つ贅沢なコース

国産牛のステーキをメインにした会席をご用意しました。希少な部位であるサーロインの甘み豊かな深い味わいを、心ゆくまで堪能ください。

新メニュー

ステーキ会席

■ 料金…12,100円

【前菜】…季節の前菜七種盛り【造り】…鮮魚二種盛り【中皿】…国産牛ステーキ 和風ソース【食事】…あさか舞「う米めん」など全8品



ANNEX 1F

casual dining

spoon

スプーン



☎024-939-1129

定休日: 火曜日

営業時間:

ランチ/11:30~14:30

(Lo.14:00)

ディナー/17:30~21:00

(Lo.フード20:00、

ドリンク20:30)

福島産のベリー&シードルで
春らしさ満開のカクテルを

「果樹園やまと(福島市)」の手摘み収穫りんご12種類を使って仕上げた達瀬ワイナリーのMEGRIシードルと、「ASOLA BERRY(あそらベリー/郡山市)」の完熟朝摘みイチゴをコラボさせ、果実感たっぷりの春カクテルを作りました。

FUKUSHIMA ROYAL ふくしま ロワイヤル

■ 期間…4月 ■ 料金…900円



2024年5月『spoon』が生まれ変わります!

これまで以上に極上かつ優雅なひとときを愉しむための空間として、『spoon』が生まれ変わります。新たなspoonでの特別な味わいと上質なサービスに、どうぞご期待ください。



【Pickup Lunch 4月限定ランチ】 お花見感覚で目にも美味しいランチをどうぞ

春華会席弁当
5,000円

【上段】…春野菜天婦羅/お造り/煮物、【下段】…焼物/小鉢/酢物/八寸各種、食事セット、水菓子



和牛すき焼き
御膳
5,000円

【すき焼き】…和牛リブロース/野菜/茸/焼き豆腐など、【卵】…かぐや姫、造り、小鉢、食事セット、水菓子

