



**[Pickup 期間限定ランチ]**  
旬素材を散りばめた晩秋ランチ

① 期間…11月  
秋華会席弁当(二段弁当スタイル)  
5,000円

【上段】お造り三種盛り/小鉢各種  
【下段】焼物/煮物/揚物/酢の物  
食事セット、水菓子

② 期間…11月  
銀鱈の煮付け御膳 3,500円  
銀鱈の煮付け/お造り/小鉢/  
食事セット/水菓子



※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

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

# 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  
NOV.

11

風、  
来たりて

## 今年一年を労う楽しい宴席 心ゆくまで美味しい時間を

厳選旬素材の持ち味を生かした日本料理で、今年一年をねぎらう忘年会はいかがでしょう。フリードリンク付きのお座敷個室プランなので、幹事さんも安心。美味しく楽しくにぎやかに、気兼ねなくお過ごしいただけます。

飲み放題付き  
「桜の間」忘新年会プラン  
※10名様より

■ 期間…11月~1月  
■ 料金…7,000円 / 8,000円 / 10,000円

【10,000円コース】〈造り〉河豚たたき/〈中皿〉海藤花沖漬け、合鴨山椒、無花果ようかんなど/〈強肴〉道産鮑ステーキ/〈煮物〉寒鰯大根/〈揚物〉脱皮海老唐揚げ/〈食事〉スッポン雑炊/〈水菓子〉旬の物 など全8品



※写真は10,000円コースのイメージです。



日本料理中心のビュッフェ料理に飲み放題付き。ホール貸切なので大人数でお楽しみいただけます。会社のお疲れ様会やクラス会などにぜひどうぞ。

年忘れ 飲み放題付き 和のビュッフェプラン  
[1週間前までに要予約] ※15~50名様

■ 期間…11月・12月 ■ 料金…お一人様8,000円

【料理】ビュッフェ形式(料理20種類以上)・お造り/焼物/温物/揚物/鉢物/珍味各種/食事/水菓子など  
【飲み物】2時間飲み放題…瓶ビール/日本酒/焼酎(芋・麦)/ウイスキー/ワイン(赤・白)/ソフトドリンク

1日1組限定  
1日1組限定でホール貸切  
大人数でのパーティーに

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)



郡山ビューホテル  
郡山ビューホテルアネックス

※写真…「唐紅花」〈広東味覚懐石 翡翠〉の一品  
「海老と螺貝のココナッツカレー煮込み」です。

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。

各月  
2日間  
限定

11/10(日)・22(金)は  
いい夫婦の日

【要予約】※お二人様限定  
記念日やデートにおすすめの  
中華懐石

【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。

【特典】  
ワンドリンクサービスの  
お好きなメッセージ入りの  
デザートプレート

大切なシーンを豊かに彩る  
絵画のように美しい懐石



※写真は【翡翠】です。

広東味覚懐石【鳳凰】【翡翠】

【要予約】※各コース2名様より

■ 期間…11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。  
※サービスでデザートプレートをご用意いたします。

【鳳凰メニュー】唐紅花特製前菜盛り合わせ/北京ダックと鴨の焼き物 梅ソース/生ホタテ貝と季節野菜のココナッツ  
カレーソース/フカヒレ姿のオニオングラタン風/国産牛リブロース肉のさっと蒸し 特製醤油ソース/栗ご飯、中華  
スープ/デザート盛り合わせ

【翡翠メニュー】季節の前菜盛り合わせ/キノコとフカヒレのとろみスープ/海老と螺貝のココナッツカレー煮込み/白身魚と  
エノキのホイル焼き XO醤/国産牛と三春椎茸の包み焼き 胡麻と抹茶のソース/栗ご飯、中華スープ/デザート盛り合わせ

高級食材をふんだんに使い、  
一皿一皿丁寧に仕上げた料理  
は、どれもまさにアートを思わ  
せる美しさ。寒さ深まるこの時  
期らしく、心身をやさしく温め  
るスープや煮込み料理も取り  
入れました。記念日やおもてな  
しの席、ご両家の顔合わせな  
ど、特別な日や大切なシーンを  
思い出深く華やかに彩ります。

盛り付けも味わいも多彩な  
遊び心たっぷりのランチ

オニオングラタン風スープ、ふっ  
くらと蒸した白身魚、まろやかな  
辛みのカレー炒めなど、味わいも  
見た目も多彩なランチをご用意し  
ました。

ランチ限定  
レディーズ懐石

■ 期間…11月  
■ 料金…お一人様2,970円

【11月のメニュー】3種前菜盛り合わせ  
/中華風オニオングラタンスープ/白身  
魚の蒸し物 香港風/麓山高原豚ひき  
肉のココナッツカレー炒め トルティ  
ーヤと共に/中華風煮込みそば/デザ  
ート盛り合わせ/コーヒー

※男性もご利用いただけます。  
※個室のご利用も可能です。



ANNEX 1F

RESTAURANT  
**SPOON**



☎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)

単品料理を組み合わせて  
ミニパーティー風に

スプーンで人気のアラ  
カルトを組み合わせた  
セットメニューをご用  
意します。少人数での  
気軽な集まりにぜひご  
利用ください。



※写真は8,000円セット一例(3名分)のイメージです。

アラカルトセットメニュー [前日までに要予約] ※3名様より

■ 期間…11月 ■ 料金…フリードリンク付き 7,000円セット/8,000円セット  
※ご予算・料理内容へのご希望がございましたらご相談ください。

【8,000円セットの一例】キッシュ/自家製ドレッシングのシンプルサラダ/クワトロチーズピザ  
/フライドポテト/福島牛・麓山高原豚・伊達鶏のグリルセット/ガーリックライス

アニバーサリーやおもてなしに  
ふさわしい贅を尽くしたコース



※写真は8,000円コースのイメージです。

特別なひとときを優雅に演出する贅沢なディナーコース。半個室感覚のディ  
ナールームでお過ごしいただけます。

ディナーコース【要予約】

■ 期間…11月  
■ 料金…6,000円コース(肉料理)  
8,000円コース(肉・魚料理)  
10,000円コース(肉・魚料理)

【魚料理付き8,000円コース】前菜盛り合わせ  
(キッシュ、牛タンモーク)/野菜のクリーム  
スープ/サーモンのベーコン巻き エシャロット  
ソース/麓山高原豚の野菜詰めピカタ トマト  
ソース/お楽しみデザート/パン/コーヒー

※8,000円コースは肉料理のグレードアップが可能です(魚料理なし)。 ※10,000円コースは肉料理が  
グレードアップします。



マスターバーテンダー厳選  
ディナーコースとご一緒に

ノンアルコールカクテルは、その場でマスター  
バーテンダーがお好みをお聞きしてお作ります。



※ノンアルコールのペアリング。  
左端は、ノンアルコールカクテル「サラダカクテル」。

ノンアルコールペアリング・  
ワインペアリング

■ 内容・料金…  
●ノンアルコールペアリング…2,100円  
ノンアルコールカクテル/ノンアルコールワイン白・赤  
●ワインペアリング……………3,200円  
スパークリングワイン/ワイン白・赤/熟成ポートワイン

上品な脂と柔らか肉質が絶品の  
地元ブランド豚

シェフの今月のおすすめは、福島のブランド豚「麓山高原豚」のポアトリーヌ(バラ肉)。  
クセのない上品な脂と柔らか肉質が何とも言えません。ニンニクの効いたスペアリブ  
風の味付けで、どんなお酒にもよく合う一品です。

今月のおすすめ「麓山高原豚のポアトリーヌ焼き」

■ 期間…11月 ■ 料金…2,200円