

# 舟津

季節の素材を使った繊細な日本料理をお召し上がりいただけます。

営業時間 11:30~14:00 17:30~22:00 TEL.024-939-1169  
定休日 月曜日 「なみ」定休日 月曜日、第一・第五水曜日

## 8月 おすすめお膳 2,000円

(1日10食限定)  
※土・日・祝日は除く

※ 8月1日(木)・2日(金)  
三元豚桑焼御膳  
造り、小皿、サラダ、食事セット

※ 8月6日(火)~8月9日(金)  
葉月膳  
焼き八寸、造り、煮物、揚げ物、サラダ  
食事セット

※ 8月13日(火)~8月16日(金)  
冷製肉うどんとミニ鉄火丼のセット  
小鉢

※ 8月20日(火)~8月23日(金)  
すき焼き膳  
小皿、サラダ、卵、食事セット

※ 8月27日(火)~8月30日(金)  
三味膳(夏)  
うな丼、牛丼、サラダ海鮮丼、小皿、煮物  
小鉢、香の物、味噌汁

## 天婦羅カウンター「天音」おすすめメニュー

※ 天音(あまね)コース 3,500円  
造り、サラダ、巻海老2本、白身1本、  
卵焼き天1本、変わり種1本、野菜5種  
食事セット、水菓子

※ かき揚げ重 1,800円  
かき揚げ(小柱・芝海老・三つ葉)、サラダ  
香の物、味噌汁、水菓子

## 寿司「なみ」おすすめメニュー

※ おすすめ寿司ランチ 2,000円  
にぎり寿司8貫、巻き寿司、サラダ  
味噌汁、水菓子

※寿司カウンター「なみ」の定休日  
(毎週月曜、第一・第五水曜日)は除きます。

毎月開催

「そばの日」 1日10食限定  
8月30日(金)・31日(土) 2,000円

# Lunch 8 Calendar

2019. August

郡山ビューホテル  
郡山ビューホテルアネックス

## ランチカレンダー

集めてたのしい♪

## スタンプラリー



8/1~8/31有効

- ホテル直営レストラン全店舗にてランチご利用1回につきお一人様1つ押印いたします。
- 1ヶ月にスタンプが4個たまりましたら、その場でランチが30%OFFになります。
- 有効期間は1ヶ月。単月のみ有効。
- お会計時に必ずご提出ください。
- ホール席限定とさせていただきます。
- イベント時の併用は致しかねます。
- 下記住所、名前、電話番号を記載のうえご提出をお願いいたします。

ご住所

お名前

TEL

※表記料金に別途消費税が加算されます。

# 唐紅花

素材本来の持ち味を生かした一皿一皿は、  
まさに新しい中華料理を魅力的に表現しています。  
繊細かつ華やかな広東料理をぜひご堪能ください。

営業時間 11:30~14:00 17:30~21:00 TEL.024-924-1115  
定休日 水曜日

8月 週替わり  
ランチカレンダー

## 「ダブルランチ」

- ◎時間 / 平日のランチタイム ※イベント開催時を除きます。
- ◎料金 / お一人様 1,000円 (メイン料理のみの場合は900円)
- ◎内容 / 週替わりのメイン料理&もう一品選べるお得なランチ!  
ご飯・スープ・サラダ・ザーサイ・デザート付き

| 平日                            | メイン料理        |
|-------------------------------|--------------|
| 1(週目) 1(木)・2(金)               | 油淋鶏          |
| 2(週目) 5(月)・6(火)・8(木)・9(金)     | 豆腐の蟹肉あんかけ    |
| 3(週目) 13(火)・15(木)・16(金)       | 回鍋肉          |
| 4(週目) 19(月)・20(火)・22(木)・23(金) | 白身魚のナンプラーソース |
| 5(週目) 26(月)・27(火)・29(木)・30(金) | 麻婆豆腐         |

+

## 7・8月限定「唐紅花特製 冷麺」

◎海鮮冷麺…1,500円 ◎五目冷麺…1,200円

※冷麺のスープは「ゴマだれ」「醤油だれ」からお選びいただけます。

## 一品チョイス

- ①エビのチリソース炒め
- ②ホタテのXO醤炒め
- ③酢豚
- ④茄子と牛肉のピリ辛炒め
- ⑤豚の角煮

## 土日・祝日 限定ランチ

**Aランチ (1,200円)** 1~6のお料理の中から1品お選び下さい。

**Bランチ (1,500円)** 1~10のお料理の中から2品お選び下さい。

サラダ・漬物・スープ・ご飯・デザート付

- 1.エビのチリソース炒め
- 2.エビのマヨネーズ和え
- 3.紫イカの甘辛炒め
- 4.回鍋肉
- 5.若鶏の唐揚げ
- 6.麻婆豆腐
- 7.ホタテ貝の炒め
- 8.白身魚の蒸し物
- 9.黒酢の酢豚
- 10.牛肉の細切り炒め

## 飲茶バイキング

期間/3日(土)・4日(日)

大人1名 / 2,500円

子供1名 / 1,250円

(5歳~12歳,小学生)

幼児 / 無料

(4歳以下)

## 8月 今月のレストランおすすめ情報

### 郡山ビューホテルアネックス 6F「舟津」

#### 四季彩懐石「葉月」一舞コース

- 期間 / 8月
- 料金 / お一人様 3,800円
- 内容 / 先附 玉子焼、がごめ昆布、海老スモーク、紫蘇長芋、オクラ胡麻和
- 造り 旬魚二種盛り
- 焼物 つるりんこんステーキ
- 煮物 枝豆饅頭
- 強肴 目光唐揚げ、旬野菜天婦羅添え
- 食事 梅ひじき御飯
- 水菓子 旬の物

### 郡山ビューホテル 3F「唐紅花」

#### レディースランチ懐石 ※要予約

- 期間 / 8月
- 料金 / お一人様 2,500円
- 内容 / よだれ鶏  
南瓜の冷たいスープ  
そら豆と海老の炒め  
鴨と丸茄子の味噌炒め  
冷麺  
デザート