



※写真は「翡翠(5,000円コース)」のイメージです。

【翡翠】季節の前菜盛り合わせ／3種キノコとふかひれのスープ／海老入り栗のコロッケと赤海老のバクチャーソース／季節野菜と仔牛の炒め物／白身魚のXO醤煮込み／栗ご飯／季節のデザート

【鳳凰】唐紅花特製前菜盛り合わせ／ふかひれ姿の3種キノコソース／栗の揚物とオマール海老のココナッツソース／国産牛リブ肉の中華風しゃぶしゃぶゴマソース／白身魚のXO醤煮込み／栗ご飯／デザート盛り合わせ

少人数から利用できる
飲み放題付きお得プラン

飲み放題付きプラン

■期間…9月・10月
※要予約…2名様からご予約にて承ります

■料金・メニュー
※各2時間フリードリンク付き
5,000円プラン…全7品
7,000円プラン…全8品



※写真はイメージです。

【フリードリンクメニュー】瓶ビール／キリンフリー／紹興酒／日本酒／焼酎／ウイスキー／ワイン(赤・白)／スパークリングワイン／果実酒(7種)／カクテル(10種)／ノンアルコールカクテル(7種)／ソフトドリンク(7種)

エビチリや油淋鶏など定番の中華をお手頃価格のコースに



※写真はイメージです。

【メニュー】サーモンとアボカドサラダ／飲茶2種／油淋鶏／エビチリ／チャーハン／デザート

お手軽コース

■期間…9月・10月

■料金…

①料理のみ2,500円
②フリードリンク(90分間)・アルコールを含むドリンク…1,500円
・ノンアルコールカクテル&ソフトドリンクのみ…1,000円

ソムリエセレクトのワインと
中華料理の極上マリアージュ

「ワインと言えば洋食」と思っている方にもぜひ試していただきたい、中華とワインのマリアージュ。期間中は特別価格でご提供いたします。



ソムリエセクション
～秋のワイン紀行～

■期間…9月・10月



■メニュー・料金

①ドメーヌ ムルベルジュ リースリング(フランス・アルザス地方／白ワイン)5,000円(通常10,000円)
爽やかで豊かな酸味とフレッシュな果実味を合わせ持つ白ワイン。魚介を使った料理や、あっさりした炒め物などによく合います。

②シャトー モンペラ (フランス・ボルドー地方／赤ワイン)5,500円(通常10,500円)

1本の葡萄樹から6～8房の低収穫、オーク樽10ヶ月熟成(新樽比率80%)と、こだわりが満載。肉料理や煮込み料理におすすめです。

ワインと中華

それぞれの料理に合わせて
ソムリエが選んだワインを味わう

■期間…9/18(金)※要予約 ■料金…7,000円

【メニュー】真鯛と季節野菜とモッツアレラチーズの和え物 自家製豆腐特製ドレッシング／銀貝のバクチャー焼きと海老のフリッター／〜フロマージュ(ブルーチーズ&クラッカー)〜／国産牛すね肉の香料煮込み／鶏レバーのバテと広東チャーシューのパイ包み焼き／クリームチーズとブドウのタルト



※写真はイメージです。

香港飲茶テーブルバイキング

本格点心&デザートが食べ放題
メイン料理と食事はチョイスで

■日時…9/12(土)・13(日)、10/17(土)・18(日)

11:30～14:00 ※各日先着10組予約限定

■料金…2,500円(5歳～小学生は1,250円)

【メニュー】前菜、本日のスープ、お食事(1品チョイス)、お料理(2品チョイス)、点心&デザート約30種類(食べ放題)



※写真はイメージです。

郡山ビューホテル
Tel.024-924-1111 福島県郡山市中町3-1 〒963-8004
http://www.k-viewhotel.jp

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
※表記料金には、別途消費税が加算されます。
※一部、料理内容が変更になる場合がございます。

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)

イベント等の最新情報、ホテルの日常などを日々更新中♪



View Hotel
Restaurant

旬の美味めぐり

09/10
September/October

郡山ビューホテル
郡山ビューホテル アネックス

RECOMMENDED MENU

【料理長おすすめメニュー】



気軽に立ち寄れる「街の洋食屋さん」。

料理長 鈴木 良雄

『スプーン』の新しいテーマは「手作りにこだわった街の洋食屋さん」。パスタやドリア、カレーなど、誰もが知っているメニューで本格的な味わいの洋食をお届けします。家族の夕食やデートなど様々なシーンで安心して召し上がっていただけるよう、価格帯にも配慮しました。気軽に美味しい時間をお過ごしいただけます。

中町ナポリタンハンバーグ 1人前980円

ポモドーロとケチャップで炒める、みんな大好きナポリタン。特製手ごねハンバーグとのセットで“懐かしのごちそう”をお楽しみください。



感動や喜びをお客様と共有する空間に。

料理長 関 貴史

例えば珍しい食材や季節感豊かな盛り付けなど、“驚き”も素材の一つになります。大切にしているのは、お客様とスタッフが想いを共有できる空間づくり。「笑倍整盛」の精神で、感動や喜びを分かち合いたいと願っております。五感で「舟津」を味わっていただけるようおもてないたしますので、お気軽にご来店ください。

伊達鶏の塩麹焼き『長月会席(6,600円～)』の一品

自然にゆっくり育てられる「伊達鶏」を塩麹に漬け込み、旨みを存分に引き出して焼き上げました。適度な弾力のある柔らかさが絶品です。



心なごむお菓子作りをチーム一丸で。

料理長 水野 明彦

ショップのスイーツ、宴会のデザート、ウェディングケーキなど、私たちの仕事は多岐にわたります。心がけているのは、人の心をなごませるお菓子を作ること。若いスタッフたちも頑張っており、頼もしい限りです。今後もチーム一丸となって想像力を一層高め、夢・感動・体験を提供するお菓子作りに挑戦してまいります。

3種チーズのガレット 1人前1,300円

カリッと焼いたそば粉入りの生地で3種チーズ(ナチュラル・モッツアレラ・パルメザン)とハム&卵を包み、ボリュームたっぷり仕上げました。



最高のタイミングと状態で料理を提供。

料理長 設楽 大地

昨年4月に料理長に就任しました。ホールスタッフと厨房スタッフが「ワンチーム」となり、美味しく・速く・正確に、最高のタイミングで最高の状態の料理をお届けするよう心がけています。お客様にとっての「美味しい」「楽しい」を求めて、ますます創作・演出に工夫を凝らしてまいりますので、ぜひご期待ください。

海老入り栗のコロッケとオマール海老のココナッツソース 1人前1,200円
栗のペーストを練り込んだタネで海老を包み、サクッと揚げた贅沢コロッケ。甘みのあるココナッツソースにも海老の風味を取り入れています。

新しいスプーンは
手作りに
こだわった
「街の洋食屋さん」

この夏「スプーン」が、カジュアルダイニングとして生まれ変わりました。テーマは「手作りにこだわった街の洋食屋さん」。看板メニューの「中町ナポリタンハンバーグ」を始めどこか懐かしさを感じさせる洋食を取り揃えています。ドレッシングや付け合わせなど細部まで手作りのこだわりの味を、お楽しみください。



01

spoon was Reborn.!

02



03



04



新メニューの一例

※いずれもランチの場合はスープ、サラダ、ライスorパン、コーヒーor紅茶付き。 ※●●はランチは血盛り、夜は鉄板焼きでご提供します。

01 中町ナポリタンハンバーグ…980円

海老やベーコンもたっぷりのナポリタンと、ビーフ100%の手でねハンバーグがセットに。

02 シーフードドリア…1,200円

海老やタコなど、海の幸をふんだんに使用。なめらかなホワイトソースも自家製です。

03 ポークの香草焼きグリル…1,200円

セージ、ローズマリー、タイムの3種類のハーブを使った、香りも美味しいお料理です。

04 チキンの香味野菜風味焼き…1,200円

玉ねぎやセロリなどの香味野菜と一緒にワインに漬け込んで、風味豊かに仕上げました。



※写真は5,000円コース、4名分のお料理です。

パーティーコース ※要予約(2名様より)

楽しく、美味しく、なごやかにお得なフリードリンク付き！

■期間…通年 ■コース…5,000円 ※ご予算・内容はご相談ください。

■料金・内容 ※2時間フリードリンク付き。

【5,000円コースの例】

タコス/グリーンサラダ/ピザ マルゲリター/フィッシュ&チップス/ポークの香草焼きグリル/中町ナポリタン/シャーベット

【フリードリンク】

ビール/ハイボール2種/焼酎(麦・芋)/ウイスキー2種/ワイン(赤・白)/カクテル19種/レモンサワー4種/サワー4種/ノンアルコールカクテル3種/ソフトドリンク5種

※写真は5,000円コースの一例です。



アニバーサリーコース ※要予約

思い出のワンシーンを彩る特別な日のためのコース料理。

■期間…通年 ■コース…5,000円/7,000円

【5,000円コース】

前菜/スープ/本日の魚料理/牛フィレ肉のステーキ/デザートプレート&シャーベット/コーヒーor紅茶/パン ※飲み物は別途有料です。

ANNEX 1F casual dining spoon

スプーン

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)

TEL.024-939-1129

この時期ならではの素材を厳選し、その持ち味を生かして仕上げる「月替わり」の会席。見立てや、飾り切りなどの遊び心を取り入れ、目でも季節を感じていただけるコースに仕上げています。9月は各コースとも焼物に「伊達鶏の塩麹焼き」をご用意しました。絶妙な旨みと独特のやわらかな食感を、ぜひご堪能ください。

月替わり会席 ※要予約

■期間… 9月『長月会席』
10月『豊年会席』

■料金…6,600円コース/8,800円コース
11,000円コース

【6,600円コース】先附/小鉢/お椀/造り/焼物/煮物/揚物/食事/水菓子

【8,800円コース】先附/前菜/お椀/造り/焼物/煮物/揚物/食事/水菓子

【11,000円コース】先附/前菜/お椀/造り/焼物/煮物/揚物/酢物/食事/水菓子

※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。

pick up!



※写真は9月「長月会席」8,800円コースの一部です。

多種多彩な味わいを
盛り込んだ「欲ばりランチ」



舟津御膳 3,500円

造り/天婦羅/煮物/小皿/サラダ/食事セット/水菓子

舟津弁当 2,500円

造り/煮物/焼物/八寸/揚物/強肴/食事セット/コーヒー

※ランチメニューも要予約
※季節によって内容が変わります。
※ご利用時間はご予約の際にご相談ください。

お知らせ

当面「舟津」の営業は、4日前までの完全ご予約制とさせていただきます。個室のみのご利用となりますので、ご了承ください。

ANNEX 6F 日本料理 舟津

営業時間/11:30~21:30
TEL.024-939-1169

ホテルパティシエ特製の新フード&スイーツメニュー

ティールーム『茶々』新メニュー

アネックス1Fのティールーム「茶々」に、新しいメニューが登場しました。ホテルパティシエが丁寧に手がけた美味しいフード&スイーツを、ゆっくりお楽しみください。(写真は一例です。)

1



2



3



4



- 1 3種チーズのガレット……………1,300円

そば粉の生地で3種のチーズを包みました。サラダもたっぷり添えてあります。
- 2 フルーツパンケーキ……………1,100円

ふんわり焼いたパンケーキに、生クリームと季節のフルーツとナッツをトッピング。
- 3 イチゴのクレープ……………1,000円

ヨーグルト&蜂蜜入りのクレープを、ベリーとアイスとイチゴソースでデコレーション。
- 4 ホットサンド……………1,100円

ハムチーズとツナポテトの2種類を楽しめるボリュームたっぷり一品です。

ANNEX 1F TEA ROOM 茶々

営業時間/10:00~17:30(フード提供時間11:00~)
Lo.17:00 定休日/日曜日

毎月15日はお菓子の日【フォンティヌ】【茶々】

秋の実りが美しいスイーツに！
特別価格でお楽しみください

▼写真は9月「ぶどうのヴェリーヌ」です。



9月 ぶどうのヴェリーヌ

10月 りんごのバスク

通常1,700円相当のパティシエ特製スイーツを、1,500円でご提供いたします。「茶々」にて2日前までにご予約ください。

■お渡し日…9/15(火)・10/15(木)

■料金…1,500円(通常1,700円)

■予約…2日前までに要予約

※売り切れになり次第終了とさせていただきます。