



※写真は「翡翠(5,500円コース)」のイメージです。

ひすい ほうおう
広東味覚懐石【翡翠】【鳳凰】
■期間…4月・5月
■料金…【翡翠】…お一人様5,500円(税抜5,000円)
【鳳凰】…お一人様8,800円(税抜8,000円)

【翡翠】季節の冷菜盛り合わせ／なめことふかひれのスープ／海老の揚物2種 プラムヨーグルトソース／白身魚の焼き物 XO醤ソース季節野菜添え／国産牛前脛の香料煮込み／貝柱の塩あんかけ焼きそば(4月)・トマトの冷やし中華(5月)／デザート盛り合わせ
【鳳凰】唐紅花特製前菜盛り合わせ／ふかひれ姿と福島県産ジャンボなめこの醤油煮込み／北京ダックと福島県産エゴマ豚の小籠包／大海老のXO醤焼き／国産牛リブロース肉の中華風しゃぶしゃぶ胡麻ソース／貝柱の塩あんかけ焼きそば(4月)・トマトの冷やし中華(5月)／デザート盛り合わせ



ソムリエセレクション
～春のワイン紀行～

■期間…4月・5月

「ワインは洋食で」と思われている方にこそお試しください。極上ワインと美食中華の取り合わせ。ぜひ中華懐石「翡翠」や「鳳凰」と一緒にいかがでしょう。期間中は特別価格にてご提供いたします。

中華懐石との
極上マリアージュ



①トーレ・デ・メナーゼン・ヴィーニョ・ヴェルデ[ポルトガル]
3,850円(税抜3,500円) ※通常は4,950円(税抜4,500円)
日本人好みの微発泡の白ワイン。完熟前の緑のブドウを使うことから「グリーンワイン」とも呼ばれます。フレッシュかつ爽やかで、魚貝系のお料理によく合います。

写真の料理は、それぞれ4・5月の「翡翠」コースの一品です。

②ウインダウリー・エステート・ウッドブロック・サクラ・シラズ[オーストラリア]
6,600円(税抜6,000円) ※通常は11,000円(税抜10,000円)
力強くボリューム感たっぷりの赤ワイン。煮込み料理やステーキにぴったりです。ラベルは、日本との友好関係を願って描えられた桜をモチーフにデザインされました。



※写真はイメージです。

レディースランチ懐石 美容や健康に◎

■料金…2,750円(税抜2,500円)

【4月のメニュー】

季節の野菜と海老のサラダ／福島県産なめことベーコンのとりみスープ／点心2点盛り／福島県産伊達鶏の黒酢ソース／饅頭と台湾島豆乳／デザート



※写真はイメージです。

お手軽コース 定番中華たっぷりの満腹コース

■料金…2,750円(税抜2,500円)

・フリードリンクコース(90分間)

①アルコールを含むドリンク…+1,650円(税抜1,500円)
②ノンアルコールカクテル&ソフトドリンクのみ…+1,100円(税抜1,000円)

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
※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♪



中国料理 唐紅花

営業時間／11:30～14:30(Lo.14:00)、17:30～21:00(Lo.20:00) 定休日／水曜日
※定休日でも10名様以上でご利用の場合はご相談ください。
※営業時間・定休日は変更になる場合がございます。
TEL.024-924-1115

アートのように美しい中華懐石
ワインと一緒に召し上がれ
旬の素材や中華ならではの高級食材を取り入れ、アートのように仕上げた新感覚の中華懐石4月・5月の「翡翠」コースには、リンゴと一緒に包んだ海老の揚物や、独特の香りのソースで煮込んだ豚肉などを取り入れました。ソムリエセレクトのワインとの相性も抜群です。特別な記念日などにおすすめの「鳳凰」コースもご用意しております。

2名様から気軽に利用できる
飲み放題付きの満腹プラン



※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)

夫婦の日 4/22(木)・5/22(土) ※要予約

夫婦水入らずの大人時間を優雅に…

■内容…通常お一人様5,500円(税抜5,000円)の広東味覚懐石「翡翠」を、お一人様4,400円(税抜4,000円)にてご提供。
■特典…ファーストドリンクサービス

View Hotel Restaurant 旬の美味めぐり Hopping

2021
April 04
May 05

郡山ビューホテル
郡山ビューホテル アネックス



春色満開！
ワンプレート＆
プチアフタヌーン
スイーツ

※写真は4月のメニューのイメージです。



スイーツコレクション ※2日前までに要予約(予約先着順)

■日時…4/11(日)・5/23(日)
12:30～14:00／15:00～16:30 ※1回15名ずつ

■料金…2,970円(税抜2,700円)

【メニュー】ワンプレートスイーツ+プチアフタヌーンスイーツ

※コーヒー・紅茶のおかわり自由

■予約…アネックス1階の『茶々』にてご予約ください。

『茶々』から、春らしい味わいと彩りのワンプレート+プチアフタヌーンスイーツをお届けします。4月のプレートのテーマは桜&抹茶。桜のプリンやシフォンケーキ、抹茶のパンナコッタ、白玉あんみつなどを盛り合わせました。5月は抹茶とフルーツをふんだんに使ったプレートスイーツをご用意いたします。カラフルなスイーツコレクションを、存分にお楽しみください。

毎月15日はお菓子の日

ティータイムに
ホテルパティシエの
スイーツを

おうち時間を美味しく華やかに。パティシエ特製のスイーツはいかがでしょう。通常1,836円(税抜1,700円)相当のパティシエ特製スイーツを、1,620円(税抜1,500円)でご提供いたします。

■お渡し…4/15(木)・5/15(土)

■料金…1,620円(税抜1,500円)
※通常1,836円(税抜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。



【5月】NYチーズケーキ サイズ15cm
宮城蔵王産とデンマーク産、2つのクリームチーズを使用し濃厚に仕上げました。表面にはほんのり甘っぱいアプリコットジャムをかけています。



【4月】いちごのタルト サイズ12cm
さくくりとしたシュクレ生地の中に、クレームダマンドとカスタードクリームをしほり、大粒のいちごをたっぷり飾って仕上げた贅沢なタルトです。

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



4月の12,100円コースの一部です。

【前菜】…桜花盛り 蜆烏賊マリネ 打ち野菜、白魚
桜香煮、長芋鮎酒盗掛け、帆立酒蒸し 酢味噌和え
うるい、桜肉生ハム レモン【お椀】…清し汁仕立
て 海老糲薯、桜菜、花びら大根、人参、柚子【焼物】
…桜鯛包み焼、新牛蒡、スッキーニの野菜味噌田
楽、酢取り茗荷【煮物】…新玉葱スープ煮、フカヒ
レあん掛け、卸生姜、ピース【酢の物】…若芽独
活、蟹の黄身酢掛け／など全10品

季節の料理長おすすめ会席

- 内容・料金…
- 12,100円(税抜11,000円)コース……全10品
 - 9,680円(税抜8,800円)コース……全9品
 - 7,260円(税抜6,600円)コース……全9品
- ※仕入れ状況により、メニュー内容が一部変更になる
場合がございます。

【先附】…穴子奉書巻胡麻あん掛け、
五三竹、木の芽【前菜】…寄せ盛り琥
珀ゼリー掛けうるい、こごみ、ホワイ
トアスパラ、鮑、海老、大徳寺麩【焼物】
…白身魚新緑焼、ピースソース、
碁石パプリカ【煮物】…麓山高原豚沢
煮【揚物】…鯉天婦羅、旬野菜添え、
岩塩、レモン／など全10品



5月の会席
12,100円コースの一部



銀鰯の煮付け御膳 3,300円(税抜3,000円)

脂ののった銀鰯をふっくらと煮付けました。口に入れるとほろっと崩れ
るほどの柔らかさ。上品な甘辛さで、飽きずに箸が進みます。

【メニュー】銀鰯煮付け／造り／小鉢／食事セット／水菓子



大エビの天重 2,750円(税抜2,500円)

通常『舟津』で使うものより約1.5倍大きなエビを、贅沢に2本盛り付け
ました。天婦羅定食スタイルにも変更可能です。

【メニュー】エビ天重／サラダ／小鉢／味噌汁／香の物／水菓子



角煮御膳 3,300円(税抜3,000円)

5日かけて完成させる自慢の角煮。余分な脂抜き後に煮込むことで、
味がしっかりと染みていながらくどさのない美味しさに仕上がります。

【メニュー】豚角煮／造り／小鉢／食事セット／水菓子



昼夜それぞれに趣豊かな
日本庭園を眺められる個室



お祝い会席
佳き日のお祝いにふさわしい
縁起物を取り入れた会席。
結納品や式次第などについ
てのご相談も承ります。

■期間…通年
■料金…12,100円
(税抜11,000円)

【メニュー】季節の前菜 祝い
盛り、鮮魚三種ブーク盛り、
国産牛ステーキ 和風ソース、
天婦羅盛り(海老、鰯、旬野菜)
／など全8品

ANNEX 6F 日本料理 舟津
営業時間／11:30～21:30
TEL.024-939-1169

お知らせ
当面『舟津』の営業は、2日前までの完全ご予約制
とさせていただきます。個室のみご利用となり
ますので、ご了承ください。

滋味豊かな旬素材を散りばめた
春から新緑への
季節だより

4月は、新牛蒡(ごぼう)を包んだ
桜鯛の照り焼き、甘みのある新
玉葱を丸ごと使ったスープなど。
5月は山菜を豊富に使った前菜
や、野菜の沢煮を添えた塩角煮、
骨切りした鰯の天婦羅などを取り
入れています。



中町テランピング ※要予約

- 期間…5/10(月)スタート 通年
■内容
①本日のおすすめスキレットコース／3,300円(税抜3,000円)
1日1組限定
日替わりスキレット料理／串料理／スティックサラダ など全6品
※デッキ席使用料無料 ※飲み物は別途有料です。
②立ち飲みスペース／アラカルト料理各種、ドリンクなど
自由オーダースタイル
※ご予約不要ですが、スペースに限りがございます。



テラスでキャン
プ気分を満喫！
立ち飲みス
ペースは予約不要

なかなか遠出もままならない
昨今『スプーン』ではテラスで
キャンプ気分を味わえる「中町
テランピング」を企画しました。
ウッドデッキと立ち飲みスパー
スがあり、ランタンやアウトドア
チェアで演出された屋外空間で
のびのびとお過ごしいただけま
す。ウッドデッキスペースの使用
は1日1組限定。「本日のおす
めスキレットコース」にセットで
ご利用ください。立ち飲みスパー
スは予約不要で気軽にお立ち寄り
いただけます。



パーティープラン ※要予約
2時間フリードリンク付きで最大満足!2名様
からお気軽にどうぞ。

■料金・内容…
4,950円(税抜4,500円)プラン～
【フリードリンクメニュー】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



アニバーサリーコース
※要予約
“美味しい”笑顔を変えず特別な日の
華やかディナー

■コース…
5,500円(税抜5,000円)コース
7,700円(税抜7,000円)コース
※飲み物は別途有料です。
※写真は5,500円コースの一例です。

各レストランから、GW期間限定の特別イベントのお知らせです。

日本料理 舟津
GW特別会席 ※要予約
サツと炙った網焼き和牛をメインに、旬の美味を
取り入れたコース。節句のお祝いなどにも◎。

■期間…4/29(木・祝)～5/5(水・祝)
■料金…和牛網焼き会席 7,150円
(税抜6,500円)

casual dining spoon
GWランチバイキング ※要予約
鉄板牛ステーキを始め、洋食メニュー、サラダ、デ
ザートなど、お客様から大人の方まで楽しめます。

■期間…5/1(土)～5/5(水・祝)
■料金…2,750円(税抜2,500円)※3歳未満無料
※ソフトドリンク込み。アルコールドリンクは別途有料。

中国料理 唐紅花
GW限定ランチ ※要予約
■期間…4/29(木・祝)、5/1(土)～
5/5(水・祝) ※5/6(木)は振替定休日
■料金・内容…①1,320円(税抜1,200円)…
メイン料理1品(6種類からチョイス)、②1,650円
(税抜1,500円)…メイン料理2品(8種類からチョイス)
※サラダ、スープ、ご飯、漬物、デザート付き

GWファミリーコース ※要予約
ボリュームたっぷり、価格はリーズナブル!小学生
以下のお子様にお菓子をプレゼントいたします。

■期間…4/29(木・祝)、5/1(土)～
5/5(水・祝) ※5/6(木)は振替定休日
■料金…2,750円(税抜2,500円)