

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



春告鳥の
初鳴きに

ANNEX 1F



☎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)

【メニュー】福島牛A4ロースステーキ
150g / スープ / サラダ / ライスorパン /
コーヒーor紅茶(2杯)

福島牛ロースで極上ランチ 卒業祝いやプチ謝恩会などに

お肉そのものの旨みを
じっくり味わえる福島牛
ロースの贅沢なランチ
コースです。例えば卒業
のお祝い会や、お世話に
なった方への謝恩会など、
この季節ならではのパー
ティーにもぴったりです。
食後はコーヒーや紅茶で
ゆっくりおしゃべりをお
楽しみください。

福島牛ランチ
■ 期間…通年
■ 料金…6,000円



人気の単品を組み合わせた ミニパーティー風セット

「 Spoon 」自慢のア
ラカルト料理を組み合わせ
てセットメニューにしま
した。ボリュームたっぷり
のフードに、フリードリ
ンク付きのお得な内容。
親しい方やご家族など、
少人数での集まりにび
たりです。

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…2月・3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
ご希望がございましたらご相談ください。



※写真は8,000円セット一例(4名分)のイメージです。

【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、生ハムピザ、
カマンベールチーズフライ、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

【フリードリンクメニュー】 ビール/ウイスキー/焼酎/ワイン(赤・白)/
カクテル5種/サワー2種/ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク

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。



郡山ビューホテル
郡山ビューホテルアネックス

LUNCH Pickup 期間限定ランチ ひと足早いお花見気分をどうぞ

■ 期間…3月・4月
春華会席弁当 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/酢物
食事セット、水菓子



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

早春のひとときに 名残りの笑顔を交わす

座敷「桜の間」を貸切でご利用いただける
個人盛りプラン。70名様までご利用可能な
ので、大勢での送別会などにもおすすめです。



飲み放題付き「桜の間」プラン
※10名様より(人数をご相談ください)
■ 期間…2月・3月
■ 料金…7,000円(料理8品)
8,000円(料理8品)
10,000円(料理8品)

北海道の新鮮な魚貝類を 心ゆくまで堪能



国産牛や「常磐もの」など 贅沢な素材を惜しみなく

サーロインステーキやタラバ蟹、蝦夷鮑など、贅沢な素材をふんだんに
盛り込みました。豊洲市場などで高値で取引される「常磐もの」の一つ、
いわきで水揚げされたイセエビも取り入れています。卒業・入学・進学・
就職祝い、誕生日、結婚記念日など、あらゆるお祝いの宴にぜひどうぞ。

お祝い会席
■ 期間…3月・4月 ■ 料金…お一人様14,500円

【前菜】タラバ蟹みぞれ和え イクラ/鯛子花煮/松葉蛸旨煮/海老マリネ カリ
フラワー/白魚香梅煮 【造り】炙り河豚タタキ 邪払ポン酢 【焼物】国産牛ス
テーキ 和風ソース 【酢物】磐城イセエビ和風カクテル 【煮物】鮑福来煮 【揚物】
春野菜天婦羅 【食事】あさか舞「う米めん」【水菓子】デザート祝い盛

北海道の厳しい寒さの中で育った、新鮮な魚貝類尽くしの
会席です。“これぞ海の幸”を存分にお楽しみください。

北海の幸 特別会席
■ 期間…2月・3月 ■ 料金…15,000円

【先附】旬菜お浸し 【前菜】海藤花沖漬け/鮫肝味噌漬 吟醸
チーズ/南蛮海老真砂和え/たちかま/サーモンタルタル
シュー鑄込み/エイヒレ唐揚げ/梅香カリフラワー 【造り】道産
ホッケ昆布メ 【焼物】蝦夷鮑肝焼き 真鱈塩漬揚げ 【温物】
タラバ蟹ステーキ 【強肴】北海の幸 カクテル(蒸し雲丹、イクラ、
帆立) 【食事】北寄貝ご飯、香の物、あら汁 【水菓子】旬の物



麗らかな日のひとときに 香りや彩りで春を先取り

春野菜で季節の彩りと香りを散りばめつつ、ほんのり甘くてコクのある温スープ、食べ応えのある
福島県銘柄豚のロース炒め、醤油ベースでピリ辛に仕上げた和えそばなど、早春の肌寒さを包み
込むようなメニューも取り入れました。ワインや紹興酒にもよく合うコースです。

ランチ限定 レディース懐石 ※2名様より
■ 期間…3月 ■ 料金…3,000円 ※男性もご利用いただけます。
※個室のご利用も可能です。

【3月のメニュー】春野菜とカジキマグロのサラダ/南瓜と豆乳のスープ/海老棒
春巻きと春野菜の盛り合わせ/福島県銘柄豚のオイスターソース炒め/上海和え
そば/デザート盛り合わせ/コーヒー



ランチ限定 季節の中華春御膳 [要予約]
■ 期間…3月~5月
■ 料金…中華春御膳A(全12品)…4,000円
中華春御膳B(全12品)…3,000円

【中華春御膳Aのメニュー】季節の前菜3点盛り/ネギトロの山椒ソース/白身魚の蒸し物
香港スタイル/海老と春野菜の天婦羅2種/伊達鶏の桜味噌漬/麓山高原豚ロース肉
の黒酢炒め/サラダ/海鮮とろみスープ/漬物/ご飯/杏仁豆腐・胡麻団子

旅立ちと出会いのシーズンを 美味しく演出するお得プラン



飲み放題付き 中華de桜咲く歓送迎会プラン
[要予約] ※4名様より
■ 期間…3月~5月 ■ 料金…お一人様6,500円

【メニュー】3種前菜盛り合わせ/飲茶3種/鳥賊と春野菜の炒め/
鱈の揚物 特製ピリ辛ソース/鶏もも肉と季節野菜のトウチ蒸し/炒飯
/黒ごまプリン
【フリードリンクメニュー】瓶ビール/ノンアルコールビール/紹興酒/
日本酒/焼酎/ウイスキー/ワイン白(シャルドネ)・赤(カベルネソー
ヴィニヨン)/果実酒/梅酒/レモンサワー/ソフトドリンク

広東味覚懐石【鳳凰】【翡翠】
[要予約] ※各コース2名様より
■ 期間…3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/フカヒレ姿の南瓜ソース あんかけズワイ蟹肉添え
/海老とホタテ貝のトリュフ塩炒め/鱈と白子の蒸し物 香港風フィッシュソース/国産牛サーロ
インの焼き物 甜面醬ソース春野菜添え/香港で出会った特製粽/デザート盛り合わせ

接待・記念日・顔合わせなどに
見た目も感動を誘う
美食懐石

3/11(火)・22(土)は
いい夫婦の日[要予約]
■ 料金…お二人様10,000円
(通常お一人様6,050円「翡翠」コース)
※お二人様限定のコースです。

【特典】…ワンドリンクサービス、
お好きなメッセージ入りのデザートプレート

「デザートや記念日に
「翡翠」はいかが