

## 希少な国産牛サーロインの旨みを堪能する贅沢コース

メインの国産牛のサーロインステーキは、さっぱりとした和風ソースで仕上げているので、肉の甘みと深い味わいを最大限にお楽しみいただけます。



### ステーキ会席

■ 期間…通年 ■ 料金…12,100円

【前菜】…季節の前菜七種盛り 【造り】…鮮魚二種盛り 【中皿】…国産牛ステーキ 和風ソース 【食事】…あさが舞「う米めん」など全8品

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

国産牛ステーキや天婦羅、職人による握り寿司など、和食のあらゆるご馳走を盛り込みました。この上なく幸福なコースで、お祝い事やご接待などの特別なひとときをお楽しみください。



### 別格会席 至幸

■ 料金…14,500円

【前菜】…季節の前菜五種盛り 【造り】…鮮魚二種盛り 【焼物】…国産牛ステーキ（※蝦夷鮑のステーキに変更可）、旬の焼き魚 【揚物】…季節の天婦羅 【食事】特選握り寿司五貫 など全7品

ステーキ、天婦羅、握り寿司  
和食の粋を惜しみなく味わう

旬素材や見立て装飾を取り入れ、一品ごとに薫風の季節をお楽しみいただけるコース。

青葉の季節にふさわしい  
見た目も爽やかな美食たち

### 旬のおすすめ会席

■ 期間…5月【卓月会席】

■ 内容・料金…

12,100円コース…

前菜、お椀、造り、焼物、煮物、酢物など全10品

9,680円コース…

前菜、造り、焼物、煮物、揚物など全9品

7,260円コース…

先附、造り、焼物、煮物、揚物など全9品

※人気銘柄の日本酒、ソムリエセレクトのワインを各種取り揃えております。ぜひ料理と一緒に楽しみください。



### [Pickup Lunch 5・6月限定ランチ]

三種のミニ丼を一堂に会したよくばりランチ

■ 三味膳…4,200円

- 1 炙りサーモン・南蛮海老・イクラの海鮮丼
  - 2 海老と旬野菜の天丼
  - 3 和牛と新牛蒡の牛めし
- 鰯塩煮/八寸/小鉢またはサラダ/香の物  
/味噌汁/水菓子



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  
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



# 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  
May.

5

風薫る、清々しき日に



郡山ビューホテル  
郡山ビューホテルアネックス

※写真は【唐紅花】ランチ限定「レディース懐石」の一品です。





☎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)

麓山高原豚

福島牛

伊達鶏

DINNER

素材の持ち味を生かした肉料理

新たなSPOONでは、福島を代表するお肉を使った料理をご用意しております。

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。

2024年5月1日

# 「SPOON」メニュー一新リニューアル!



## 肉料理

熟練の技が生み出す  
5月1日、SPOONは福島の銘柄牛「福島牛」ステーキをメインに、上質な肉料理をご提供するお店へと生まれ変わります。アネックス13階でたくさんの方に人気を博した「鉄板焼 海山」で腕を振るった料理長が、熟練の技で肉の旨みを最大限に引き出します。特別な記念日や、接待の席、そしてゆっくりとお肉を味わいたい時にいかがでしょうか。

### ■新ディナーメニューの一例

・1ポンドミックス(伊達鶏・麓山高原豚・福島牛 454g) 福島牛グリルセット	9,000円
・福島牛のビーフシチュー	3,000円
・福島牛のビーフグラタン	1,500円
・伊達鶏のアヒージョ	2,200円
・伊達鶏のグリル	2,200円
・麓山高原豚のグリル	2,200円
・麓山高原豚のサルティンボッカ	2,200円
・あだたら豚 極LDM三元豚のビトック	2,200円

### ☺ 福島牛ロース本来の旨みをわさびや塩で味わって

脂のしつこさが無く、ゆっくり育ったことで旨みが凝縮された上質ランクの福島牛ロース。メニュー名には、料理長が技を磨き腕前を發揮した「鉄板焼 海山」への敬意を込めました。お肉本来の旨みを堪能していただくため、海山と同様わさびや醤油、塩と共にお楽しみください。



※いずれも、わさび、醤油、塩、おろしソース、郡山産の野菜添  
※250g以上も承りますのでお申し付けください。

### 海山ステーキ

■ 料金…150g 6,000円 / 200g 8,000円 / 250g 10,000円

## より豪華で種類も豊富 様々なランチシーンを彩ります

リニューアルに伴って、ランチメニューも一新。  
ランチデートや女子会にもぴったり。

### ■ランチメニューの内容・料金

#### ①Aランチ 2,200円

伊達鶏のグリル、麓山高原豚のサルティンボッカなど  
【サラダ、スープ、ライスorパン、コーヒー】

#### ②Bランチ 2,200円

スズキのポワレ、パイヤベース グラタン仕立てなど  
【サラダ、スープ、ライスorパン、コーヒー】

#### ③レディースランチ 2,200円

【たっぷりサラダ、スープ、フレンチトースト、本日のスパゲティ、デザート、コーヒー】

【他にも!】-----

- 和牛ランチ 6,000円
- ランチコース 5,000円(要予約) / 3,500円
- シェフおすすめメニュー(1日10食限定) 2,200円  
麓山高原豚のカツカレー、グリーンカレーなど



①の肉料理、②の魚料理の一例です ③レディースランチ

☺ 季節の食材を生かし、料理長の感性と技を駆使したコース。海山ステーキをコースで味わいたい方は10,000円コースをご堪能ください。

### ディナーコース [要予約]

- 期間…5月・6月
- 料金…6,000円コース  
8,000円コース  
10,000円コース



【10,000円コースのメニュー】  
自家製スモークサーモン、伊達鶏のコンフィー／野菜のクリームスープ／スズキと帆立貝のポワレ エシャロットソース／海山ステーキ メランジェサラダ添え／お楽しみデザート／コーヒー／パン

### 広東味覚懐石【鳳凰】【翡翠】

【鳳凰のみ要予約】※各コース2名様より

- 期間…4月・5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。

### 5/11(土)・22(水)は いい夫婦の日 [要予約]

★特典…ワンドリンクサービス、  
メッセージプレート付き

【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。※お二人様限定のコースです。

時には夫婦で  
お食事デート

### 中華de桜咲く歓送迎会プラン

[要予約] ※4名様より

- 期間…5月 ■ 料金…6,500円プラン



5月未まで開催中!

料理もドリンクも心ゆくまで  
2時間フリードリンクを盛り込んだパーティープラン

### 優雅な時間を演出する新緑の懐石

ワインや紹興酒にも合う、旬素材をふんだんに使った料理長おすすめの優雅なランチ。ジャガイモペーストを合わせて揚げ焼きにしたむね肉のしつとりステーキには、香り豊かなオレンジソースを添えました。男性のご利用も大歓迎です。

### ランチ限定 レディース懐石

- 期間…5月 ■ 料金…2,970円
- ※個室のご利用も可能です。

【5月のメニュー】季節の3種前菜盛り合わせ／荳わかめとベーコンとかぶの蒸しスープ／白身魚のアルミホイル包み焼き XO醤と共に／伊達鶏の荔茸酥(ライオンズウ)仕立て オレンジソース／冷やしトマト麺／本日のデザート／コーヒー

