

会話が弾んで箸も大いに進む、 本格中華を囲む冬のパーティー



中国料理
からくれない
唐紅花
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
(前日正午までの受付)
定休日でも20名以上でご利用
の場合はご相談ください。

【個室完備】ご予算に応じて
宴会をお楽しみいただけます



飲み放題付き 中華de冬の忘年会プラン

〔要予約〕※4名様より フリードリンク付き

■期間…12月・1月(1/1～8を除きます) ■料金…6,500円プラン、8,500円プラン

【8,500円プランの料理メニュー】季節の前菜盛り合わせ | フカヒレスープ | 白身魚の酢醤油炒め | 牛ヒレの黒胡椒炒め | 海老のチリソース炒め 海老蒸し餃子 添え | あんかけ焼きそば | 杏仁豆腐 | 胡麻団子
【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

寒い季節だからこそ、
美味しい料理と楽しい
会話が心身を暖かく包
みましよう。前菜には、
食を進ませる人参
ジュースを。フカヒレ、
海老チリ、牛ヒレなど
高級素材もふんだんに
使用。フリードリンク付
きなので気兼ねなく存
分にお楽しみください。

女子会や 二次会などに 季節の素材が 満載の定番中華

中華三昧コース

個室利用のご希望もお気軽に

■期間…12月・1月
■料金…お一人様
3,300円

【メニュー】サーモンサラダ |
水餃子(一人前2個) | 白身魚
の甘酢炒め | 鶏肉と季節野菜
の炒め | 炒飯 | 杏仁豆腐

美しさと深い味わいに 魅了される アーティストックな 中華懐石

4名様より
個室を
ご利用可

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

【鳳凰メニュー】季節の前菜盛り合わせ | 白菜とフカヒレとベーコンの煮込み 土鍋スタイル | 鮑のクリーム煮込み | 白身魚蒸し物 香港風 | 国産牛サーロインの焼き物 特製黒酢ソース | あんかけ焼きそば | 杏仁豆腐 | 胡麻団子



※写真は【鳳凰】コースのイメージです。

■期間…12月・1月(1/1～8を除きます)

■料金…お一人様【鳳凰】9,350円【翡翠】6,050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

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



◀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。

<https://www.k-viewhotel.jp>

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)



郡山ビューホテル
郡山ビューホテル アネックス

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

2023
Dec. 12

View Hotel Restaurant
pickup Information

素材も演出も 彩りも上質な 聖夜にふさわしい 美食コース

スモーク演出の前菜で幕を開ける、華やかなクリスマスディナーをご用意しました。蟹クリームを白身魚で包んで焼いたチェスターフィールドや、芳香豊かなマデラ酒ソースで味わう福島牛の極上ステーキ、2種類のアイスをメレンゲで覆ったデザートなど、聖夜にふさわしい美食コースを心ゆくまでご堪能ください。



クリスマスディナーコース

〔前日までに要予約〕

■期間…12/22(金)～25(月)

■料金…お一人様 12,000円

【メニュー】前菜盛り合わせ(スモークサーモンのロール仕立て 瞬間スモーク、ハモンセラーノ、モッツアレラチーズとトマトのブルスケッタ) | オニオングラタンスープ | チェスターフィールド | グラニテ | 福島牛ロースのカットステーキ トリュフ入りマデラソース | ベイクドアラスカ | パン | コーヒー

【特典】

乾杯用スパークリングワイン
or
ノンアルコールドリンクをサービス

casual dining
ANNEX 1F spoon
スプーン

casual dining
spoon
スプーン

☎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)金・土曜日 17:30～22:00(Lo.21:30)、
日曜日 予約制(2日前までの受付)パーティーの盛り上がり
を引き続きお楽しみください

二次会プラン

■期間…通年(12/24～25を除きます)

■料金・内容…

3,500円プラン

90分フリードリンク + ナッツ、チーズ、フライドポテト

4,500円プラン

3500円プランの内容＋ソーセージ、ピザ

★営業時間外のご利用もご相談ください。

※上記は館内宴会場ご利用の方の料金プランになります。

ディナータイムにぜひどうぞ
週替わりの洋食アラカルト

※写真はイメージです。

今週のおすすめメニュー

■期間…12月(12/24～25を除きます) ■料金…各1,650円

【メニューの一例】

・スズキのポワレ ナージュ仕立て・鶏もも肉のグリル香草焼き 粒マスタードソース など

「美味しい」が
盛りだくさん！

忘新年会パーティープラン

【要予約】※各コース2名様より

■期間…12月・1月
(12/24～25を除きます)

■料金…各6,000円、7,000円

■内容…料理+2時間フリードリンク

【7,000円コースのフードメニュー】スモークサーモンの
サラダ仕立て | 海老のアヒージョ | チリコンカ
ンタコス | フィッシュ&チップス | 鉄板スパイシー
チキン | 大皿パスタ | アイスcream【フリードリンクメニュー】生ビール | 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

★内容、料金などご希望に応じて承ります。

飲み放題
付きで
ラクラク&
お得

※写真は7,000円コースの内容です。

🕒 Pickup Lunch

■ ANNEX 6F

日本料理

舟津

和牛すき焼き？

たっぷり魚貝？

選ぶのに迷いそうな

贅沢ランチ

期間限定ランチ 12月



和牛すきやき御膳 5,000円

和牛 | 野菜各種 | 卵 | 小鉢 | お造り |
食事セット | 水菓子

海の幸御膳 4,500円

お造り三種盛り | 旬の焼き魚 | 煮魚 | 天
婦羅(海老、白身、他) | 蟹サラダ | 食事セッ
ト | 水菓子

通年ランチ

プチランチ会にもおすすめ
旬素材豊富な定番人気のお昼ご飯

●舟津弁当 3,000円

八寸 | 強肴 | 造り | 煮物 | 焼物 |
食事セット

●上天重 3,000円

上天重 | 小鉢 | サラダ | 味噌汁 | お新香

●舟津御膳 3,850円

造り | 焼八寸 | 煮物 | 揚物 | 食事セット

★全て水菓子が付きます

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

「今年
は久しぶりに
集まるか」長い期間を経て、気兼ねなく
人と会えるようになった令和
5年。今年はぜひ、久しぶりに
にぎやかな忘年会を開催し
ませんか。北海道鮑のステー
キなど、豪華な美味を取り揃
えてお届けします。

感謝の宴プラン

【要予約】※10名様より

■期間…12月

■料金…8,800円

■内容…

料理8品+2時間フリードリンク



【先附】…旬菜お浸し

【温物】…白子豆腐空也蒸し 蟹あんかけ

【造り】…河豚たたき 錦野菜 邪弘ボン酢

【煮物】…寒鰯大根 葱 青菜

【中皿】…烏賊沖漬け | 鮫肝味噌漬け 吟醸チーズ | めんたい筋子

| ホッケジャーキー | 無花果ようかん | 合鴨山椒漬け

【強肴】…道産鮑ステーキ 薬塩 山葵 酢橘

【食事】…うづわ茶漬け、香の物 【水菓子】…旬の物

12月1～4週の日・土曜限定

握り寿司を含む特別コース

寿司カウンターにて、職人が握る寿司をお
楽しみいただけます。ディナーコースは、珍
しい食材を使った変わり寿司も。

※写真はイメージです。

期間限定オープン「涛」カウンター握りコース

【2日前までに要予約】

■期間…

12月…1(金)・2(土)・8(金)・9(土)・15(金)・16(土)・22(金)・23(土)

●ランチコース 6,000円

先附 | 小鉢 | 温物 | 食事(特選握り寿司十貫、味噌汁) | 水菓子

●ディナーコース 11,500円

先附 | 前菜 | 造り | 温物 | 中皿(お勧め変わり寿司) | 焼物 | 食事(特選握り寿司
七貫、味噌汁) | 水菓子

※特選握り寿司は昼夜とも、中トロ、海老、白身をはじめ、仕入れに応じた内容となります。

※各回とも最大10名様とさせていただきます。 ※お好みの内容、追加メニューはご相談ください。

旬のおすすめ会席

■期間…12月(師走会席)

■内容・料金…12,100円コース 全10品

9,680円コース 全9品

7,260円コース 全9品

冬
の
鮮
魚
を
ふ
ん
だ
ん
に
使
用
鮫
鰯
、
真
鰯
、
寒
鰯
、
河
豚
な
ど

※写真は12,100円コースのイメージです。

●12,100円コースのメニュー

【先附】…蟹味噌豆腐(ズワイ蟹、青身)

【前菜】…鯉南蛮漬け | 鮫鰯煮凝り | 鱈子花煮 | 海老塩焼き |

陣笠椎茸 | 雪輪長芋 | 拍子木蕨

【お椀】…羹仕立て(真鰯竹紙昆布巻き、刻み三つ葉、擦り柚子)

【造り】…旬魚盛り、季節の芽物 【焼物】…麓山高原豚鉄焼、彩野菜

【煮物】…寒鰯大根、焼葱、青菜

【揚物】…脱皮蟹天婦羅、旬野菜、天つゆ

【酢物】…河豚たたき、彩り野菜、邪弘ボン酢

【食事】…温麺 【水菓子】…旬の物 など全10品

※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。

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。