

彩りも美味しさもとりどり 本格中華料理で乾杯！

元気に暑い季節を乗り切りたい方々にぴったりのプラン。点心や油淋鶏など定番人気のメニューを始め、様々な本格中華料理を満喫していただけます。2時間フリードリンク付きなので、心おきなく大いに飲んで食べてリフレッシュしましょう。

VIEW 3F

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。

お二人様限定コース

6/11(火)・22(土)は
いい夫婦の日
[要予約]

美味
しい
時
間
を
分
か
ち
ま
し
よ
う

★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。

中華de納涼会プラン [要予約] ※4名様より

■ 期間…6月～8月

■ 料金…6,500円プラン

【フードメニュー】サーモンと夏野菜のサラダ／春巻、海老煎餅、
焼売／季節野菜と烏賊の塩炒め／カレイの甜面醤焼き 中国野菜
添え／みんな大好き油淋鶏／炒飯／フルーツ入り杏仁豆腐

【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



たくさんの料理を少しずつ 季節感あふれる華やかランチ

夏野菜や旬の魚貝などを取り入れて、暑い季節の食欲
をそそる絶品コースに仕上げました。

ランチ限定 唐紅花 夏の納涼御膳

[要予約] ※ディナーでのご利用はご相談ください。

■ 期間…6月～8月

■ 料金…【中華夏御膳A】4,000円 全11品
【中華夏御膳B】3,000円 全11品

【中華夏御膳Aのメニュー】季節の前菜4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／海老と季節
の天婦羅2種／伊達鶏の照り焼き／麓山高原豚コース肉の
オイスターソース炒め／サラダ／本日のスープ／漬物／ご飯
／デザート



※写真は「鳳凰」のイメージです。

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…6月・7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

特別な日や様々なおもてなしの席などに
見て感嘆、味わって感動
一品一品がまるでアート

※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。

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

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)

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
JUN.

6

い
ろ
ろ、
健
啖
の
初
夏
へ

郡山ビューホテル

郡山ビューホテル アネックス

※写真は【SPOON】海山ステーキ



別格会席 至幸

■ 期間…通年 ■ 料金…14,500円 全7品

※国産牛ステーキは蝦夷鮑のステーキに変更可。

和食で希少な
国産牛サーロインの甘みと
深い味わいを堪能



ステーキ会席

■ 期間…通年 ■ 料金…12,100円 全8品

ステーキ、天婦羅、握り寿司を
盛り込んだ至高の幸福会席

☎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

ANNEX 6F

日本料理

舟津



旬のおすすめ会席

■ 期間…6月【水無月会席】

■ 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。ぜひ料理と一緒にお
楽しみください。

梅雨の季節に涼感をもたらす
見た目も味わいも豊かな美食会席



※写真のステーキは300g(12,000円)です。

※いずれも、わさび、醤油、塩、おろしソース、郡山産の野菜添え。

※250g以降は50gごとに2,000円で承ります。

※他の部位も「月替わりのシェフセレクト」としてご提供いたします。

上質ランクの福島牛ロース
肉本来の旨みを心ゆくまで
ゆっくり育てられて旨みが凝
縮した上質ランクの福島牛ロー
ス。脂のしつこさが無いので、お
肉本来の味わいをお楽しみいた
だけることでしょう。メニュー名
には、かつてアネックス13階で人
気を博した『鉄板焼 海山』への敬
意を込めました。

海山ステーキ

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

鶏 豚 牛

全部味わいたい！
ごちそうグリのよくばり競演

伊達鶏 麓山高原豚、AUS牛
福島牛など、厳選したお肉3種類を
1ポンド(454g)盛り合わせた、
豪快で美味しいミックスグリル。
あれこれ楽しみたい方にぴったり
のよくばりメニューです。

1ポンドミックス

■ 料金…

1ポンドグリルセット
(伊達鶏・麓山高原豚・AUS牛)
…4,950円

福島牛グリルセット
(伊達鶏・麓山高原豚・福島牛)
…9,000円



※写真は1ポンドグリルセットです。

肉料理との極上マリアージュ ソムリエセレクト赤ワイン

上質なお肉には、やはりワインが欠かせません。新しい肉料理にぴったりのソムリエ
セレクト赤ワインをご用意しましたので、極上のマリアージュをお試ください。

肉wine

【海山ステーキにおすすめ】

リコッサ バローロ(イタリア ピエモンテ州)…12,000円
エレガントでありながら力強さも持ち合わせた「イタリアワインの王」。

【1ポンドミックスにおすすめ】

シャトー ルクニユ(フランス ボルドー地方)…7,500円
スモーキーなニュアンスがありつつ、バランスの良いしなやかなボディ。

メニューの
一例

[Pickup Lunch 期間限定ランチ] 海の恵みがたっぷりの豪勢なランチ

■ 期間…6月

三味膳 4,200円

①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

鮮魚の塩煮／八寸／小鉢またはサラダ／香の物／味噌汁／水菓子



■ 期間…6・7月

海の幸御膳
～夏～ 4,500円

お造り5点盛り／旬魚

焼物／煮魚／酢の物

／小鉢／食事セット／

水菓子

1日1組限定でホール貸切
舟津が贅沢なビアホールに

この夏は『舟津』がにぎやかなビ
アホールに早変わり！夏を美味し
く乗り切るビュッフェ料理＆生
ビールなどの飲み放題をお楽し
みいただけます。会社の暑気払いパ
ーティーや、懐かしい顔ぶれが集まる
クラス会などにいかがでしょう。

舟津に集う
～納涼麦酒広場～

【1週間前までに要予約】※15名様～50名様

■ 期間…6月～8月 ■ 料金…お一人様10,000円



【内容】ビュッフェ形式(日本料理を中心に20種類以上)

【2時間飲み放題メニュー】生ビールセルフサーバー／瓶ビール／日本酒／
焼酎(芋・麦)／ウイスキー／ワイン(赤・白)／ソフトドリンク

詳しくは
お問い合わせ
ください。

リニューアルした『SPOON』に
ディナールームを設けました

半個室感覚のゆったりとしたテーブルレイアウトに、特別感をま
とうゆとりの空間でシェフ渾身のディナーコースをお楽しみいた
だけます。

Dinner Room

[2日前までに要予約]

■ 期間…6月・7月

■ 料金…6,000円コース／
8,000円コース／10,000円コース

