



※写真はイメージです。

【翡翠メニュー】

季節の冷菜盛り合わせ／海老とミニフカヒレの茶碗蒸し／螺貝と季節野菜の塩炒め XO 醤を添えて／白身魚の焼き物 唐紅花自慢の甘酢ソース／国産牛すじ肉と大根と人参の柔らかスープ煮込み シェフ特製山椒ソース／雲吞麺／デザート盛り合わせ

絵画のような美しさに驚き 味わいに感動する 美食懐石

おもてなしの席、各種記念日、ご両家の
顔合わせなど、特別な日をより印象的に
演出します。

ほうおう ひずい
広東味覚懐石【鳳凰】【翡翠】
【要予約】※各コース2名様より

■ 期間…12月・1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。

VIEW 3F

中国料理
からくれない

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。

各月
2日間
限定

12/11(水)・22(日)はいい夫婦の日【要予約】※お二人様限定

2人だからお得に美味しく楽しめる

【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。

【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

フカヒレやエビチリなど 「これぞ中華」を満喫！

冬こそ美味しい魚貝類、福島県
産の柔らかな豚、季節の旬野菜
などをふんだんに盛り込んだ、
中華を満喫する忘新年会プラン
です。種類豊富でお得なフリー
ドリンク付き。心ゆくまで美味し
いひとときをお楽しみください。

飲み放題付き 中華de冬の忘新年会 プラン

【要予約】※4名様より

■ 期間…12月～2月

※1月1日(水・祝)～5日(日)を除きます。

■ 料金…6,500円プラン
8,500円プラン



※写真は8,500円プランの料理です。

【8,500円プランのメニュー】5種前菜盛り合わせ／フカヒレのスープ／季節野菜と螺貝の炒め／福島県産麓山高原豚肩ロースの
黒酢炒め／海老のチリソース 海老蒸し餃子添え／五目焼きそば／杏仁豆腐／胡麻団子

【フリードリンク内容】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

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。

<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
DEC.

12

息白し、
幸せな記憶



郡山ビューホテル
郡山ビューホテル アネックス

※写真…【SPOON】〈クリスマスディナーコース〉
の一品「海老のカダイフ巻きと帆立貝のボワレ
香草入りエシャロットソース」です。



[Pickup 期間限定ランチ] ホッとごむ冬のご褒美ランチ

① 期間…12月
国産牛すきやき御膳 5,000円

国産牛／野菜各種／卵／小鉢／お造り／食事セット
／水菓子

② 期間…12月・1月
冬の会席御膳「冬珊瑚」(二段弁当スタイル) 5,000円

【一の段】お造り二種盛り／八寸／小鉢
【二の段】煮物／揚げ物／珍味／焼物 食事セット、水菓子



※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

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



和のクリスマス特別会席 ■ 期間…12月20日(金)～25日(水) ■ 料金…12,100円

【料理】〈先附〉旬菜身浸しツリー仕立て 〈前菜〉雪輪長芋 氷餅／生ハム花束見立て／干し柿バター博多／トマト豆腐／川俣シャモ葱味噌焼／酪王牛乳の天婦羅／ズワイ蟹みぞれ酢和え 〈造り〉鮮魚3種盛り〈中皿〉和牛ステーキ和風ソース※たらば蟹のステーキに変更可。〈口代り〉和風セビーチェ(レイクロブスター／帆立／イクラ など) 〈煮物〉寒鰯根 〈食事〉サラダ寿司／小吸い碗 〈水菓子〉旬の物 プチケーキ添え

ツリーに見立てた先附など、クリスマスモチーフが散りばめられた目にも楽しい特別会席。北海道産のレイクロブスターや帆立、この時期ならではの寒鰯など、魚貝類も贅沢に取り入れました。和牛サーロインステーキは、ご希望でたらば蟹ステーキに変更できます。

Xmasモチーフを散りばめた
笑顔がこぼれる特別会席

過ぎ行く年・迎える年へ 想いを馳せつつ賑やかに

70名様までご利用可能な「桜の間」で、今年1年を振り返る忘年会・新年の始まりをお祝いする新年会はいかがでしょう。

飲み放題付き
「桜の間」忘新年会プラン
※10名様より
(10名様未満の場合もご相談ください)

■ 期間…12月・1月
■ 料金…
7,000円プラン…料理8品
8,000円プラン…料理8品
10,000円プラン…料理8品



※写真は10,000円コースのイメージです。



上質の福島牛ロースを堪能 ご予約不要で一人様から

口の中でとろけるような福島牛ロースステーキのセット。お一人でも気軽にお楽しみいただけます。

海山ステーキセット

■ 期間…通年 ■ 料金…4,500円
※ドリンク、フリードリンクなどは別途ご注文を承ります。

【メニュー】福島牛A4ロースステーキ75g／キッシュ／サラダ／自家製マッシュポテトワサビ風味ガーリックトースト添え



クリスマスディナーコース [要予約]

■ 期間…12月22日(日)～25日(水) ■ 料金…12,100円

■ ご予約特典…
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

【メニュー】リース仕立てのスマークサーモン／クラムチャウダーのパイ包み焼き／海老のカダイフ巻きと帆立貝のポワレ 香草エシャロットソース／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／ペイクドアラスカ／パン／コーヒー

サワークリームを包んだスマークサーモン、サクサク熱々のパイ包み焼き、贅沢な共演を楽しむ魚貝料理、香り豊かなマデラソースを添えた福島牛のステーキ、メレンゲを炎で包むデザートなど。味わい・彩り・演出に工夫を凝らした聖夜のための華やかなコースです。

贅を凝らした美味と演出
聖夜にふさわしい
華やかさ