

2026.5.13～2026.7.02

初夏のランチコース

Early Summer Lunch

【営業時間】

11:30～14:30
(L.O. 13:30)



メインディッシュ

洋食

- ・牛フィレ肉のグリル +1,000円
～エシャロットのコンフィ 山椒風味の赤ワインソース～
- ・スズキのポワレ
～グルノーブル風 彩り野菜とトマトソース～

和食

- ・瑠璃
笹巻麩、丸十レモン煮、なめこもずく、
焼きイワシ柔らか煮、十割そば など
- ・そばろ丼
茶碗蒸し・お吸い物 つき

プリフィクスランチコース

¥3,600

(消費税・サービス料込)

大山鶏のムース

ダブルメインランチコース

¥4,900

(消費税・サービス料込)

オードブル
そら豆と枝豆のクーリー カダイフのアクセント

洋食：本日のスープ

瑠璃：茶碗蒸し

メインディッシュ

(プリフィクスランチコース) 洋食・和食メインディッシュから1種類

(ダブルメインランチコース) 洋食・和食メインディッシュから2種類

デザート

デザートワゴンより3種類

食後のお飲み物

コーヒー または 選べる紅茶

※仕入れの状況により、予告なしに変更になる可能性があります。予めご了承ください。

ランチデザートワゴン

Dessert Wagon

パティシエが一つ一つ丁寧に仕上げたデザート
季節に合わせたケーキやアイスを
ご用意しております
お好きな3種類をお楽しみください

例) クレームブリュレ ガトーショコラ
洋ナシのタルト パンナコッタ
シュークリーム アイスクリーム

※上記メニューは季節毎に変更致します



朝食ブッフェ

BreakFast Buffet

スタッフが目の前で作ってきたておにぎり
豊富な種類の焼きたてパンやデニッシュ
オムレツやエッグベネディクトなどの卵料理
ご宿泊でないお客様でもご利用いただけます

大人(13歳以上)	3,300円
お子様(4歳~12歳)	1,650円



うな重

UNAGI

風味豊かな鰻を、心ゆくまでお楽しみ
いただけるおススメのランチセットです

茶碗蒸し・お吸い物・季節のフルーツ付

¥4,900
(消費税・サービス料込)

営業時間 11:30~14:30(L.O. 13:30)



ASAKUSA TOBU HOTEL

「SEASON'S RESTAURANT 壺之壺」

浅草東武ホテル3階

〒111-0032 東京都台東区浅草1-1-15
東武スカイツリーライン「浅草駅」より徒歩30秒
TEL.03-3843-0111(代表)

【ご予約はこちらから】



SEASON'S RESTAURANT

Ichi no Ichi

壺之壺

※写真は各料理のイメージです。仕入れ状況により、予告なしに変更になる可能性があります。予めご了承ください。