

2026.7.03～2026.9.02

# 夏のランチコース

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**  
とうもろこしのガレットと甘長ししとう添え  
レモン黒胡椒ソース
- ・ **太刀魚のポワレ**  
トマトとアンチョビのプロヴァンサル風

### 和食

- ・ **瑠璃 +300円**  
お造り、つまみ上げ湯葉、新生姜ご飯
- ・ **天重**  
海老、穴子、野菜

## プリフィクスランチコース

¥3,600

(消費税・サービス料込)

オードブル

山口県産ハモのポシェ 焼きナスのピュレとシェリービネガーのエッセンス  
※瑠璃の方は「鮎の塩焼き」となります。

洋食：本日のスープ

和食：トマトのお浸し

(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

## ダブルメインランチコース

¥4,900

(消費税・サービス料込)

# 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。