



冬のランチコース

Winter Season's Lunch



2025.11.07 ~ 2026.01.20

※2026.1.1 ~ 1.4 を除く

営業時間
11:30 ~ 14:30
(L.O 13:30)



メインディッシュ

洋食

- ・牛ヒレ肉のグリル **+1,000 円**

～ポテトのミルフィーユグラタンと
野菜のグラッセ～

- ・甘鯛のポワレ

～ほうれん草とムール貝のナージュ仕立て

和食

- ・和牛すき焼き **+1,300 円**

- ・瑠璃

刺身、若鶏の胡麻玄米揚げ、伊達板真丈
茄子豚バラ巻きなど

- ・鴨ネギ豆腐

プリフィクスランチコース

¥3,600 (消費税・サービス料込み)

オードブル

ブリの軽いマリネ

～彩り野菜と柚子胡椒風味のソース～

・
洋食：本日のスープ

和食：蓮根の挟み揚げ

・
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。

ダブルメインランチコース

¥4,900 (消費税・サービス料込み)

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cream
※上記メニューは季節毎に変更致します。



朝食ブッフェ

BreakFast

スタッフが目の前で作れたておにぎり
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

営業時間 6:30～10:00 (最終入店9:30)



クリスマスディナー

Christmas Dinner

日時: 12月24日(水)
17時30分～21時00分
(最終入店: 19時)

料金: 13,000 円 (サービス料・消費税込み)



ASAKUSA TOBU HOTEL

〒111-0032 東京都台東区浅草 1-1-15
3階 SEASON'S RESTAURANT 壺之壺

TEL.03-3843-0111(代表)

東武スカイツリーライン「浅草駅」より徒歩30秒

※写真は各料理のイメージです。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。



ご予約はこちらから /



SEASON'S RESTAURANT



Ichino Ichi

壺之壺