

2026.9.03～2026.11.04

【営業時間】
11:30～14:30
(L.O. 13:30)

秋のランチコース

Autumn Lunch



プリフィクスランチコース

¥3,600 (消費税・サービス料込)
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

¥4,900 (消費税・サービス料込)
洋食・和食メインディッシュから2種類

オードブル

メイン：洋食

秋刀魚のコンフィと大根のミルフィーユ仕立て



本日のスープ



メイン：和食

鰹の叩き



鰻の棒寿司



メインディッシュ

- ・ 牛フィレ肉のグリル +1,000円
実山椒と赤ワインのガストリックソース



- ・ タスマニアサーモンのミキュイ
焦がしバターの西京味噌ソース



- ・ 瑠璃 +300円
いがぐり、零余子真丈、数の子八方漬け、
栗麴の田楽味噌焼き、きのこご飯等



- ・ 天丼 (海老、穴子、野菜、赤出汁)



- ・ ハモの野菜餡かけ

(きのこご飯「松茸入り」、赤出汁)

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

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

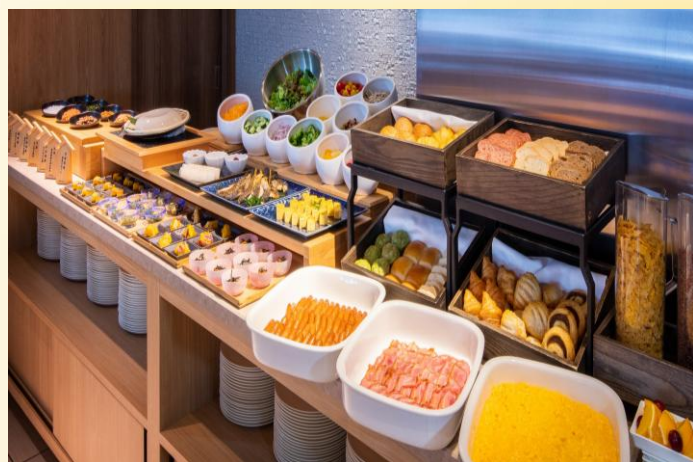


朝食ブッフェ

BreakFast 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	(消費税・サービス料込)
お子様(4歳～12歳)	1,650円	(消費税・サービス料込)



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)

FAX (03)3843-0511

※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。

【ご予約はこちらから】



SEASON'S RESTAURANT

Ichino Ichi



壺之壺