たまにはちょっと贅沢気分
わたしの“ご褒美ランチ”

仕事や家事を頑張った自分のために。
久しぶりに会う友達との女子会に。
誕生日や記念日などの特別な日に。
そんなときは、ふだんよりちょっと奮発して
“ご褒美時間”過ごしてみませんか？



天ぷら 佐久間
［テンプラ サクマ］

TEL.024-933-7804
郡山市富田町字山王林49-7
営11:00～14:30（Lo14:00）、17:00～21:00（Lo21:00）
休月曜（祝日の場合は火曜）



天ぷらの名店でいただく大満足の10品ランチコース

刺身でも食べられる新鮮な魚や、一番おいしい産地にこだわった採れたて野菜を最上級の白ゴマ100％の油で揚げた『佐久間』の天ぷら。ランチコースではぷりぷりの海老や口の中でフワッととろける自然薯の磯部、甘みを最大限に引き出した旬の野菜など豪華10品が味わえます。食べ応え満点なのにしつこさが全くない感動のおいしさを心ゆくまで楽しもう。


カウンター席では揚げたてを一品ずつそのままいただけます。

ランチコース
天ぷら10品、赤だし、ごはん、お新香
1,575円


郡山ビューホテルの3Fにある店内は、高級感漂う雰囲気。

レディースランチ懐石『十五夜～JUUGOYA～』
2,500円
三種冷菜の盛り合わせ、唐紅花特製酸辣湯
海鮮の炒めグリンピースソース
秋ナスと豚ひき肉の蒸し物特製ソースがけ
もち米の鶏団子、アモイビーフン
ヨーグルトムースと梨のコンポート
【9/1（木）～9/30（金）】



中国料理 唐紅花［チュウゴクリョウリ カラクレナイ］

TEL.024-924-1115 郡山市中町3-1郡山ビューホテル3F
営11:30～14:00（Lo）、17:30～21:00（Lo20:45） 休無休



読者プレゼント（P56を見てね♪）
唐紅花おすすめランチ券（2組4名様）

ホテルの本格中華レストランで優雅に楽しむレディースランチ懐石

季節の食材をふんだんに使った女性のための本格中華懐石が月替わりで楽しめる『唐紅花』のレディースランチ懐石。今月はさっぱりソースでいただく肉厚な旬の秋ナスの蒸し物や、辛くて酸っぱいスープがクセになる酸辣湯、西洋の要素をミックスしたトマトベースのビーフンなど、女性好みのヘルシーメニューが勢ぞろい。ホテルのロケーションも優雅な気分を演出してくれます。



ひるげ茶寮 2,100円コース
前菜、パスタ料理、スープ、お魚のメイン、お肉のメイン、食事、デセール、コーヒー又は紅茶、お好きなソフトドリンク付き
※平日限定、写真は8月のコース

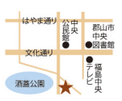
肉も魚も両方食べたい！欲張り派におすすめの新コース

和食に洋食、中華やエスニックまで様々なテイストの創作料理が月替わりのコースで楽しめる『東茶寮』。9月は旬のさんまや秋なすを新しいスタイルで楽しめるメニューが楽しめます。さらに従来の肉か魚のメイン料理を選べるコース（全7品1,575円）に加え、両方食べれてドリンクまでついたお得な新コースが登場。趣ある空間でこれまで以上に満足いく時間を過ごしてみて。


緑に囲まれた店内。春には桜並木も一望できます。

うまいものや 東茶寮
［ウマイモノヤ アズマサリョウ］

TEL.024-922-5258
郡山市深沢1-8-5
営11:00～15:00（Lo13:30）、17:30～22:00（Lo20:30） 休無休
※事前の予約をおすすめします



arukuパスポート（P13）提示で
お帰りの際お土産プレゼント
※1グループ全員有効

これぞご褒美ランチの王道！幸せいっぱいの本格フレンチ♪

本格フレンチのコースがお得な値段で楽しめるとあって、『ボン・シェール』のランチは連日予約客で大盛況。この日は（写真）、意外性十分の爽やかな白いトマトのスープや、タイムのソースがジューシーなイベリコ豚とよく合うイベリコ豚のローストなどが登場。お替り自由の手づくりパン、上品な甘さのデザートとすべての料理が絶品のご褒美ランチの王道コースです。


アットホームな雰囲気で気取らずに本格フレンチが楽しめます。

ランチコース 2,200円
前菜・スープ・メイン料理
デザート・パン
コーヒー又は紅茶
※その他ランチは1,800円～

ビストロ ボン シェール

TEL.024-925-5573
郡山市並木2-17-17
営11:30～13:30（Lo）、18:00～21:00（Lo） 休月曜
※事前の予約、または来店前に空席確認の連絡をお願いします




最大32名収容の広々空間。パーティーや発表会に重宝します。

バーニャカウダ&パスタセット
1,580円
※パスタは海老と茄子のトマトパスタ、伏見唐辛子とパンチェッタのペペロンチーノ、カボチャとキノコのクリームパスタから選べます。

女性ファン必見！野菜が主役の豪華ランチ

隠れ家的なロケーションと厳選食材の創作料理が評判の『ゴッツォアッツォ』から、話題のバーニャカウダが新登場。主役は豊かな甘みが特徴の貴重な姫人参や、彩り鮮やかなパプリカやトレビスなど和洋９種の新鮮野菜。ニンニクを効かせたクリーミーなバーニャソースにひたせば「野菜ってこんなにおいしいんだ！」と感動の味わい！女心をくすぐる選べるパスタも魅力◎。



創作懐石 GO’ZO AZZO
［ソウサクカイセキ ゴッツォ アッツォ］

TEL.024-927-5535
郡山市神明町15-4
営11:00～22:00、ランチ11:00～15:00（Lo14:30）
休不定休



arukuパスポート（P13）提示で
ランチ利用OK
ソフトドリンクサービス
※1グループ全員有効


スタイリッシュな空間にご褒美気分がさらにUP♪



ランチ 3,150円コース
オードブル1品・季節のスープ
魚料理・肉料理・
デザート・パン・コーヒー
※5,250円、8,400円、10,500円のコースも有
土日は3,675円～

旬感ランチ＋デザートセット1,880円
お肉のメインorお魚のメイン、前菜6点盛り
ミネラルサラダ、本日のスープ、ヨーグルト
手づくりパンorごはん
（デザートセット：選べるデザート、ドリンクお替り自由）
※旬感ランチ単品1,380円



おもてなしの心が込められた完全予約のフルコースランチ

プライベートなレストランウエディング式場としても人気の『ヴィヴァン・ヴェール』。ランチでもフランスの三ツ星レストランで腕を磨いたシェフがふるまう極上のフルコースが味わえます。「どれだけいいものを提供できるか。儲けはほとんど度外視してます」とシェフが話す、食材へのこだわりとおもてなしの気持ちに、特別な日の思い出がいっそう輝くはず！


レストランへと続く小さな森とガーデン

旬を感じる創作ランチは他では食べられない特別なおいしさ

旬の食材を使った肉か魚のメインが選べる『アーマ・テラス』の「旬感ランチ」。この日のお肉料理は、柔らかく煮込んだブランド豚に風味豊かな八丁味噌のソースをかけた和テイストのひと皿。旬の野菜たちでキレイに飾り付け、目と舌を一緒に楽しませてくれます。選べるデザートとお替り自由のドリンクも追加すれば、心もお腹も満たされるご褒美ランチの完成です♪

饗料理 アーマ・テラス［キョウリョウリ アーマ・テラス］

TEL.024-991-0141
郡山市並木2-1-3 営ランチ11:30～14:30（Lo）、ティー14:30～17:30（Lo）、ディナー17:30～21:00（Lo）
※日曜日のみ16:30（Lo） 休無休



arukuパスポート（P13）提示で
お食事をされた方にアイスクリームプレゼント

ヴィヴァン・ヴェール

TEL.024-924-3230
郡山市八山田5-109
営3日前までの完全予約制

