



TOBU HOTEL LEVANT TOKYO

CHRISTMAS SPECIAL FAIR

クリスマス スペシャル フェア



クリスマスディナービュッフェのイメージ

スーパーダイニング ヴェルデュール

クリスマス スペシャルビュッフェ

12/19(金)~12/25(木)

クリスマスを彩るにふさわしい、華やかなお料理とスイーツをお召し上がりいただけます。さらにディナーでは本ズワイガニの食べ放題をはじめ、南タラバガニのグラタン、ロティサリーチキンを提供いたします。

【ランチ | 90分制】 11:30~15:00 (料理の提供は14:30まで)

★12/20(土)、12/21(日)は2部制 ①11:30~13:00 ②13:30~15:00
(上記2日間、料理の提供は15:00まで)

大人1名様 ¥5,300 (¥5,830) ※65歳以上¥300割引、お子様(4歳~小学生)は半額

【ディナー | 100分制】 17:30~21:30 (料理の提供は21:00まで)

★12/20(土)、12/21(日)は2部制 ①17:00~18:40 ②19:00~20:40
(上記2日間、料理の提供は20:40まで)

大人1名様 ¥8,200 (¥9,020) 小学生 ¥4,700 (¥5,170) 幼児(3~5歳) ¥2,200 (¥2,420)
※3歳未満は無料



【ディナー限定】

- ・本ズワイガニ
- ・南タラバガニのグラタン
- ・国産牛のローストビーフ
- ・ロティサリーチキン
- ・牛肉のステーキ
- ・ミニ鉄火丼
- ・海老のチリソース
- ・シーフードのパイ包み焼き

【ランチ限定】

- ・白身魚と小海老の白ワインソース
- ・小海老のマカロニグラタン
- ・ミニハンバーグのデミソース
- ・ローストビーフ

※表示価格はサービス料13%を含む金額、()内は税金・サービス料を含む金額です



中国料理 竹園

聖誕節晚餐 クリスマスディナー

12/19(金)~12/25(木)

じっくり煮込み、金箔で飾り付けた「フカヒレと柔らかく蒸し鮑の姿煮」など贅沢な食材を多彩なアレンジでお楽しみいただけます。聖なる夜を祝福する竹園が自信をもってお届けするディナーコースです。

17:30~22:00 (L.O. 20:30) 1名様 ¥15,000 (¥16,500)

※乾杯用1ドリンク付き
※2名様より承ります

【料理】

- ・クリスマスオードブル
- ・フカヒレと柔らかく蒸し鮑の姿煮 金箔仕立て
- ・北京ダック ※カットしてご提供いたします
- ・大海老のチリソース 彩り野菜とフルーツ添え
- ・10種のスパイス香る 中国風骨付きローストチキン 蒸しパン添え
- ・Red snow crab & フレッシュレタスの炒飯
- ・デザート盛り合わせ

※表示価格はサービス料13%を含む金額、()内は税金・サービス料を含む金額です

2F

Verdure
SUPER DINING

スーパーダイニング
ヴェルデュール

2F

中国料理
竹園

ご予約・お問い合わせ | レストラン予約課

03-5611-5670 (10:00~19:00)