

(REN)

人気の鮪が彩る、秋の簾。料理長のおすすめが期間限定で登場!

簾 お客様感謝祭! 「まぐろフェア」



写真は鮪の特別会席「暁(あかつき)」の一例

簾では9/1(月)~11/30(日)までの期間限定で「まぐろフェア」を開催いたします。
 飲み放題付きコースも選べる特別会席「暁(あかつき)」は、お造りや焼物に本鮪を使用しております。
 ランチ限定の御膳と丼、ディナー限定の単品料理もぜひご賞味ください。

ランチ・ディナー
(全日)

“まぐろフェア”特別会席「暁(あかつき)」 1名様 ¥9,091(¥10,000)

珍味 前菜、お造り、蓋物、焼物、揚物、お食事、水菓子 ※追加料金¥455(¥500)でお食事を握り寿司3種にご変更可能です

ドリンク飲み放題付きコース[90分制] 1名様 ¥12,273(¥13,500)

特別会席「暁(あかつき)」+【ドリンク飲み放題】瓶ビール、ウイスキー、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、日本酒、梅酒、ソフトドリンク



ランチ(全日)

本鮪の握り寿司と天麩羅御膳
¥4,100(¥4,510)

握り寿司、天麩羅、炊合せ、焼き魚、小鉢、赤出汁、水菓子



ランチ(平日限定)

本鮪とめばち鮪の合盛り丼
¥3,200(¥3,520)

合盛り丼、炊合せ、小鉢、赤出汁、水菓子



ディナー(全日)

本鮪のレアステーキ大蒜醤油仕立て
【単品料理】¥2,800(¥3,080)

本鮪のレアステーキ大蒜醤油仕立て、添え野菜

※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。 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。



マンゴー型のドームを割るとマンゴーのソースが溢れ出し、中にはムースが隠れています。周りにはマンゴーとパッションフルーツのジュレやシャーベット、スライスマンゴーを鮮やかに飾ります。ホテルパティシエが作り上げた期間限定のスペシャルスイーツをぜひご賞味ください。

期間 9月1日(月)～10月31日(金) ◆1日10食限定となります。

時間 10:00～19:00(L.O.18:30)

店舗 1F ロビーラウンジ「クリスタルムーブメント」

料金 クラッシュスイーツ単品 ¥1,800(¥1,980)

コーヒーまたは紅茶のセット ¥2,400(¥2,640)



マンゴー型のドームを割ると中からマンゴーソースが溢れ出します。



ホテル公式 インスタグラム
@tobu_hotel_levant_tokyo

写真を撮って、ぜひご自身のinstagramにアップしてください。
#東武ホテルレバント東京 #クリスタルムーブメント
を付けて投稿してください!

※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。 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。



東武ホテルレバント東京

1F ロビーラウンジ
クリスタルムーブメント

ご予約
お問い合わせ

レストラン予約課 / 10:00～19:00
Tel. 03-5611-5620



スカイツリー®ビューレストラン 簾
炭火窯焼フレンチ

シェフ手塚佳央 おまかせコース

2025年10月1日(水)～11月30日(日)

ディナータイム限定
17:30～22:00(L.O. 20:30)



写真はイメージです

スカイツリー®ビューレストラン 簾
炭火窯焼フレンチ
料理長 手塚 佳央

最上階からの眺望が魅力の「簾」でフレンチを手掛けるシェフ手塚が、吟味した秋の食材を使用して特注の炭火窯で仕上げる料理の数々。こだわりの逸品が連なるコースに、ソムリエがお勧めするワイン等を一緒にお楽しみいただきながら、あなたをフレンチの奥深き世界へとお招きいたします。

1日2組限定
※4名様より承ります

シェフおまかせコース 1名様 ¥13,637(¥15,000)

【メニュー】ウェルカムドリンク、アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート(3種からお一つお選びください)、コーヒー、1ドリンク

※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。 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

All-you-can-eat snow crab

Verdure
SUPER DINING

スーパーダイニング
「ヴェルデュール」

本ズワイガニ食べ放題

10/6(月)～10/17(金) 平日ディナー限定

From Oct.6(MON) to Oct.17(FRI) / Limited on weekdays / Dinner time only

「本ズワイガニ」の Lサイズのみ厳選使用!!

※入荷数限定により早期終了の可能性もございます。予めご了承ください。

※Please note that this product may end early due to the limited number of items in stock. Please understand in advance.

本ズワイガニ食べ放題を下記の期間限定で開催いたします。同時開催中のビュッフェの料理も存分にお楽しみください。

「オータムビュッフェ」も同時開催!

開催日時 You can enjoy snow crab freely in the period as below.

平日限定 Weekdays only

100分 17:30～21:30

(料理の提供21:00まで)

第1弾 10/6 Mon.～10/10 Fri.

Dinner

第2弾 10/14 Tue.～10/17 Fri.

(100-minutes time limit)

本ズワイガニ食べ放題 (通常料金) 大人1名様 ¥7,273
Adult (¥8,000)

9/30 Tue.までの事前予約限定
(電話・当社ホームページ)

¥500割引!

Advance reservations only
by phone or through our website.

Only reservations until 30th Sep.
¥500 discount !!

大人1名様 ¥6,819
Adult (¥7,500)

小学生

Elementary school students

¥4,091 (¥4,500)

幼児(3～5歳)

3-5 years old

¥1,819 (¥2,000)

3歳未満

Under 3 years old

無料 free of charge

All-you-can-eat Autumn Buffet
will be held at the same time.

※表示価格はサービス料13%を含む料金、()内は税金・サービス料を含む料金です。※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

*Prices on the left side are inclusive of 13% service charge. Prices in parentheses are inclusive of 10% consumption tax and 13% service charge.

*Please note that the contents are subject to change without notice.



東武ホテルレバント東京

ご予約
お問い合わせ
Reservation

レストラン予約課 Restaurant Reservation
Tel. 03-5611-5670
(直通 / 10:00～19:00)

詳しくはこちら



※掲載の写真はイメージです。予めご了承ください。



自家製スイーツが大集合!

Halloween Dessert Buffet

—ハロウィン デザートビュッフェ—

大人気のデザートビュッフェを、10月はハロウィン仕様で開催いたします🎃🍩
栗や南瓜・紫芋など、秋の味覚と彩りを楽しめるホテルメイドのスイーツに加えて
実演の Pasta や石窯焼ピザ、サンドウィッチなどの軽食も多数ご用意いたします。

2025.10/28 tue. — 10/31 fri.

14:30 — 16:00 [90分制] ソフトドリンクバー付

大人 ¥3,200 (¥3,520) 4歳～小学生 ¥1,600 (¥1,760)

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

【ご予約特典】ホテル公式サイト or お電話限定 / ノンアルコールカクテルをサービス!

～デザートビュッフェの一例～

【デザート】カボチャのブリュレ、紫芋のモンブラン、おばけのシュークリーム、
ハロウィンチョコレートケーキ、おばけのメレンゲクッキーなど

【軽食】Pasta (実演)、石窯焼ピザ、サンドウィッチ、カレー、サラダ、フルーツなど

※時間・料金・内容などは都合により変更する場合がございます。



シェフパティシエ
高久 義泰
「手作りこだわった
スイーツが並びます。」

「私達バストリースタッフの総勢8名で仕上げました。
ぜひ来店いただき、お召し上がりください!」

Verdure

SUPER DINING

東武ホテルレバント東京 2F
スーパーダイニング ヴェルデュール

Tel. 03-5611-5670

(レストラン予約課 10:00～19:00)

レストランの最新情報やお得なご案内をお届けします

