

10月-11月
OCTOBER to NOVEMBER 2026

レバントタイムズ【東武ホテルレバント東京 季節の情報誌】

LEVANT TIMES

秋の味覚とシェフが奏でる、芸術的な逸品を創りました



TOBU HOTEL
LEVANT TOKYO

「秋の大収穫祭」の一例



ビュッフェ

Autumn Harvest Festival

おすすめメニュー



甘酒でマリネしたポークグリル
柚子胡椒ソース

平日ランチ限定

ふわふわチーズオムライス

お客様の目の前でオムレツを開き
ふわふわオムライスに仕上げます。
4種のソースは組み合わせてもOK。



ディナー限定

国産牛のローストビーフ



ディナー限定

シャインマスカット



香りも彩りも豊かに 皆様に楽しむ実りの季節

この時季の野菜やフルーツをふんだんに

秋の大収穫祭

10/1(木)~11/30(月)

カボチャなどの秋野菜たっぷりの料理と、ブドウやリンゴを使った彩り豊かなデザートの数々。ディナー限定で「国産牛のローストビーフ」も登場いたします。

ランチ(90分制)

大人料金

平日 ¥4,200(¥4,620)

土・日・祝日 ¥5,000(¥5,500)

ディナー(120分制)

大人料金

平日 ¥5,000(¥5,500)

土・日・祝日 ¥6,000(¥6,600)

※65歳以上は¥300割引、お子様(4歳~小学生)は半額
(シニア料金は朝食を除きます。詳しくはお問い合わせください)

※イベント開催期間は料金設定が異なります

コワくてカワイイ自家製スイーツ!

ハロウィンデザートビュッフェ

10/28(水)~10/31(土)

シェフパティシエ 高久 義泰が贈る、ジャック・オー・ランタンやお化けをモチーフにしたスイーツを揃えました。見て撮って味わってお楽しみください。

ティータイム(90分制)

15:30~17:00

大人料金 ¥3,546(¥3,900) ※お子様(4歳~小学生)は半額



※ハロウィンデザート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 2F

予約 03-5611-5670

ご朝食 6:30~10:00(最終入店 9:30)

ランチ 11:30~15:00(料理のご提供は14:30まで)

※土・日・祝日は各30分延長

ディナー 17:30~21:30(料理のご提供は21:00まで)

詳しくは



「Moissons d'automne 黒毛和牛炭火窯焼コース」の一例



フレンチ

逸品の一皿を目で味わい、そして堪能する 深まる秋と「簾」のフレンチ

ディナー 芳しき香りと気品ある装いを纏う、秋の“傑作”をコースに仕立てました

Moissons d'automne

黒毛和牛炭火窯焼コース

10/1(木)～11/30(月)

椎茸の旨みと香りを凝縮させたアミューズから選べる3種のデザートまで、季節の野菜やフルーツを一品一品に取り入れたコース。メインの黒毛和牛は、特注の炭火窯で香ばしく焼き上げます。

1名様 ¥14,000(¥15,400)～

※黒毛和牛は差額料金でアップグレードが可能です

※Moissons d'automne(モワソン・ドートンヌ): フランス語で「秋の収穫」



秋の宵を華やかに彩る、ホテル最上階の眺望と多彩なドリンクの飲み放題



カクテルタイム ドリンクとおつまみのセット

トワイライト

ドライスナック盛り合わせ + ドリンク飲み放題

1名様 ¥3,637(¥4,000)

17:30～19:00 ※90分制 ※6名様まで



カクテルタイム 前菜・温前菜も一緒に

RENバル

ドライスナック盛り合わせ + 前菜盛り合わせ
+ 温前菜 + ドリンク飲み放題

1名様 ¥6,364(¥7,000)

17:30～19:00 ※90分制 ※6名様まで

※前菜盛り合わせの一例

「神無月会席」の一例



日本料理

繊細に、大胆に、息づく和の真髄



ランチ・ディナー

季節の食材を随所に取り入れた月替わり会席

神無月会席 10/1(木)~10/31(土)

10月の月替わり会席では、国産牛のステーキを主肴に、山芋をベースとした饅頭の中に胡麻味噌を鑄込んだ菊花薄葛仕立てのお椀、茄子と車海老の挟み揚げなど、秋の味覚を存分にご堪能いただけます。

1名様 ¥14,500(¥15,950)

※11月は霜月会席をご提供いたします
※ランチでご利用の場合は事前予約制です



平日ランチ 本鮪2種と5種の海鮮を味わえる

本鮪海鮮丼 10/1(木)~12/18(金)

本鮪の脂身と赤身に加え、白身魚やサーモンなど5種の海鮮を盛り合わせた彩り豊かで賑やかな丼です。

1名様 ¥2,700(¥2,970)

お客様感謝祭【鮪フェア】



ランチ “これぞ和食”が一堂に会した御膳

本鮪の握り寿司と天麩羅御膳

10/1(木)~12/20(日)

6種のお寿司と天麩羅、炊合せをご賞味ください。

1名様 ¥4,300(¥4,730)

スカイツリー®ビューレストラン

簾(れん) 24F

予約 03-5611-5591

ランチ	11:30~15:00(L.O.14:00)
ティータイム	13:30~16:30(L.O.16:00)
ディナー	17:30~22:00(L.O.21:00/コース・会席は20:30)
カクテルタイム	17:30~23:00(L.O. 料理は22:00/ドリンクは22:30)

詳しくは



※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

「竹園 感謝キャンペーン」の一例



中国料理

笑顔が集うひとときに 心を込めた「竹園」の味



平日ランチ 季節の味わいでこの秋も健やかに

竹園スペシャルランチコース 10/1(木)~11/30(月)

秋に味わいが増す上海蟹をフカヒレとじっくり煮込んだとろみ煮をはじめ、秋の食材を使用した体にやさしいコースです。

1名様 ¥3,600(¥3,960)

ランチ・ディナー 中国料理のオールスターが勢揃い

竹園 感謝キャンペーン 10/1(木)~11/30(月)

日頃のご愛顧に感謝し、「竹園」を代表する手びれフカヒレの姿煮や北京ダック、黒蜜で艶やかに仕上げた国産牛ロースの香味揚げなど、匠の技が光る中国料理を取り揃えました。

1名様 ¥8,888 (¥9,776)

※2名様より承ります

※北京ダックはカットしてご提供いたします



中国料理 竹園 (ちくえん) 2F

予約 03-5611-5615

ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:30/コースは13:30)

ディナー 17:30~22:00(L.O. 21:00/コースは20:30)

詳しくは



※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

東武ホテルレバント東京の
ちょっと良いはなし

レバントの秘密

VOL.18

竹園ではランチから特別な日のご会食まで、毎日さまざまな場面でお客様をお迎えしております。サービススタッフとして柔軟な対応力を磨きながら、料理に関する興味も尽きることがありません。豊かな海鮮や旬の食材だけでは語り足りない、竹園らしい秋の味覚をご賞味ください。

料飲部門 中国料理 竹園 相澤 里彩



「秋のアフタヌーンティー」の一例

栗に洋梨、秋果を味わうひととき



心もなごむシックな装いの美しさ

秋のアフタヌーンティー 10/1(木)~11/30(月)

「栗のショートケーキ」など秋を感じるフルーティなスイーツと、セイボリーをお楽しみいただけます。

1名様 **¥5,273(¥5,800)** フリードリンク付き ※2名様より承ります
※10/1(木)~10/31(土)の期間は、ハロウィンバージョンにてご提供いたします



ほうじ茶の香りがアクセント

モンブランパフェ 10/1(木)~11/30(月)

モンブランクリームを食べ進めていくと、洋梨のシロップ
漬けやほうじ茶のパバロアなどが次々に現れます。

単品 **¥2,000(¥2,200)**
コーヒー または 紅茶のセット **¥2,455(¥2,700)**

ロビーラウンジ **クリスタルムーブメント 1F**

予約 **03-5611-5620**

10:00~19:00(L.O.18:30)

詳しくは



ロビーラウンジ

※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

七五三お祝いプラン

[ホテル内写真室撮影付き]

10/1(木)~11/30(月) [事前予約制]



2F

中国料理
「竹園」



個室がご好評の竹園で中国料理に舌鼓

大人2名様+お子様1名様 ¥36,200 (¥39,820)

【大人】中国料理 七五三お祝いコース(1ドリンク付)

【お子様】七五三お祝いプレート(1ドリンク付)

※北京ダックはカットしてご提供いたします

レストラン予約課(10:00~19:00)

03-5611-5615

24F

日本料理
「簾」



日本料理を最上階からの眺望と共に

大人2名様+お子様1名様 ¥33,682 (¥37,050)

【大人】七五三遊膳(1ドリンク付)

【お子様】七五三 お子様遊膳(1ドリンク・プレートケーキ付)

レストラン予約課(10:00~19:00)

03-5611-5591



詳しくは

忘年会・新年会プラン

2F

中国料理
「竹園」



平日ディナー限定

忘年会プラン

11/13(金)~12/31(木)

1名様 ¥7,727 (¥8,500) 前日15時までのご予約制

本コース限定 飲み放題(120分) ¥2,273(¥2,500)

※北京ダックはカットしてご提供いたします

※大皿にてご提供いたします

レストラン予約課(10:00~19:00)

03-5611-5615

24F

日本料理
「簾」



特別会席「水仙」

12/1(火)~2027/1/31(日)

1名様 ¥9,091 (¥10,000)

本コース限定飲み放題(120分) ¥3,182 (¥3,500)

※月ごとに一部の料理内容を変更いたします

レストラン予約課(10:00~19:00)

03-5611-5591

宴会場



忘新年会プラン 12/1(火)~2027/2/28(日)

1名様 ¥7,728 (¥8,500)~

[オプション] 飲み放題プラン(120分) ¥2,273 (¥2,500)~

※立食・卓盛からコースまで多彩なプランをご用意しております ※20名様より承ります

セールス&マーケティング部門 セールス担当(10:00~18:00)

03-5611-5623



東武ホテルレバント東京 〒130-0013 東京都墨田区錦糸1-2-2 <https://www.tobuhotel.co.jp/levant/>

アクセス | JR 総武線「錦糸町」駅北口より徒歩3分、東京メトロ半蔵門線「錦糸町」駅3出入口より徒歩3分

※特記以外の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
※メニュー・時間・料金など、都合により変更になる場合がございます



ホテル公式 @tobu_hotel_levant_tokyo



@ucc1906k
で検索

東武ホテルレバント東京