

7月-9月

JULY to SEPTEMBER 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

心ときめく夏の逸品を求めて、シェフが腕を振ります



TOBU HOTEL
LEVANT TOKYO

「エキゾチック 南国トロピカルフェア」スイーツの一例



彩り鮮やかでスパイシー 元気をチャージ、素敵な夏に

南国気分あふれる彩り豊かなビュッフェ

エキゾチック 南国トロピカルフェア

7/1(水)~9/30(水)

バルサミコソースでさっぱりと仕上げた“白身魚のポワレ カレー風味”、“ナシゴレン”、“ラクサヌードル”などのアジア料理をはじめ、“棒棒鶏”などの冷製メニューも並びます。鮮やかな色合いと多彩なスパイスづかいが南国気分を盛り立てるビュッフェです。

ランチ(90分制) 平日 ¥4,200(¥4,620)
大人料金 土・日・祝日 ¥5,000(¥5,500)

ディナー(120分制) 平日 ¥5,000(¥5,500)
大人料金 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

Exotic Tropical Food Fair おすすめメニュー

ランチ限定

ワーシャンフェン
五香粉薫る チキンのハニー&
ブラックペッパーロースト

ディナー限定

スパイシー牛すじ煮込み



ビュッフェ



「エキゾチック 南国トロピカルフェア」の一例

世代を超えて笑顔が集うひととき お盆ファミリービュッフェ

8/8(土)~8/16(日)

期間限定で「エキゾチック 南国トロピカルフェア」がグレードアップ!“揚げたて天麩羅”やカスタマイズできる“お好み丼”、“チョコレートファウンテン”など、世代を超えて楽しめるメニューをご提供いたします。

ランチ(90分制) ¥5,200(¥5,720)
大人料金

ディナー(120分制) ¥6,200(¥6,820)
大人料金

小学生以下のお子様には駄菓子をごプレゼント!
※65歳以上は¥300割引、お子様(4歳~小学生)は半額



南国フルーツのスイーツを愛でる トロピカルデザートビュッフェ

7/28(火)~7/31(金)

マンゴーやパイナップル、パッションフルーツ、ココナッツなど、夏休みの始まりに南国フルーツを使用したスイーツが勢揃いします!ホテルパティシエが趣向を凝らした手作りスイーツの味わいを、是非ご賞味ください。

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



平日限定

ヴェルデュールのお好みタコス

鉄板で焼き上げたトルティーヤで
お好みの具材を巻き、トッピングや
ソースで“マイ・タコス”のできあがり!



土・日・祝日ディナー限定

コーランチエーズ
魚香茄子
豚バラ肉と茄子のピリ辛炒め



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



「黒毛和牛炭火窯焼コース」の一例



フレンチ

涼やかに、そして艶やかに 夏を織り込む「簾」のフレンチ

ディナー アートのように美しい夏の“作品”が次々に、五感で堪能する喜び

黒毛和牛炭火窯焼コース

プレジール・デテ

「Plaisirs d'été」 7/1(水)~9/30(水)

前菜は、枝豆をドームに閉じ込めた見た目も涼やかな真蛸と夏野菜のシャルロット。茗荷や昆布オイルで和の風味を纏わせた魚料理など、一品一品、季節が感じられるコースです。

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
※Plaisirs d'été(プレジール・デテ): フランス語で「夏の楽しみ」



ディナー 「簾」フレンチの真髄が此処に シェフ手塚佳央 おまかせコース

7/1(水)~9/30(水)

フレンチのシェフ 手塚が季節の食材を特注の炭火窯で仕上げる逸品の数々を、ソムリエおすすめのワインとともにお楽しみください。

ウェルカムドリンク+1ドリンク付き

1名様 ¥13,637(¥15,000)

※1日2組限定 ※4名様より承ります

カクテルタイム 夜限定のスイーツに、夏の新作が登場

Parfait at Night

7/1(水)~8/31(月)

~大人が嗜むナイトスイーツ「トロワ」~

魅惑のティラミスナイトパフェ ¥2,500(¥2,750)

桃と杏仁のナイトパフェ ¥2,500(¥2,750)

ナイトプリンアラモード ¥1,800(¥1,980)



ナイトパフェご提供時間 20:30~23:00(L.O.22:00) ※食材の状況により内容を変更する場合がございます

「文月会席」の一例



日本料理

冷涼に、熱く—夏を彩る和の風情

ランチ・ディナー

季節の食材を取り入れた月替わり会席

文月会席

7/1(水)~7/31(金)

涼やかな彩りを添えるお椀は、冷やし枝豆摺り流し。鶏そぼろ入りの玉地蒸しを冷やして、枝豆と鰹出汁の摺り流しを注ぎました。7月の会席には、冷やしの煮物や素麺に加え、国産牛のステーキなど、涼を呼び、夏を乗り切る料理をご用意いたします。

1名様 ¥14,500(¥15,950)

※8月は葉月会席、9月は長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
※除外日:7/25(土)



ランチ 今夏の昼餼は鰻で決まり!

うなぎ蒲焼き丼 7/1(水)~9/30(水)

蒸し上げた後、特製だれで竹串焼きにした蒲焼きを2枚盛り付けた、ボリューム感と食べ応えのある逸品です。

1名様 ¥4,600(¥5,060)

※除外日:9/19(土)~9/23(水・祝)



うなぎ祭り

ディナー 夏の夜に味わう、鰻の醍醐味

国産うなぎ重御膳 7/1(水)~9/30(水)

国産鰻をしっかりと蒸し上げて、ふっくらとした口当たりに。特製だれの香ばしさがお重から溢れます。

1名様 ¥8,400(¥9,240)

※除外日:7/25(土)

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	20:00~23:00(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

「四大中国料理堪能コース」の一例



中国料理

この夏は「竹園」にて 中国料理の奥深さに唸る



平日ランチ 健やかな夏を願い調味料も自家製で

竹園スペシャルランチコース 7/1(水)~9/30(水)

甘酸っぱさに食が進む“海老のマンゴーマヨネーズ仕立て”をはじめ、季節の味覚を取り入れた夏の体が喜ぶコースです。

1名様 ¥3,600(¥3,960)

ディナー 北京、上海、広東、四川が一堂に

四大中国料理堪能コース 7/1(水)~10/31(土)

「竹園」を代表するフカヒレの上海煮込み、鮑を2日かけて蒸し味を染み込ませた“丸ごと鮑の柔らか蒸し 広東式オイスターソース”など、四大中国料理の粋が競演するコースをお愉しください。

1名様 ¥14,000 (¥15,400)

※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



ランチ・ディナー 中国料理の王道を皆様で

2日前までの事前予約で北京ダックをサービス
夏休みスペシャルコース 7/1(水)~8/31(月)

大人 1名様

小学生以下 1名様

¥7,728(¥8,500) ¥4,773(¥5,250)

※2名様より承ります ※お子様料金の適用は大人1名様につき、ご同伴のお子様1名様までとさせていただきます ※大皿でご提供いたします ※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

「サマーアフタヌーンティー」の一例

太陽がくれた季節の恵みを満喫



ラウンジはまさに常夏の空間に
サマーアフタヌーンティー

7/1(水)~9/30(水)

マンゴーのまろやかな甘味と酸味を味わうプリン、“メロンのパンナコッタとスイカのジュレ”など、夏のフルーツを満喫いただけます。

1名様 ¥5,000(¥5,500)

フリードリンク付き ※2名様より承ります



ふわふわの氷をオリジナルのソースで
日光天然氷「四代目氷屋徳次郎」の
かき氷

~9/30(水)

パティシエが素材選びにもこだわった手作りソースは
苺・抹茶・マンゴーをご用意しております。

単品 ¥1,900(¥2,090)

コーヒー または 紅茶のセット ¥2,350(¥2,585)

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.17

当店ではスイーツを店舗内で仕上げてご提供しており、その盛り付けに携われることにやりがいを感じています。また、混雑する週末には、忙しいほど丁寧ご案内を心掛けています。お帰りの際にいただく「ありがとう」の一言を励みに、これからも心地よい時間をお届けできるよう努めてまいります。

料飲部門 クリスタルムーブメント マガル プワン



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

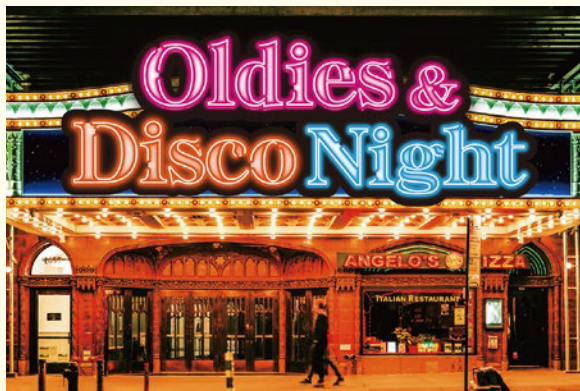


ロビーラウンジ

※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

東武ホテルレバント東京の夏の3大イベント開催!

予約 セールス&マーケティング部門 セールス担当 03-5611-5623 (10:00~19:00)



オールディーズ&ディスコナイト 2026

ホテルの宴会場がダンスホールになる2日間!
懐かしいオールディーズ&ディスコサウンドとともに、
食べて飲んで踊れる人気のホテルイベントにぜひお越しください。

【期間】7/23(木)・7/24(金)
【時間】18:00~21:00 (受付17:30~)
(料理L.O. 20:30/ドリンクL.O. 20:40)
【料金】大人1名様 ¥10,000(¥11,000)(1日料金)
【会場】4F 宴会場「錦~にしき~」
【ダンスタイム】18:30~/19:30~/20:30~
【料理内容】西洋料理・中国料理・デザートのカジュアル
【飲み物】フリードリンク



LEVANT ビアフェスティバル 2026

夏本番!! 涼やかなホテルの宴会場に「3社のビール飲み比べ」を
お楽しみいただけます。和・洋・中の料理長が腕を振るうホテルの料理
やスイーツに加え、アサヒ・サッポロ・サントリーの各種ドリンクが飲み
放題! 緑日コーナーもお楽しみいただけます。

【期間】8/25(火)~8/27(木)
【時間】18:00~21:00
(最終入場20:00/ドリンクL.O.20:40)
【料金】大人1名様 ¥8,182(¥9,000)
お子様(小学生~中学生)1名様 ¥3,637(¥4,000)
※未就学児は無料
【会場】4F 宴会場「錦~にしき~」
【料理内容】日本料理・西洋料理・中国料理・デザートのカジュアル
【飲み物】フリードリンク



ベリーダンスショー

異国情緒あふれる音楽と、しなやかで美しい舞が心を魅了する、
ベリーダンスイベントを開催いたします。
当ホテル自慢の料理やお飲み物とともに、ホテルの上質な空間で
煌びやかな宴をお楽しみください。

【期間】9/24(木)・9/25(金)
【時間】18:00~21:00
(料理L.O.20:30/ドリンクL.O.20:40)
【料金】大人1名様 ¥8,182(¥9,000)
【会場】4F 宴会場「錦~にしき~」
【ショータイム】第1部 19:00~19:20
第2部 20:00~20:20
【料理内容】西洋料理・デザートのカジュアル
【飲み物】フリードリンク



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