

4月-6月
APRIL to JUNE 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

新緑が目映い季節に、シェフたちの心尽くしの逸品を



TOBU HOTEL
LEVANT TOKYO

「スプリング&アーリーサマーフェア」スイーツの一例



春から初夏へ美食の賑わいを選べる幸せ、味わう喜び

大切な人と味わう、楽しいひととき

スプリング&アーリーサマーフェア

4/1(水)~6/30(火)

魚介と野菜の旨味を閉じ込めた"白身魚と魚介のナージュ"や"豚肩ロースのコンフィ"をはじめ、ご好評のローストビーフも登場します。春から初夏へと向かう季節に多彩な料理&スイーツを取り揃えました。

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
(イベント開催期間は適用外となります。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)

Spring & Early Summer Fair

おすすめメニュー

白身魚と魚介のナージュ

ディナー限定

牛肉のトマト煮



ビュッフェ

「スプリング&アーリーサマーフェア」の一例



豚肩ロースのコンフィ
シャリアピンソース

平日限定

ヴェルデュールのお好みバーガー

鉄板で焼き上げたパテに、豊富なトッピングやソースでご自分流にカスタマイズしてお楽しみください。



初夏の緑をテーマにしたデザートを満喫

Verdureデザートビュッフェ

—Fresh Green Collection—

5/29(金)~5/31(日)

5月最終週、3日間限定のデザートビュッフェ。“緑”をテーマに、メロンや抹茶、ピスタチオ等を使用したスイーツに加え、軽食もお召し上がりいただけます。

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



お子様の笑顔が弾けるメニューも満載

ゴールデンウィーク スペシャルビュッフェ

4/29(水・祝)~5/6(水・休)

GW限定で、ランチには“殻付きエビの香草パン粉焼き”、ディナーには“揚げたて天麩羅”や“鉄火丼”が登場します。蟹付きプランではズワイガニと“南タラバガニのグラタン”が食べ放題!

ランチ(90分制) ¥5,500(¥6,050)
大人料金

ディナー(120分制) ¥6,500(¥7,150)
大人料金

蟹食べ放題付き大人料金 ¥8,500(¥9,350)

※65歳以上は¥300割引、お子様(4歳~小学生)は半額

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

眺めて楽しみ、食して驚く 春を紡ぐ「簾」のフレンチ

ディナー 芽生え、華やぎ、新緑と移ろう春をその一品に込めて

黒毛和牛炭火窯焼コース

オ・ミリュ・デュ・ブランタン

「Au Milieu du Printemps」

4/1(水)~6/30(火)

前菜は自家製スモークサーモンと季節野菜で春の芽生えを表現。黒毛和牛の炭火窯焼をメインに、素材、彩り、味わいで春を紡ぐディナーコースをお届けいたします。

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

※Au Milieu du Printemps(オ・ミリュ・デュ・ブランタン):フランス語で「春の盛り」



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

4/1(水)~6/30(火)

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、ソムリエお勧めのワインとともに楽しみください。

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



東武ホテルレバント東京の
ちょっと良いのはなし

レバントの秘密

VOL.16

簾は記念日などでのご利用が多いため、お迎えする準備を入念に行います。お客様が名前を覚えてくださったたり、御礼のお言葉を頂戴した経験は、私の大きな財産です。今後も持ち前の笑顔を忘れず、細やかなサービスを心掛けてまいります。

料飲部 簾 股部 七海



◆簾のフレンチは休業日がございます。
詳しくはホテル公式WEBサイトをご確認ください。 詳しくは



「卯月会席」の一例



日本料理

華やぎと潤いで心も満たす和食の贅

ランチ・ディナー

季節の食材を取り入れた月替わり会席

卯月会席 4/1(水)~4/30(木)

お造りに伊佐木、タイラギ、あおり烏賊と、この時季ならではの魚介類を揃えた4月の会席。さらに独活と海老真丈の春巻きに天豆や菜の花真丈が彩りを添える揚げ物など、一品ごとに春を愛でる料理をご用意いたします。

1名様 ¥14,500(¥15,950)

※5月は皐月会席、6月は水無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



NEW 平日ランチ 酢橘の風味も涼やかに

酢橘香る冷やし讃岐うどん御膳

5/7(木)~6/30(火)

関西風の出汁に大根おろし、酢橘の風味でさっぱりとした味わいに。ハーフ鉄火丼と天麩羅を合わせて満足度もアップ。

1名様 ¥2,200(¥2,420)



平日ランチ 大好評メニューが復活!

国産牛時雨煮のひつまぶし御膳

5/7(木)~6/30(火)

国産牛のすじ肉をじっくり煮上げた人気メニューが復活。まずはそのまま、次に薬味、出し汁を注げば風味が一層引き立ちます。

1名様 ¥2,300(¥2,530)

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

「フカヒレづくしコース」の一例



中国料理

「竹園」といえばフカヒレ 豊かなる味わいの真骨頂



平日ランチ 季節の味覚で体の中から健やかに

竹園スペシャルランチコース 4/1(水)~6/30(火)

食物繊維が豊富なあおさの緑が美しいフカヒレのとろみ煮をはじめ、季節の変わり目に相応しい滋味深い料理が味わえるコースです。

1名様 ¥3,600(¥3,960)

ディナー 今宵はフカヒレ三昧

フカヒレづくしコース 4/1(水)~6/30(火)

手間暇かけて柔らかく蒸し上げた鮑と背びれフカヒレの壺煮込み、フカヒレの蜜煮入りデザートなど、フカヒレを堪能できる特別なコースをご用意いたしました。

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 中国料理の王道が勢揃い

手巻きで楽しむ北京ダック 4/25(土)~5/6(水・休)

GW ファミリースペシャルコース

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 ※北京ダックはカットしてご提供いたします ※本コースでは北京ダックをお客様ご自身で巻いてお楽しみいただけます

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

「抹茶のアフタヌーンティー」の一例



春から夏へ、色彩が誘う豊潤なひととき



癒やしの緑、大人の味わいも魅力 抹茶のアフタヌーンティー

5/1(金)~6/30(火)

シュー皮にも抹茶をかけたシュークリーム、
"抹茶のムース"など、抹茶好きもスイーツ
好きも大満足のラインナップです。

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
※4月は「苺のアフタヌーンティー」をご提供
いたします

ミルフィーユからはじまる苺時間

苺のパフェ

~5/31(日)

多彩な表情の苺を一度に味わえると人気のパフェ。
頂上には苺のミルフィーユ、食べ進めていくと生クリームや
苺のゼリー、苺のパパロアが顔を出します。

単品 ¥1,900(¥2,090)

コーヒー または 紅茶のセット ¥2,350(¥2,585)



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」の氷で作る

かき氷

6/1(月)~9/30(水)

パティシエが手作りするこだわりのソースは、
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)

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「歓迎会・送別会プラン」



2F 中国料理 竹園



24F スカイツリー・ビューレストラン 簾



宴会場

個室がご好評の竹園で中国料理に舌鼓

竹園 歓送迎会プラン [平日ディナー限定]

～4/30(木)

1名様 ¥7,500(¥8,250)

[120分フリードリンク付き] ¥9,546(¥10,500)

※2名様より承ります ※料理は大皿盛りでご提供いたします

※前日15時までのご予約制です

レストラン予約課(10:00～19:00)

03-5611-5615

詳しくは



日本料理を最上階からの眺望とともに

特別会席「藤花」 [ランチ・ディナー]

5/1(金)～6/30(火)

1名様 ¥9,091(¥10,000)

[120分フリードリンク付き] ¥12,273(¥13,500)

※4月は特別会席「山桜」をご提供いたします

レストラン予約課(10:00～19:00)

03-5611-5591

詳しくは



大小11の宴会場からお選びいただけます

春のパーティープラン

～5/31(日)

1名様 ¥10,000(¥11,000)～

(卓盛・立食ビュッフェ・コース等)

※フリードリンクは120分制です ※20名様より承ります

※料理・フリードリンク・会場室料・音響照明料を含みます

販売促進部セールス課(10:00～18:00)

03-5611-5623

詳しくは



「竹あかりガーデン」

ご観覧は無料です

ホテル6Fの「竹あかりガーデン」では、夕刻から夜まで、東京スカイツリー®の眺望とともに竹あかりが煌めくイルミネーションをご観覧いただけます。

イルミネーションは、竹あかり演出家であり日本発・世界初の竹あかり総合プロデュース集団「CHIKAKEN」の三城賢士氏に監修いただき、季節に合わせた装飾とともに楽しみいただけます。

【開園日時】17:30～22:00

日程は右記2次元バーコードより
公式WEBサイトをご覧ください。

【お問い合わせ】

03-5611-5623 (10:00～18:00)

詳しくは



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
ウェディング公式 @levant_wedding



@ucc1906k
で検索



東武ホテルレバント東京