

12月-1月

DECEMBER 2025 to
JANUARY 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



冬の味覚を随所に織り込み、心も華やぐ逸品を揃えました



TOBU HOTEL
LEVANT TOKYO

「ファミリア ウィンタービュッフェ」の料理一例



冬に恋しくなる メニューが勢揃い

集いの季節に、笑顔が弾ける美味しさを

ファミリア ウィンター ビュッフェ

12/1(月)~12/18(木)、12/26(金)~12/30(火)、2026/1/5(月)~1/31(土)

香ばしく焼き上げたロティサリーチキン、あつあつのシチューやラザニアはいかがでしょうか。
色鮮やかなデザートと共に、皆様の笑顔が弾けるひとときをお届けいたします。

ランチ(90分制)	平日	¥4,000(¥4,400)
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)

※クリスマス12/19(金)~12/25(木)及び
年末年始12/31(水)~2026/1/4(日)は特別料金となります

※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)

Familiar Winter Buffet おすすめメニュー

ディナー限定

ラザニア



ビュッフェ



FAMILIAR WINTER BUFFET

色合いも味わいも多彩なデザートが一堂に

ローストビーフ

土・日・祝日ディナー限定

海老のチリソース

ディナー限定 12/25(木)まで

ロティサリーチキン



2025年への感謝と佳き新年に願いを込めて 年末年始スペシャルビュッフェ



12/31(水)~2026/1/4(日)

年末年始は、実演コーナーに掲げたての天麩羅や国産牛のローストビーフが登場します！
さらに小ぶりのサイズがうれしい鉄火丼・うな丼もご提供いたします。

ランチ・ディナー(120分制・2部制) 大人料金 **¥6,500(¥7,150)** ※お子様(4歳~小学生)は半額

東武ホテルレバント東京の
ちょっと良いのはし

レバントの秘密

VOL.14

ヴェルデュールはライブキッチンのため、調理する姿が店舗の印象に直結します。お客様の反応や料理の減り具合を絶えず確認しながら、なるべく目線を上げるように心掛けています。この冬は、各世代の皆様が楽しんでいただけるビュッフェにぜひお越しください。私のおすすめはクリスマスディナーのアツアツ料理「南タラバガニのグラタン」です！

調理部 ヴェルデュール 板谷 愛美



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



※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

黒毛和牛炭火窯焼コース
「Cet hiver 2025-26」



フレンチ

姿、香り、味の三重奏に 陶酔する「簾」のフレンチ

ディナー シュアラクレームから始まる驚きの美味づくし

黒毛和牛炭火窯焼コース

「Cet hiver 2025-26」

※Cet hiver (セティヴェール): フランス語で「この冬」
12/1(月)~2026/1/31(土)

クリスマス12/19(金)~12/21(日)、
12/24(水)・12/25(木)は
特別メニューのみご提供いたします

香り高い黒毛和牛の炭火窯焼をメイン
に、鴨のフォアグラや鮫鱈といった高級食材
と冬野菜、各々工夫を凝らした調理法が
奏でるアンサンブルをご堪能ください。

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



ディナー シェフ 手塚 佳央 おまかせコース



2026/1/31(土)まで

「簾」でフレンチを手掛けるシェフ 手塚が、吟味した季節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を、ソムリエがお勧めするワイン等とともに楽しみください。

1日2組様限定(4名様より)

1名様 ¥13,637(¥15,000)

ウェルカムドリンク、シェフおまかせコース、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
※正月2026/1/1(木・祝)~1/4(日)はランチを特別営業いたします

睦月会席の先付
「鱈白菜巻き」

素材を活かし、ひとつひとつ丁寧に



ランチ・ディナー

季節の食材をふんだんに取り入れた月替わり会席

睦月会席 2026/1/5(月)~1/31(土)

1月の会席は、ほんのり山葵の利いた鱈甲飴と共に楽しむ金目鯛の蕪蒸しや鱈の雑炊など、新年のご多幸を願い、体も心もあたたまる料理を取り揃えました。

1名様 ¥14,500(¥15,950)

※12月は師走会席「粋」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

蓋を開ければ、きらめく海鮮の美しさ

海の宝石箱

12/1(月)~2026/1/31(土)

※2026/1/1(木・祝)~1/4(日)を除きます

平日のランチでご好評いただいた「海の宝石丼」がバージョンアップ。ずわい蟹の剥き身とほぐし身、本鮭、いくらなど、選りすぐりの海鮮をお重箱に盛り込みました。

1名様 ¥6,182(¥6,800)

※1日10食限定

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



日本料理

※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
※クリスマス12/19(金)~12/25(木)は特別メニューもご提供いたします
※年末年始12/29(月)~2026/1/4(日)は限定メニューにてご案内いたします

春節コース

「丸ごと鮑の柔らか煮 広東風オイスターソース」



新年も幸せが続くようにと 手間隙かけた深い味わい



平日ランチ 冬も健やかにと願いを込めて

竹園スペシャルランチコース

じっくりと煮込んだフカヒレに国産の紅ズワイ蟹を合わせた濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

1名様 ¥3,600(¥3,960)

※12/29(月)~2026/1/4(日)は除きます

正月ランチ ディナー 春を迎える華やかなひと時に

慶福コース ランチ 2026/1/1(木・祝)~1/4(日)
ディナー 2026/1/1(木・祝)~2/28(土)

大海老と黄金帆立をおめでたい紅白に仕上げました。

1名様 ¥11,000(¥12,100)

※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 2026年の春節は2月17日

ゴシニーフアーツアイ

春節コース～恭喜發財～

2026/1/5(月)~2/28(土)

時間をかけて丁寧に煮込んだ「丸ごと鮑の柔らか煮」ほか、縁起の良い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
※クリスマス12/19(金)~12/25(木)は特別メニューもご提供いたします
※正月2026/1/1(木・祝)~1/3(土)は限定コースのみご提供いたします

中国料理

「冬のアフタヌーンティー」

雪景色にも映える、鮮やかな彩りを

ピスタチオの緑がアクセント 冬のアフタヌーンティー

ショートケーキは苺の風味を引き立てる甘さ控えめの生クリームが絶妙な味わい。ロールケーキは生地とクリームにメープルシロップが入った、香り豊かな逸品です。

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

※12/1(月)～12/25(木)の期間は、クリスマスバージョンをご提供いたします



華やかベリーとシックな
チョコレートのハーモニー

ベリーとチョコレートのパフェ

チョコレートプレートの下に数種のベリーやチョコレートムースを閉じ込めました。甘さと酸味の変化とともに、食感の違いもお楽しみください。

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

小林 幸子 クリスマスディナーショー 宿泊プランあり



日程 12/14(日) 場所 4F 宴会場「錦」
時間 受付 17:30～ お食事 18:00～ ショー 19:30～
料金 1名様 ¥40,000(お料理・お飲物・消費税・サービス料込み)

【ご予約・お問い合わせ】
販売促進部(10:00～19:00) **03-5611-5623**



クリスマス ロビーラウンジコンサート

【弦楽四重奏】新日本フィルハーモニー

【合唱】すみだ少年少女合唱団



日程 12/20(土)
場所 1F ロビーラウンジ クリスタルムーブメント
出演 新日本フィルハーモニー交響楽団 楽団員による弦楽四重奏
時間 18:00～18:40

※ロビー内での観覧は無料です ※演奏時間等の予定は都合により変更させていただく場合がございます

日程 12/21(日)
場所 1F ロビーラウンジ クリスタルムーブメント
出演 すみだ少年少女合唱団
時間 17:00～17:40

東武ホテルのおせち 2026



和洋中 冷凍おせち三段重 ¥41,000(税込)
和洋中 冷凍おせち二段重 ¥33,000(税込)

※配送の場合、1個につき¥2,100(税込)
※詳しくはホテル公式WEBサイトまで

【ご予約・お問い合わせ】
レストラン予約課(10:00～19:00) **03-5611-5670**



最上階「簾」元旦 おせち朝食

宿泊プランあり



2026/1/1(木・祝)限定 | ご予約制 第1部 6:30～ 第2部 8:30～
1名様 ¥9,091 (¥10,000) 【ご予約受付開始】12/1(月)10:00～
元旦の朝、最上階の簾で味わうおせち朝食は格別のひととき。
東京スカイツリー®や都心の絶景とともに楽しめください。

【ご予約・お問い合わせ】
スカイツリー®ビューレストラン 簾(10:00～19:00) **03-5611-5591**

新春 琴演奏



琴奏者 三谷 夏香

琴奏者 金子 昇馬

新しい年の門出に、琴の音色がロビーを彩ります。

日程 2026/1/1(木・祝)
場所 1F ロビー
時間 10:00, 12:00, 14:00, 16:00(各回約20分)

※演奏時間等の予定は都合により変更させていただく場合がございます



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



TOBU HOTEL LEVANT TOKYO

CHRISTMAS SPECIAL FAIR

クリスマス スペシャル フェア



簾 フレンチ

Early Christmas 2025

12/19(金)~12/21(日)

一皿一皿、細部にまでこだわった食材と調理法により、人が感じることのできる五感すべてで楽しめる特別コースをお届けいたします。皿の上で表現された色彩や鼻腔をくすぐる香り、噛んだ時に感じるテクスチャーを、コースを通して体験いただけます。

17:30~22:00 (L.O. 20:30)
1名様 ¥19,091 (¥21,000)

要予約

※乾杯用シャンパン付き
※2名様より承ります

【料理】

・アミューズ ・前菜 ・温前菜
・魚料理 ・肉料理 ・デザート
・食後のお飲み物 ・小菓子

簾 フレンチ

夜宴の灯火 2025

12/24(水)・12/25(木) 2夜限定 特別コース

黒毛和牛フィレ肉、自家製キャビア、フォアグラなど、選りすぐりの食材に匠の技を掛け合わせた絶妙なマリアージュ。絵画のように美しく仕上げた特別コースを、聖夜にふさわしい空間にてご堪能ください。

17:30~22:00 (L.O. 20:30)
1名様 ¥23,637 (¥26,000)

【料理】

・アミューズ ・前菜 ・温前菜 ・魚料理 ・肉料理
・デザート ・食後のお飲み物 ・小菓子

要予約

※乾杯用シャンパン付き ※2名様より承ります



簾 日本料理

クリスマス会席「六花」

12/19(金)~12/25(木)

季節の素材や高級食材をふんだんに使用し、多彩な調理法で簾流にアレンジ。クリスマスイメージし洋のエッセンスを取り入れた創作会席料理です。

17:30~22:00 (L.O. 20:30)
1名様 ¥23,637 (¥26,000)

要予約

※乾杯用シャンパン付き
※2名様より承ります

【料理】

・前菜 ・お椀 ・お造り
・蓋物 ・蒸し物 ・口直し
・洋皿 ・お食事 ・水菓子



※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

24F

簾 REN
SKYTREE VIEW
RESTAURANT
日本料理・炭火焼フレンチ

スカイツリー®ビューレストラン

簾 (れん) 日本料理・フレンチ

ご予約・お問い合わせ | レストラン予約課

03-5611-5591 (10:00~19:00)



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

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)