

10月-11月

OCTOBER to NOVEMBER 2025

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



秋の実に感謝を込めて、
芳醇な味わいに仕上げました



TOBU HOTEL
LEVANT TOKYO



味わい豊かな 実りの季節がやってきた

秋の恵み 山海の幸とスイーツの饗宴

秋の収穫祭 オータムビュッフェ

しっとりした味わいのローストポークは、薩摩芋とハニーマスタードと一緒に。
秋野菜たっぷりの料理や秋のフルーツ満載のデザートをお楽しみください。

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)

※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。また、各種特典との併用は出来かねます。詳しくはお問い合わせください)

Autumn Harvest Buffet

おすすめメニュー

ディナー限定

牛肉の
柔らか煮込み

ローストポーク 薩摩芋と
ハニーマスタードを添えて

土・日・祝日ディナー限定

海老と茸のアヒージョ



ビュッフェ

「オータムビュッフェ」の一例

AUTUMN HARVEST BUFFET

AUTUMN HARVEST BUFFET



ビュッフェのスイーツイメージ

南瓜、栗、林檎—これぞ実りの秋



ローストビーフ

9日間限定のスペシャルビュッフェを開催
**本ズワイガニ食べ放題付き
 オータムビュッフェ** [平日ディナー限定]

10/6(月)~10/10(金)、
 10/14(火)~10/17(金)

「秋の収穫祭 オータムビュッフェ」が、
 本ズワイガニ食べ放題付きにグレードアップします。

ディナー(100分制)

大人 ¥7,273(¥8,000) 小学生 ¥4,091(¥4,500) 3歳~5歳 ¥1,819(¥2,000)

9/30(火)までのご予約限定 **【公式WEBサイト・下記ヴェルデュール予約番号からのご予約特典 大人¥500割引**



自家製スイーツが大集合!

**ハロウィン
 デザートビュッフェ**

10/28(火)~10/31(金)

90分制 14:30~16:00

大人 ¥3,200(¥3,520)

4歳~小学生 ¥1,600(¥1,760)

ご予約限定 **【公式WEBサイト・下記ヴェルデュール予約番号からのご予約特典】ノンアルコールカクテルをサービス!**



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



※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

秋の味覚が芸術の香りを纏う 「簾」のフレンチ

ディナー アミューズからデザートまで見目麗しきコース

黒毛和牛炭火窯焼コース

「Cet automne 2025」

※Cet automne(セトンス):フランス語で「この秋」

香り高い黒毛和牛の炭火窯焼をメインに、季節の食材を随所に使い芸術的な美しさを纏うメニューを取り揃えました。

1名様 ¥14,000～(¥15,400～)

※黒毛和牛ランプ肉は差額料金でアップグレードが可能です



フレンチ

黒毛和牛炭火窯焼コース「Cet automne」のイメージ

ディナー 素材の妙と匠の技で季節を食す贅沢なひととき

「Menu de saison」

季節に応じてお届けする、こだわりの素材を揃えたディナーコースです。

1名様 ¥11,246(¥12,370) ※2名様より承ります

※肉料理は差額料金で黒毛和牛の炭火窯焼にアップグレードが可能です
ランプ +¥1,300(¥1,430) ロース +¥2,600(¥2,860)
フィレ +¥4,300(¥4,730)



ディナー シェフ 手塚 佳央 おまかせコース

10/1(水)～11/30(日)

「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



※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



日本料理

「神無月会席」のイメージ

旬の粋、蟹の紅に魅せられて秋深し



NEW ランチ・ディナー

蟹三味の夢を叶える特別な会席が新登場

新会席「牡丹会席」10/1(水)~

「焼きタラバ蟹2種と帆立の七味焼き」を始め全料理に蟹を取り入れた特別な会席が新登場。多彩な蟹を用いつつ、それぞれの風味が引き立つ調理法で仕上げました。

1名様 ¥17,500 (¥19,250)

[ご予約制]

2日前の正午(土・日・祝日を挟む際は金曜日の正午)までにご予約ください

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

「神無月会席」 10/1(水)~10/31(金)

10月の月替わり会席は国産牛のステーキを主着に、コク深い豆乳のクリームを合わせた秋鮭の湯葉包み、きのご飯で楽しむ梶木桶の白煮などをご用意いたします。

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



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



※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

季節の恵み溢れる逸品を 竹園を愛する皆様に



平日ランチ 秋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

自家製XO醬が香り高い「海老と銀杏のXO醬炒め」に加えて、上海蟹や国産紅ズワイ蟹も盛り込んだコースです。

1名様 ¥3,600(¥3,960)

ディナー 秋の高級食材を手間隙かけて

秋麗～あきうらら～

11/1(土)～11/24(月・休)

旬の上海蟹の身や卵とフカヒレをじっくりと煮込み食材本来の味が楽しめる一品をはじめ、旬の高級食材を多彩なアレンジでご堪能いただけます。

1名様 ¥14,000(¥15,400)

※2名様より承ります



ランチ・ディナー 竹園 秋の感謝キャンペーン

10/1(水)～11/30(日)

日頃のご愛顧に感謝を込めて、「手びれフカヒレの姿煮」「大海老のチリソース」「北京ダック」など中国料理のオールスターを取り揃えました。

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



中国料理

「秋麗～あきうらら～」のイメージ

※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

巨峰や栗、秋色に染まるひととき



巨峰の紫、栗のブラウンが美しいシックな装い
秋のアフタヌーンティー

爽やかな「巨峰とシャンパンのジュレ」、なめらかな「洋梨のムース」。栗スイーツは、モンブランとロールケーキの2種をご用意いたしました。

フリードリンク付き
1名様 ¥5,000(¥5,500) ※2名様より承ります

食感も多彩な栗と紅茶、ナッツのハーモニー

モンブランパフェ

モンブランクリームに渋皮付きの栗やメレンゲ、ピーカンナッツ、紅茶のジュレと、食べ進むほどに多彩な食感と秋の風味を楽しめます。

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



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.13

社内からの問い合わせや質問には電話ではなく、出来る限り足を運び、直接顔を見ながら対話するように心掛けています。今後も総務として日々多忙な現場のスタッフをサポートしながら、ホテルを支える自覚を持って業務に臨みたいですが。

管理部 総務課 岩月 朗



ロビーラウンジ

「モンブランパフェ」のイメージ

※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

6F「竹あかりガーデン」

営業時間 17:30~22:00(日曜はご観覧のみ)



詳しくは



※営業日につきましては上記の2次元バーコードより、公式WEBサイトをご覧ください。



竹あかりガーデン アフタヌーンティー

1名様 ¥5,000(¥5,500) ※2名様より承ります

【会場】6F 竹あかりガーデン

【時間】月曜~土曜 11:00~16:00(平日3時間制、土曜・祝日2時間制)

【内容】選べるドリンク付き(コーヒー、オリジナルティー「さくらいろ」を含む紅茶)

※ご利用当日は1F「クリスタルムーブメント」へお越しいただき、お支払い後に係が会場までご案内いたします

【予約】03-5611-5620(10:00~19:00) ※事前予約制(前日15時まで)



竹あかりガーデン バートタイム

フード&ドリンクセット(生ビール1杯付き)

¥1,364(¥1,500)

【会場】6F 竹あかりガーデン

【時間】月曜~土曜 19:00~21:00 (L.O. 20:30)

【お問い合わせ】03-5611-5623(10:00~19:00)

七五三お祝いプラン [ホテル内写真室撮影付き]



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 スカイツリー・ビューレストラン 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】七五三弁当(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



3F「華頂(かちょう)」

宴会場

七五三・お子様慶事プラン

宴会場「華頂」または「白雲」でのご会食

日本料理会席 または 和洋折衷コース

【七五三お祝いコース】1名様 ¥10,000(¥11,000)

【お子様料理(和食または洋食)】1名様 ¥3,390(¥3,729)

【室料】通常料金¥28,250(¥31,075)

→本プラン特別室料 ¥16,950(¥18,645)



6F「白雲(はくうん)」

【オプション】

・ドリンク飲み放題【アルコール含む】 ¥2,500(¥2,750)

・写真室撮影 1カット(1枚・単台紙付) ¥16,500(税込)

1カット(2枚・単台紙付) ¥19,800(税込)

販売促進部セールス課(10:00~19:00)

03-5611-5623

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