

冬季限定

Bar & Restaurant

簾(REN)

特別会席「寒椿 (かんつばき)」



写真は「寒椿」の12月「寒鰯の西京焼き」

簾では冬季限定で特別会席「寒椿(かんつばき)」をご提供いたします。旬の魚を使用した焼物は各月で内容が異なり、飲み放題付きコースもお選びいただけます。忘年会や新年会に、ぜひご利用ください。

期間 12月1日(月)～2026年1月31日(土)
※除外日:12月19日(金)～12月25日(木)、2026年1月1日(木・祝)～1月4日(日)

時間 17:30～22:00(L.O.20:30)

料金 特別会席「寒椿」 1名様 ¥9,091(¥10,000)

【料理内容】前菜、お造り、蓋物、焼物(12月は寒鰯の西京焼き・1月は金目鯛柚香焼き)、揚物、お食事、水菓子

ドリンク飲み放題付きコース[90分制] 1名様 ¥12,273(¥13,500)

【内容】特別会席「寒椿」

【ドリンク飲み放題】瓶ビール、ウイスキー、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、日本酒、梅酒、ソフトドリンク



1月「金目鯛柚香焼き」

【個室のご案内】

ゆっくりとお過ごしいただける個室を3室ご用意しております。

詳しくはお問い合わせください。〈個室料¥11,000～¥14,300(税込)〉



北側個室



南側個室

※特記以外の表示価格はサービス料13%を含む料金、()内は税金・サービス料を含む料金です。※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

東武ホテルレバント東京

24F

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

【ご予約・お問い合わせ】
レストラン予約課 (10:00～19:00)

Tel.03-5611-5591

東武ホテルグループの4ホテルが
お陰様で開業5周年を迎えました。





チョコレートでコーティングした洋梨型のドームを割ると現れる、カaramelのババロアと洋梨のムース。香り高いフレッシュの洋梨とほろ苦いカaramelアイス、シャンパンのジュレを添えました。ホテルパティシエが作り上げた期間限定のスペシャルスイーツをぜひご賞味ください。

期間 11月1日(土)～12月31日(水)
◆1日10食限定となります。◆一部除外日がございます。

時間 10:00～19:00(L.O.18:30)

店舗 1F ロビーラウンジ「クリスタルムーブメント」

料金 クラッシュスイーツ単品 ¥1,200(¥1,320)
コーヒーまたは紅茶のセット ¥1,800(¥1,980)



ホテル公式 インスタグラム
@tobu_hotel_levant_tokyo

写真を撮って、ぜひご自身のinstagramにアップしてください。
#東武ホテルレバント東京 #クリスタルムーブメントを付けて投稿してください!

※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。 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。





スカイツリー®ビューレストラン 簾
 炭火窯焼フレンチ
シェフ手塚佳央
おまかせコース
 2025年10月1日(水)～11月30日(日)
 デイナータイム限定
 17:30～22:00(L.O. 20:30)



写真はイメージです

スカイツリー®ビューレストラン 簾
 炭火窯焼フレンチ
 料理長 手塚 佳央

最上階からの眺望が魅力の「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に、ソムリエがお勧めするワイン等を一緒にお楽しみいただきながら、あなたをフレンチの奥深き世界へとお招きいたします。

1日2組限定
 ※4名様より承ります

シェフおまかせコース 1名様 ¥13,637(¥15,000)

【メニュー】ウェルカムドリンク、アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート(3種からお一つお選びください)、コーヒー、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。 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

Chinese Restaurant

竹園

中国料理「竹園」

あきうらら

秋麗 特別ディナーコース



旬を迎える上海蟹など、秋の味覚を存分にお楽しみいただける期間限定の特別コースです。
中国料理「竹園」料理長 増井 久のこだわりを込めた料理の数々をご堪能ください。

期間 11月1日(土)～11月24日(月・休)

時間 17:30～22:00(L.O.20:30)

料金 1名様 ¥14,000(¥15,400)

※2名様より承ります

<料理内容>

山海の幸 秋の中国料理オードブル

フカヒレと上海蟹の煮込み

大海老と銀杏の水晶炒め

骨付き牛カルビの中国ワイン煮込み 梨窯仕立て

秋の味覚と金目鯛の麻辣風味 カルタファタ包み

鮭とイクラの黄金炒飯

チャイニーズデザート盛り合わせ

東武ホテルレバント東京
中国料理「竹園(ちくえん)」
料理長

増井 久 ますい ひさし

<個室のご案内>

6～10名様に対応した個室を3室
ご用意しております。
※個室料を別途承ります。



※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。※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。
※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご相談ください。



東武ホテルレバント東京

2F

Chinese Restaurant

竹園

【ご予約・お問い合わせ】
レストラン予約課(10:00～19:00)

Tel.03-5611-5615

東武ホテルグループの4ホテルが
お陰様で開業5周年を迎えました。



(REN)

人気の鮪が彩る、秋の簾。料理長のおすすめが期間限定で登場!

簾 お客様感謝祭! 「まぐろフェア」



写真は鮪の特別会席「暁(あかつき)」の一例

簾では9/1(月)~11/30(日)までの期間限定で「まぐろフェア」を開催いたします。
 飲み放題付きコースも選べる特別会席「暁(あかつき)」は、お造りや焼物に本鮪を使用しております。
 ランチ限定の御膳と丼、ディナー限定の単品料理もぜひご賞味ください。

ランチ・ディナー
(全日)

“まぐろフェア”特別会席「暁(あかつき)」 1名様 ¥9,091(¥10,000)

珍味 前菜、お造り、蓋物、焼物、揚物、お食事、水菓子 ※追加料金¥455(¥500)でお食事を握り寿司3種にご変更可能です

ドリンク飲み放題付きコース[90分制] 1名様 ¥12,273(¥13,500)

特別会席「暁(あかつき)」+【ドリンク飲み放題】瓶ビール、ウイスキー、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、日本酒、梅酒、ソフトドリンク



ランチ(全日)

本鮪の握り寿司と天麩羅御膳
¥4,100(¥4,510)

握り寿司、天麩羅、炊合せ、焼き魚、小鉢、赤出汁、水菓子



ランチ(平日限定)

本鮪とめばち鮪の合盛り丼
¥3,200(¥3,520)

合盛り丼、炊合せ、小鉢、赤出汁、水菓子



ディナー(全日)

本鮪のレアステーキ大蒜醤油仕立て
【単品料理】¥2,800(¥3,080)

本鮪のレアステーキ大蒜醤油仕立て、添え野菜

※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。 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

Bar & Restaurant

簾(REN)

Dessert Varié ~ French ~

デザートヴァリエ



午後のティータイムに、簾でご提供するフレンチのデザートはいかがでしょうか。葡萄のジュレとヨーグルトのムースや洋梨のシャルロットなど、秋の味覚を活かしたスイーツをフレンチのシェフが心を込めて仕上げました。最上階からの眺望とともに楽しみください。

日時 2025年10月1日(水)～11月30日(日) 13:30～15:30(L.O.15:00)
◆ご利用日の3日前(15:00)までにご予約ください。◆一部除外日がございます。

店舗 24F「簾」◆お席はご指定いただけません。

料金 1名様 ¥3,300(¥3,630) ※2名様より承ります。
◆紅茶またはコーヒー付き(フリードリンク)

内容 <10月～11月のデザート一例>
季節のフルーツタルト、葡萄のジュレとヨーグルトのムース、
簾オリジナル炭のティラミス、レモンのギモーヴ、
ガトーショコラ、洋梨のシャルロット



簾 北側席からの眺望

※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。※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。



東武ホテルレバント東京

24F

スカイツリー®
ビューレストラン

れん
簾

ご予約
お問い合わせ

レストラン予約課

Tel.03-5611-5591

(直通 / 10:00～19:00)

— Parfait at Night —

大人が嗜むナイトスイーツ「トロワ」

Night sweets "Trois"

【カクテルタイム限定】20:30～23:00 (L.O.22:00)



マンゴーとホワイトチョコの
ナイトパフェ
Mango and White chocolate night parfait
¥2,400(¥2,640)



シャインマスカットとバニラの
ナイトパフェ
Shine Muscat grape and Vanilla night parfait
¥2,591(¥2,850)



魅惑のプリンアラモード
Pudding a la mode
¥1,800(¥1,980)

ご提供期間 2025. 10/1 wed. ～ 11/30 sun.

◆ 食材の入荷状況により販売期間を変更する場合がございます。
The sales period may change depending on the availability of ingredients.

◆ 各スイーツ +¥600(¥660)にてコーヒー または 紅茶のセットをご用意いたします。
Coffee or tea set is available for ¥600(¥660) for each sweet.

地上100mのプレミアムなバーでお酒とおつまみ、そしてスイーツもご用意しております。
You can Enjoy drinks, snacks, and sweet at a premium bar 100 meters above ground.

※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。 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。
*Prices on the left side are inclusive of 13% service charge. Prices in parentheses are inclusive of 10% consumption tax and 13% service charge.
*Please note that the contents are subject to change without notice.



東武ホテルレバント東京

24F

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

ご予約
お問い合わせ
Reservation

レストラン予約課 Restaurant Reservation
Tel. 03-5611-5591
(直通 / 10:00～19:00)

詳しくはこちら

