



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

2025年
12月

【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)

▶ 日本料理 ※12/19～12/25は特別メニューをご提供いたします

事前予約制 牡丹会席 ¥17,500(¥19,250)



先付 蟹と帆立の玉地蒸し、真鱈の白菜巻き、ボン酢ジュレ
お椀 海老老つまみ、蕪みぞれ仕立て、蕪菜、里芋、舞茸、柚子
お造り ずわいの宝石包みを含む三点盛り
蒸物 金目鯛蒸し、ずわい、雪見法蓮草、梅人參、
焼物 焼きたらば蟹二種、鰯の西京焼き、カリフラワー酢どり
口直し 湯菜と出汁の冷製グラス、雲丹、いくら、胡瓜、ラディッシュ
揚げ物 たらば蟹、磯部揚げ出汁、大根餅、ずわい蟹、春菊伯扇揚げ
お食事 蟹雑炊、ほぐし身、三つ葉、べつたら漬け
水菓子 白玉ぜんざい、雪見苺、抹茶あいす最中

※2名様より承ります。 ※ご予約は2日前の12:00まで、土・日・祝日を挟む際は金曜日の12:00まで

師走会席 ¥14,500(¥15,950) 雅会席 ¥12,000(¥13,200)

先付 蟹と百合根の玉地蒸し
前菜 合鴨甲州煮、海老菊花寿司、長芋サーモン、
自家製唐墨、鰻小袖巻き、
ホワイトアスパラ生ハム巻き
お椀 豆乳仕立て、海老つまみ、舞茸、蕪
お造り 本日の4種盛り
焼物 寒鰯の西京焼き、黒米包み、南瓜旨煮、
カリフラワー酢取り
主肴 国産牛のステーキ、焼き野菜
お食事 本鮪の握り、寒鰯の握り、ずわい蟹味噌軍艦、赤出汁
水菓子 和風パンナコッタ、焼き林檎、ベリーソース

前菜 合鴨甲州煮、海老菊花寿司、長芋サーモン、
自家製唐墨、鰻小袖巻き、
ホワイトアスパラ生ハム巻き
お造り 本日の3種盛り
蓋物 青森県産アップルポークの東坡煮、
雪見法蓮草、白占地茸、男爵芋
焼物 寒鰯の西京焼き、黒米包み、南瓜旨煮、
カリフラワー酢取り
揚げ物 蓮根つくね挟み揚げ、大根餅、春菊伯扇揚げ
お食事 本鮪の握り、寒鰯の握り、
ずわい蟹味噌軍艦、赤出汁
水菓子 和風パンナコッタ、焼き林檎、ベリーソース

Christmas Special Fair

〈要予約〉各2名様より承ります
17:30～22:00(L.O.20:30)

日本料理

前菜、お椀、お造り、温物、蒸し物、口直し、洋皿、お食事、水菓子



12/19～12/25 クリスマス会席「六花」
※乾杯用シャンパン付き ¥23,637(¥26,000)

炭火窯焼フレンチ

アミューズ、前菜、温前菜、魚料理、肉料理、
デザート、食後の飲み物、小菓子



12/19～12/21 Early Christmas 2025
※乾杯用シャンパン付き ¥19,091(¥21,000)

12/24・12/25 夜宴の灯火 2025
※乾杯用シャンパン付き ¥23,637(¥26,000)

▶ 炭火窯焼フレンチ ※12/19～12/21,12/24・12/25は特別メニューのみご提供いたします



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」

¥14,000(¥15,400)～

アミューズ、前菜、温前菜、魚料理、黒毛和牛
炭火窯焼ランプ肉、デザート、パン、コーヒー、小菓子

★黒毛和牛ランプ肉は追加料金にてアップグレードが可能です。

黒毛和牛食べ比べコース ¥15,000(¥16,500)～

アミューズ、前菜、温前菜、魚料理、
黒毛和牛食べ比べ(ランプ肉、ロース肉)、
デザート、パン、コーヒー、小菓子

※2名様より承ります

シェフ手塚佳央 おまかせコース ¥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

※4名様より承ります ※1日2組限定
※除外日 12/31～2026/1/4

Menu de saison ¥11,246(¥12,370)

アミューズ、前菜、魚料理、
肉料理、デザート、パン、
コーヒー、小菓子

※2名様より承ります
※除外日 12/31～2026/1/4

▶ カクテルタイム

Parfait at Night 天空のシメパフェ



大人が嗜むナイトスイーツ「トロワ」

NEW 苺ショートナイトパフェ

NEW 和栗と紅茶のナイトパフェ

各¥2,500(¥2,750)

プリンアラモード ¥1,800(¥1,980)

[パフェご提供時間] 20:30～23:00 (L.O.22:00)

※除外日 12/19～12/21,12/24・12/25

※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。 ※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。 ※入荷状況により内容を変更する場合がございます。

24F

スカイツリー®ビューレストラン

れん
簾

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

Tel. 03-5611-5591

(直通 / 10:00～19:00)

