

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、真鰐の白菜巻き、ポン酢ジュレ  
お椀 車海老つみれ、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 金目鯛著蕷蒸し、ずわい餃、雪見法蓮草、梅人参、  
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 湯葉と汁出の冷製グラス、雲丹、いくら、胡瓜、ラディッシュ  
揚物 たらば蟹、磯部揚げ出汁、大根餅、ずわい蟹、春菊白扇揚げ  
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)

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、鰯小袖巻き、  
ホワイトアスピラ生ハム巻き  
お椀 豆乳仕立て、海老つみれ、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  
主食 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 和風パンコッタ、焼き林檎、ベリーソース

#### 雅会席 ¥12,000(¥13,200)

前菜 合鴨甲州煮、海老菊花寿司、長芋サーモン、  
自家製唐墨、鰯小袖巻き、  
ホワイトアスピラ生ハム巻き  
お造り 本日の3種盛り  
蓋物 青森県産アップルボーグの東坡煮、  
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  
揚物 蓮根づくね挟み揚げ、大根餅、春菊白扇揚げ  
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 和風パンコッタ、焼き林檎、ベリーソース



#### NEW 特別会席「寒椿(かんつばき)」 ¥9,091(¥10,000)

前菜、お造り、蓋物、焼物(12月は寒鰯の西京焼き)、揚物、お食事、水菓子  
※除外日 12/19~12/25, 2026/1/1~1/4  
※飲み放題付きコース(90分制) ¥12,273(¥13,500)

### ▶ 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。

#### 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

### 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、食後のお飲み物、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)

### ▶ カクテルタイム

#### Parfait at Night

天空のシメバフェ



#### 大人が嗜むナイトスイーツ「トロワ」

NEW 莓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  
**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)

