

2023年5月1日

株式会社東武ホテルマネジメント

東武ホテルレバント東京独自の国産自家製キャビア

「東武ホテル オリジナルキャビア」を堪能できるスペシャルメニューが続々登場！

東武ホテルレバント東京内3つのレストランにて2023年5月8日（月）から提供開始！

株式会社東武ホテルマネジメント（本社：東京都墨田区）が運営する東武ホテルレバント東京（東京都墨田区）では、徹底した衛生管理のもとチョウザメの仕入れ、解体、キャビアの採取、仕上げまでをホテル独自に行った「東武ホテル オリジナルキャビア」を使用した新メニューの提供を、5月8日（月）から、「スカイツリー®ビューレストラン 炭火窯焼フレンチ／日本料理」、中国料理「竹園」、ロビーラウンジ「クリスタルムーブメント」にて開始いたします。

同ホテルでは、最上階（地上24階）の「スカイツリー®ビューレストラン 炭火窯焼フレンチ」にて、2023年3月4日（金）から「東武ホテル オリジナルキャビア」を使用したコース料理「オートクチュール」の提供を開始し、多くのお客様よりご好評いただいております。

国内外の観光客増加に伴いより多くのお客様に「東武ホテル オリジナルキャビア」をお楽しみいただくため、提供メニューの拡大に至りました。ホテル独自の国産自家製キャビアを使用した多彩なメニューを、この機会にぜひご賞味くださいませ。

以上

東武ホテル オリジナルキャビアを使用したスペシャルメニュー



スカイツリー®ビューレストラン 日本料理
オリジナルキャビア入り「匠会席」



スカイツリー®ビューレストラン
天空のアフタヌーンティー「やまぶき」 & オリジナルキャビア



中国料理 竹園
オリジナルキャビアコース



ロビーラウンジ クリスタルムーブメント
アロマティックアフタヌーンティー & オリジナルキャビア

※メニューの詳細は別紙をご参照ください



お食事 (オリジナルキャビアと塩水雲丹の軍艦)

オリジナルキャビア入り

日本料理 匠会席

3日前までのご予約制
2名様より承ります

提供時間 デイナータイム
17:30~22:00 (L.O. 20:30)

¥23,000
(税・サ込)

【メニュー】

先付 (とうもろこし豆乳豆腐 オリジナルキャビア乗せ)、
前菜 (オリジナルキャビア乗せ)、お椀、お造り、強肴、温物、
揚物、酢の物、お食事 (オリジナルキャビアと塩水雲丹の軍艦巻)、
水菓子



オリジナルキャビアの軍艦巻とシャンパン1杯

天空のアフタヌーンティー 「やまぶき」 & オリジナルキャビア

提供時間 ティータイム ※5/3~5/7は休止。
13:30~16:30 (L.O. 15:30)

前日15時までのご予約制
2名様より承ります

【メニュー】

◆天空のアフタヌーンティー 「やまぶき」
+ オリジナルキャビアの軍艦巻 + シャンパン1杯

¥8,500
(税・サ込)

◆天空のアフタヌーンティー 「やまぶき」
+ オリジナルキャビアの軍艦巻

¥7,000
(税・サ込)



オリジナルキャビア入り 中国オードブル

オリジナルキャビアコース

提供時間 デイナータイム
17:30~21:00 (L.O. 19:30)

前日15時までのご予約制
2名様から承ります

¥13,000
(税・サ込)

【メニュー】

- ・オリジナルキャビア入り 中国オードブル
- ・「中華の王道！」気仙沼産手びれフカヒレの姿 上海煮込み
- ・大海老と松笠鳥賊のマンゴー風味 オリジナルキャビアとともに
- ・「北京料理の代表」北京ダック 中国点心
- ・「食は広州にあり」丸ごと鮑の柔らか蒸し 広東スタイル
- ・三種魚介入り五目炒飯
- ・フルーツ入り杏仁豆腐



オリジナルキャビア乗せカナッペ

アロマティック アフタヌーンティー & オリジナルキャビア

提供時間 10:00~18:30 (L.O. 16:30)
※金・土曜は各30分延長

前日15時までのご予約制
2名様より承ります

【メニュー】

◆アロマティック アフタヌーンティー
+ オリジナルキャビア乗せカナッペ + シャンパン1杯

¥7,000
(税・サ込)

◆アロマティック アフタヌーンティー
+ オリジナルキャビア乗せカナッペ

¥6,000
(税・サ込)

東武ホテル オリジナルキャビアについて

東武ホテルレバント東京では、キャビアとしての品質が高いベルーガ種（オオチョウザメ）の雌と、性成熟が早く肉がおいしいといわれるスターレット種（コチョウザメ）の雄を掛け合わせた、ベステル種（チョウザメ）を使用し、卵自体が最も新鮮で安全な状態「活魚」で納入される「卵入りチョウザメ」からキャビアを採取しております。

7～10%の比較的高濃度の塩分によって味付けされた瓶詰などで販売されているキャビアとは異なり、塩分を3%に抑えた、素材本来の味を損なわないフレッシュさをご提供する東武ホテル独自の国産自家製キャビアとなっております。



東武ホテル オリジナルキャビア

東武ホテルレバント東京について

1997年6月開業。2012年東京スカイツリー®オフィシャルホテルに認定。

383室の客室のほか、チャペルや神殿、宴会場や会議室もあり、東京スカイツリーをバックにした結婚式や最大800名から少人数まで人数に合わせた宴会や会議にもご利用いただけます。

また、最上階（地上24階）にある、東京スカイツリーや都心の絶景を眺めながら日本料理と炭火窯焼フレンチをお楽しみいただける「スカイツリー®ビューレストラン 簾」をはじめ、ビュッフェ形式でバラエティ豊富な料理を提供する「スーパーダイニング ヴェルデュール」、本格的な上海系の中国料理を楽しめる「竹園」、吹き抜けのパーティカルシャンデリアとガラスの彫刻で飾られた「ロビーラウンジ クリスタルムーブメント」と4つのレストランもあり、様々な料理をお楽しみいただけます。



東武ホテルレバント東京 外観



客室 デラックスツインルーム



結婚式



宴会場「錦（にしき）」



スカイツリー®ビューレストラン 簾



スカイツリーの全貌を望める最上階



炭火窯焼フレンチのメイン



日本料理 会席料理

<写真はすべてイメージです>

所在地 東京都墨田区錦糸1-2-2

最寄り駅 JR総武線錦糸町駅（北口）／東京メトロ半蔵門線錦糸町駅（3番出入口）より徒歩3分

公式HP <https://www.tobuhotel.co.jp/levant/>

電話番号 03-5611-5511（自動音声ガイダンス）

以上