

TOKYO SKYTREE TOWN® NEWS LETTER

最新情報 2024. 11. 1



東京スカイツリータウン®ドリームクリスマス2024

煌めくソラマチで楽しむ、気持ち高まる

「Christmas Special Menu」 「Christmas Dinner Course」



クリスマス気分を楽しもう！！「東京スカイツリータウン®ドリームクリスマス2024」
2024年11月1日（金）～12月25日（水）の期間開催します。

お腹も心も大満足の「Christmas Special Menu」をお楽しみください！！

自分へのクリスマスプレゼントに、クリスマスならではの甘いスイーツや、
期間限定の特別メニューはいかがでしょうか？家族、友人、
恋人、大切な人みんなでお楽しみたい！！

「Christmas Special Menu」

「世界のビール博物館」からは、冬ならではのデザート「チョコレートフォンデュ」が登場。各日限定なのでお早目にどうぞ。「バナナ日和」からは、「バナナ屋さんのクリスマスパフェ」。濃厚な角切りバナナに、バナナソフトクリームといちごとの組み合わせが抜群の一品。「東毛酪農63℃」からは、人気の「牧場ミルク」に星のチョコと雪だるまのマシュマロが乗った「クリスマスソフト」が登場。見た目もかわいいソフトクリームです。「ココノハ」からは、「メリークリスマスベリーパフェ」が。濃厚なチョコと、ストロベリーショートケーキアイスで、真っ赤なクリスマスツリーのような華やかなパフェです。「堀内果実園」からは、人気の「いちごティラミス」。いちごのコンポートとほろ苦いティラミスが相性抜群。「THE ALLEY」からは、「抹茶ホワイトシルキーオレ」。抹茶のほろ苦さを残しつつホワイトチョコシロップ、練乳、ホイップクリームのリッチな一杯です。

スイーツ以外のクリスマスメニューもたくさん用意しています。また、30階、31階の高層階レストランではクリスマスディナーコースも順次受付しています。最高の夜景とともに、最高のクリスマスディナーをお楽しみください。



【お問い合わせ】

東京ソラマチコールセンター TEL 0570-55-0102 (10:00~18:00)

「Christmas Special Menu」 1. クリスマススイーツ



① 世界のビール博物館 「チョコレートフォンデュ」 ¥4,380 ※各日限定10食

場所：イーストヤード 7階

内容：トロトロのチョコレートにマシュマロやワッフル、フルーツなどをダंकしていただく、ちょっぴり贅沢な冬のデザート。

② バナナ日和 「バナナ屋さんのクリスマスパフェ」 ¥880

場所：ウエストヤード 3階

内容：角切りバナナにバナナソフトクリームを合わせ、ドライストロベリーとホワイトチョコレート、ピスタチオをトッピングして贅沢にフレッシュいちごを飾ったクリスマスツリーのようなスペシャルパフェ。

③ 東毛酪農63℃ 「クリスマスソフト」 ¥700

場所：イーストヤード 4階

内容：星のチョコをちりばめた一番人気の「牧場ミルク」にかわいいマシュマロの雪だるまがのった毎年大好評のクリスマス限定ソフト。

④ ココノハ 「メリークリスマス ベリーパフェ」 ¥1,300

場所：ウエストヤード 4階

内容：濃厚なチョコアイスとストロベリーショートケーキアイス、なめらかな豆乳プリン、サクサクのフレークにいちごやベリーソースが華やかに彩るクリスマス限定デザート

⑤ 堀内果実園 「いちごティラミス」 ¥1,680

場所：イーストヤード 1階

内容：たっぷりのいちごのコンポートをからめたほろ苦いまろやかなティラミス。

⑥ THE ALLEY 「抹茶ホワイトミルキーオレ」 ¥760

場所：イーストヤード 1階

内容：抹茶のほろ苦さを残しつつ、ホワイトチョコシロップ、練乳、ホイップクリームでまろやかでリッチな一杯（タピオカ入り）。

「Christmas Special Menu」

2.クリスマスメニュー



①お肉の専門店 スギモト本店 「松阪牛ミスジのステーキ」 ¥3,580

場所：イーストヤード 6階

内容：希少部位ミスジを使用したステーキ。すき焼きをイメージしたクリスマス限定メニュー。
※仕入れにより盛り付け野菜が変更の可能性あります。

②インド料理 アマラ 「HAPPY ペアセット」 ¥4,280 ※12月1日(日)～

場所：イーストヤード 6階

内容：エビのゴマ揚げ、タンドリーチキン、サモサなどに4種のカレーとハート型ライスのペアメニュー。
プレーンナン付き。(+¥200でチーズナン、ガーリックナンに変更可能)

③洋食屋 銀座グリルカーディナル 「牛タンシチューと白いオムライスの盛り合わせ」 ¥3,800

場所：イーストヤード 7階

内容：柔らかく煮込んだタンシチューと、白い卵で包んだふわとろオムライスを盛り合わせた贅沢感のある一品。

④ミゲルファニ 「牛頬肉 スペイン産赤ワイン煮込み(パイ包み)」 ¥2,728

場所：イーストヤード 6階

内容：スペイン産赤ワインと野菜で1日漬けた牛頬肉をさらに約2時間ほどじっくり煮込み、パイ包みして仕上げました。

⑤ニダイメ 野口鮮魚店 「痛風三冠王!! (2ピース)」 ¥2,280

場所：イーストヤード 1階

内容：特上生ガキに贅沢すぎるウコとイクラを乗せた至福の一品。

⑥國見 「和牛ローストビーフ本格ワイン仕立」 ¥2,000 ※12月21日(土)～、各日限定5食

場所：イーストヤード 31階

内容：本格赤ワインソースの和牛ローストビーフ。



「Christmas Dinner Course」

3. 東京スカイツリー[®]を眺めながら特別な時間を！クリスマス特別コース

東京ソラマチ[®] 30階・31階のソラマチダイニングスカイツリービューでは、高さ約150mから東京スカイツリーのクリスマス限定ライティングや美しい夜景を眺めながら、クリスマス特別コースをお楽しみいただけます。

■天空ラウンジ TOP of TREE (イーストヤード31階)



△画像はイメージです



△店舗内イメージ

Christmas Special Dinner ¥22,000

お食事のスタートは天空からのクリスマスプレゼントを。名物の「8種類の前菜の盛り合せアミューズタワー」は豪華なクリスマスバージョン、メインディッシュも特選食材での魚料理のWメイン。デザートは伝統的なブッシュドノエルをTOP of TREEスタイルでご用意いたします。

予約期間：11月11日(月)～満席になり次第終了
予約方法：店頭・電話・自店HP・予約サイト
販売期間：12月21日(土)～12月25日(水)

■ブラッスリーオザミ (イーストヤード30階)



△画像はイメージです

予約期間：予約受付中～12月25日(水)
予約方法：店頭・電話・自店HP
販売期間：12月21日(土)～12月25日(水) ※要予約

ノエルコース 2024

¥19,800 (別途ディナーサービス料10%)

クリスマス限定コース。キャビアやオマール海老、和牛サーロインなど、豪華食材を使ったフルコースメニューです。



△店舗内イメージ

■Series the Sky (イーストヤード31階)



△画像はイメージです

予約期間：11月5日(火)～12月25日(水)
予約方法：店頭・電話・自店HP・予約サイト
販売期間：12月23日(月)～12月25日(水)

Xmas特別コース

¥20,000 (窓際のお席は+5,000円となります)

高級食材を贅沢に盛り込んだ、華やかなクリスマス特別コース。メインのA-5ランクの和牛ヒレ肉を使用した和牛ヒレ肉のカツサンドなど、全17品をご用意しております。



△店舗内イメージ

「Christmas Dinner Course」

4. Sky Restaurant 634(musashi)クリスマス特別ディナーコース

東京スカイツリー天望デッキ フロア345「Sky Restaurant 634 (musashi)」では、期間限定のクリスマスコースをご用意し皆様のご来店をお待ち申し上げております。地上345mの天空から眺める、クリスマスに彩られた東京の景色と共に、シェフ 柴谷のオリジナルコースをお愉しみいただけます。ソムリエがセレクトしたワインと合わせ、素敵なひと時をお過ごしください。

期 間 2024年12月20日(金)～25日(水)

場 所 東京スカイツリー天望デッキ フロア345

時 間 ・クリスマスランチ

11:30～15:00 (最終予約時間13:00)

・クリスマスディナー

17:00～22:00 (最終予約時間19:30)

2時間/2部制のため、ご予約は17:00または19:30にて承ります。

料 金 ・クリスマスランチ

クリスマスランチ「雅」 おひとり様 11,000円 (サービス料込み)

クリスマスランチ「鉄板焼き」 おひとり様 12,500円 (サービス料込み)

・クリスマスディナー

クリスマスディナー フレンチコース おひとり様 35,000円 (サービス料込み)

クリスマスディナー 鉄板焼きコース おひとり様 44,000円 (サービス料込み)

※別途、天望デッキへの入場料が必要です。

※コース料金にお飲み物代は含まれておりません。

※事前決済が必要です。

※クリスマスディナーコースのご利用は

年齢制限を設けております。(10歳以上)

※ドレスコードをスマートカジュアルで設けています。



© Tobu Hotel Management

お問い合わせ・ご予約

TEL 03-3623-0634 (10:00～19:00)

