

Party Plan

OB会・同窓会・ご婚礼の二次会に。



21Fフレンチレストラン「ベイサイド」

◆ 飲み放題付き宴席料理 ◆

盛り込み料理+飲み放題 ¥5,460～
(先付・造り盛り合せ・大皿盛り・食事)

少人数からの個室も各種ご用意しています。

お問合せ・ご予約：03-3437-2317(3Fおまかせ会席「銀座」)

◆ 立食パーティープラン ◆

スタンダードコース(14品)+飲み放題 ¥7,000～
※20名様以上にて承ります。着席の場合は¥1,000プラス
着席・大皿盛り込みプラン(9品)+飲み放題 ¥8,000～
※10名様以上にて承ります。

お問合せ・ご予約：03-3437-5566(宴会予約)

◆ カジュアルパーティープラン ◆

ご予算に応じたパーティープランをご用意いたします。
※20名様以上でお申し込みください。

お問合せ・ご予約：03-3437-2011(4Fラウンジ「レスカール」)

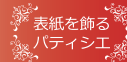
◆ レストラン貸切パーティープラン ◆

21Fフレンチレストラン「ベイサイド」では東京ベイの夜景が
パノラマのように広がります。素晴らしい眺望を楽しみながら
貸切パーティーができます。ご予算に応じたパーティープランを
ご用意いたしますので、ご相談ください。

※30名様以上でお申し込みください。

お問合せ・ご予約：03-3437-2320(21Fフレンチレストラン「ベイサイド」)

※表示料金はすべて税金+サービス料込となっております。



表紙を飾る
パティシエ
長谷川由佳
(21Fフレンチレストラン「ベイサイド」)

Bayside Hotel
AZUR アジュール竹芝
AZUR TAKESHIBA
<http://www.hotel-azur.com/>

〒105-0022
東京都港区海岸1-11-2
TEL 03-3437-2011
FAX 03-3437-2170

- 交通のご案内
- ◆JR山手線・京浜東北線
「浜松町駅」北口より徒歩7分。
 - ◆モノレール
「浜松町駅」より徒歩7分。
 - ◆都営浅草線/都営大江戸線
「大門駅」B1出口より徒歩8分。
 - ◆東京臨海新交通ゆりかもめ
「竹芝駅」より徒歩1分。



AZUR PRESS

Bayside Hotel
AZUR Takeshiba Information

2012
2月号

今月の
一皿

静岡産 無菌サーモンの軽い燻製と
アンキモのパロンティース

冬と言えばアノコウの季節です。アンキモを使って上品で
味わいの深いオードブルを作りました。牛乳でマリネして
臭みを除き蒸し上げたアンキモを、塩・砂糖で一晩マリ
ネして燻製にした無菌サーモンで包みます。生のセロリを
マヨネーズであえた清々しいソースで。

倉持和幸シェフ

きつと愛さずにはいられない♡

このメニューはプリフィクス・ディナー及び
アンバーサラーディナーでお楽しみいただけます。

ベイサイドのプリフィクス・ディナー
¥4,620/¥6,300
(アミューズ、オードブル、メイン、デザート、コーヒー)

フレンチレストラン
ベイサイド(21F)
TEL.03-3437-2320

※表示料金は税金+サービス料込となっております。

※入荷状況等によりメニューを変更する場合がございます。※写真はイメージです。

おまかせ会席

銀座



冬の甘み、春の苦み。

如月の会席は冬と春が混じりあう季節ならではの妙味を味わっていただくコース。冬の厳しい寒さに耐えながら、清冽な春はひたひたと近づいています。

造り：本鮔、縹鱈、牡丹海老



【2月の前菜】
なまこポン酢、スモークサーモン寿司捲見立て、あまご甘露煮おぼろ昆布巻き、巻海老黄味寿司、芹白和え、うまい酒盗掛け

「おまかせ会席」	「しゃぶしゃぶ」
天色 (AMAIRO) ¥5,250	葵 (AOD) ¥5,250
紺碧 (KONPEKI) ¥7,350	雅 (MIYABD) ¥7,350
青藍 (SEIRAN) ¥9,450	凜 (RIN) ¥9,450

おまかせ会席 銀座 (3F)
TEL.03-3437-2317

※表示料金は税金・サービス料込となっております。
※入荷状況等によりメニューを変更する場合がございます。※写真はイメージです。

バレンタインにプロポーズ・アゲイン！



フレンチレストラン

Bayside



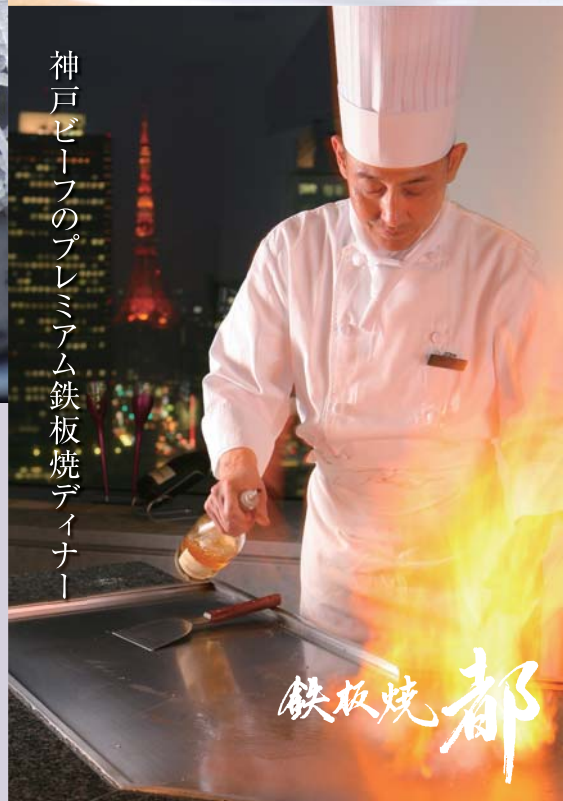
いつもありがたうの感謝をこめて！寒さが厳しくなると味わいが深まる旬の素材をフレンチ仕立てにした特別のコース。魚介や野菜もふんだんに使っています。紫芋のデザートはチョコレートケーキとの絶妙のマッチング。紫色は抗酸化作用のあるアントシアニンで生活習慣病予防効果があり、まさにヘルシーな野菜のデザートです。

ペイサイドのアニバーサリーディナー ¥8,400
(アミューズ、オードブル、魚料理、お口直し、肉料理、スペシャルデザート、コーヒー)

フレンチレストラン
ペイサイド (21F)
TEL.03-3437-2320

※表示料金は税金・サービス料込となっております。
※入荷状況等によりメニューを変更する場合がございます。※写真はイメージです。

神戸ビーフのプレミアム鉄板焼ディナー



鉄板焼 都



世界で最も高価な食材と言われ、三大和牛のひとつに数えられる神戸ビーフは食通ならずとも、一度は味わってみたい最高級のブランド牛。霜降りのサシがマーブル状に美しくめ細かく入り、とろける味わいは他の追随を許しません。お好みの焼き加減でお楽しみください。東京タワーのライトアップされた美しい夜景もご馳走です。

神戸牛 舞コース ¥12,300 / 神戸牛 彩コース ¥13,650
神戸牛 緑コース ¥16,170 / 神戸牛 輝コース ¥18,900

鉄板焼 都 (21F)
TEL.03-3437-2320

※表示料金は税金・サービス料込となっております。
※入荷状況等によりメニューを変更する場合がございます。※写真はイメージです。