



※表記の金額にはサービス料が含まれております。※仕入れ等の都合により、ご提供内容を一部変更する場合がございます。※写真はイメージです。

BAYSIDE HOTEL
AZUR
takeshiba

〒105-0022 東京都港区海岸1-11-2
ベイサイドホテル アジュール竹芝

BAYSIDE HOTEL AZUR takeshiba
ベイサイドホテル アジュール竹芝

2026 春
レストラン
スプリングパーティープラン
Restaurant Spring Party Plan

3.1 Sun ▶ 5.31 Sun

12:00～22:00 最終入店 20:00
※要事前予約 7日前まで / 20～50名様

Star Light -スターライト-
洋食ビュッフェ × 計10品
お一人様 **8,000円** 税込8,800円

Ocean -オーシャン-
和洋折衷ビュッフェ × 計12品
お一人様 **10,000円** 税込11,000円

レストラン2時間貸切
飲み放題付き!

21階

3階

4階

21階

3階

<div style="border: 1px solid black



歓送迎会にも是非!
ホテルメイドの料理が春の集いをおもてなし。
レストランスプリングパーティープラン。

プランA 洋食ビュッフェ×計10品

Star Light -スター・ライト-

- 生ハム トマト 新玉ねぎのサラダ仕立て
- モッツアレラチーズとシーフードのマリネ バジル風味
- パストラミビーフ 新ジャガイモのマリネ カレー風味のドレッシングで
- 蝦とブロッコリーの温製サラダ アンチョビとガーリック風味
- 鮮魚ソテー アクアパッツア仕立て
- 海老とニヨッキのトマトチーズグラタン
- フライドチキン レモンマヨネーズソース
- ローストポーク 特製山葵風味のネギ塩だれ
- 桜海老とシラスの春キャベツパスタ
- デザートプレート



2時間
飲み放題付

お一人様
8,000円 税込8,800円

プランB 和洋折衷ビュッフェ×計12品

Ocean -オーシャン-

- 生ハム トマト 新玉ねぎのサラダ仕立て
- モッツアレラチーズとシーフードのマリネ バジル風味
- パストラミビーフ 新ジャガイモのマリネ カレー風味のドレッシングで
- 蝦とブロッコリーの温製サラダ アンチョビとガーリック風味
- 鮮魚ソテー アクアパッツア仕立て
- 海老とニヨッキのトマトチーズグラタン
- フライドチキン レモンマヨネーズソース
- ローストポーク 特製山葵風味のネギ塩だれ
- 桜海老とシラスの春キャベツパスタ
- 旬のお刺身盛り合せ
- 季節の天婦羅盛り合せ
- デザートプレート



2時間
飲み放題付

お一人様
10,000円 税込11,000円

2時間飲み放題 共通メニュー

Free Drink

- 瓶ビール
- ウイスキー
- 麦焼酎 / 芋焼酎
- グラスワイン(赤/白)
- カクテル(ジン/ウォッカ)
- オレンジジュース
- ウーロン茶



DRINK | UPGRADE

飲み放題アイテムを一層充実!

ドリンク4品追加

スパークリングワイン

日本酒

コーラ

ジンジャーエール

お一人様

+800円 税込880円



OPTION

春の集いを一層賑やかに!
会場ライブ -オプション-

握り寿司

お一人様

+2,500円 税込2,750円



ローストビーフ
カッティングサービス

お一人様

+2,500円 税込2,750円



レストラン2時間貸切!! 人数・ご主旨に応じご案内いたします。

天望!竹芝埠頭・レインボーブリッジ

21階 オーシャンビューレストラン
Bright Coast - ブライトコースト -

Bright Coast



竹芝埠頭直結

3階 日本食レストラン おまかせ会席
漁 -さざなみ-

漁 さざなみ



Free Wi-Fi完備

4階 オープンカフェラウンジ
CAFE AZUR- カフェ・アジュール -

CAFE AZUR
CAFE AZUR

