



春期限定 | おまかせ会席 - さざなみ -
2024 3/1(金) ▶ 5/31(金)

集う宴を飾る
漣 - さざなみ - 春の会席

桜鯛と旬の鮮魚の盛り合せ 鱈柚庵焼
三元豚の紙鍋しゃぶしゃぶ
炊き立て 桜海老の土鍋ご飯 他

計 8 品

お一人様
7,700 税込円より
(税抜 7,000円)

2時間 個室無料



春の宴にオススメ!
2時間飲み放題!
ビール、焼酎、日本酒、ワイン 他
お一人様 +2,200 税込円より
(税抜2,000円)



※表示の価格に別途10%のサービス料を承ります。

※写真はイメージです。
※仕入れ等の都合により、ご提供内容を一部変更する事がございます。



ベイサイドホテル アジュール竹芝 3階

おまかせ会席
漣 さざなみ

11:00~22:00 (L.O. 21:00)

※ご来店最終受付 20:00 ※4名様より/要事前予約(7日前まで)

ご予約・お問合せ 03-3437-2320 受付時間 11:00-18:00

BAYSIDE HOTEL
AZUR
takeshiba

ベイサイドホテル アジュール竹芝 〒105-0022 東京都港区海岸1-11-2
JR各線「浜松町駅」北口より徒歩7分、東京臨海新交通ゆりかもめ「竹芝駅」より徒歩1分

TEL 03-3437-2011 FAX 03-3437-2170
www.hotel-azur.com アジュール竹芝

AZR0029 24.02

- お品書き -

春香る会席①

「春陽 -しゅんよう-」

お一人様
7,700^{税込}円
(税抜 7,000円)



- 先付
桜胡麻豆腐 イクラ
(山葵 旨出汁)
- 前菜
春の旬菜5点盛り
- お造り
愛媛産桜鯛薄造りと旬魚2種盛り
- 焼き物
鱈柚庵焼と筍の木の芽味噌焼き
- 煮物
三元豚の合盛り 紙鍋しゃぶしゃぶ
- 強肴
鯖のタタキと旬野菜の辛子酢味噌掛け
- お食事
駿河産桜海老の土鍋ご飯
香の物 赤出汁
- 甘味
本日の甘味

春香る会席②

「光雅 -こうが-」

お一人様
12,100^{税込}円
(税抜 11,000円)



- 先付
桜胡麻豆腐・ホタテ酒煎り百合根(山葵 旨出汁)
ズワイ蟹梅肉和え
- 前菜
春の旬菜6点盛り
- お造り
愛媛産桜鯛・本マグロの中トロ・旬魚2種盛り
- 焼き物
鱈の塩焼きと筍の木の芽味噌焼き
公魚と季節の天麩羅とあしらひ
- 煮物
国産牛と三元豚の合盛り 紙鍋しゃぶしゃぶ
- 強肴
貝3種と旬野菜の辛子酢味噌掛け
- お食事
駿河産桜海老とイクラの土鍋ご飯
香の物 赤出汁
- 甘味
本日の甘味

オススメ!

+2時間飲み放題!

※要ご参加者全員オーダー

スタンダード

お一人様 2,200^{税込}円
(税抜 2,000円)

瓶ビール・焼酎(麦/芋)・ワイン(赤/白)・日本酒
ウイスキー・サワー各種・ウーロン茶・オレンジジュース

プレミアム

お一人様 3,300^{税込}円
(税抜 3,000円)

スパークリングワイン
生ビール(10名様以上ピッチャーで提供)
日本酒3種飲み比べ(大吟醸・吟醸・純米)
焼酎(麦/芋)・ジャックダニエル・ワイン(赤/白)
サワー各種・梅酒・ノンアルコールビール
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

どうぞ お子様も一緒に

漣 -さざなみ- お子様膳

お一人様 3,850^{税込}円
(税抜 3,500円)



※表示の価格に別途10%のサービス料を承ります。

※写真はイメージです。

※仕入れ等の都合により、ご提供内容を一部変更する事がございます。

漣 -さざなみ- 個室

全室「掘り炬燵式」人数に応じたお部屋をご案内いたします。



永代-えいたい-

ゆったりお過ごし頂ける広々としたお部屋。
10名様までご利用可能です。



蔵前-くらまえ- / 駒形-こまがた-

お食事・ご会合におすすめ。
会話も弾む雰囲気のある和室。
6名様までご利用可能です。



言問-こととい-

落ち着いた心地よいお部屋。
少人数のお集まりに是非。