

賑やかに、

冬の会席プラン

2時間個室無料

おまかせ会席・さざなみ・

年末年始のお集まりにも是非。
都心に居ながら都心の喧騒を忘れる
個室で集う冬の宴。

冬期限定

2023 12/1(金)

2024 2/29(木)

冬の会席【巻】 計8品

「冬紅葉 -ふゆもみじ-」

寒鰯の照り焼き・鯛しゃぶと蕪鍋
鮭と九条葱の土鍋炊きご飯・他

お一人様
7,700円
(税抜 7,000円)

冬の会席【式】 計8品

「冬雅 -ふゆみやび-」

お造り盛り合せ・鯛しゃぶと蕪と鮑鍋
おおいと和牛のローストビーフ・他

お一人様
12,100円
(税抜 11,000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。

2時間飲み放題！

生ビール、焼酎、ワイン、日本酒他 計10種

お一人様 +2,200円
(税込 2,200円)
(税抜 2,000円)



ベイサイドホテル アジュール竹芝 3F

おまかせ会席
連さざなみ

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)

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

AZRO027 23.10

集う笑顔をおもてなし 会話もはずむ酒・肴・お食事

- お品書き -

冬の会席【壺】

「冬紅葉-ふゆもみじ-」

お一人様

7,700^{税込}円
(税抜 7,000円)

計8品



先付

茶碗蒸し

前菜

季節の前菜5種盛り合せ

お造り

お造り3種盛り合せ

焼き物

寒ブリの照り焼きと炊き合せ焼き大根 牛蒡チップス添え

煮物

鯛しゃぶと蕪の鍋

強肴

三元豚の酒粕味噌漬け焼き

お食事

炊き立て 鮭と九条ネギの土鍋御飯

赤だし・香の物

甘味

本日の甘味



冬の会席【弐】

「冬雅-ふゆみやび-」

お一人様

12,100^{税込}円
(税抜 11,000円)

計8品



先付

白子茶碗蒸しの銀鮎かけ

前菜

季節の前菜6種盛り合せ

お造り

お造り4種盛り合せ

焼き物

寒ブリの照り焼きと炊き合せ焼き大根 牛蒡チップス添え

煮物

鯛しゃぶと煮アワビの蕪みぞれ鍋

強肴

おおいと和牛の和風ローストビーフ

お食事

温蕎麦と天ぷら盛り合せ

甘味

本日の甘味



オススメ!

+2時間飲み放題!

※L.O.90分

※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)

生ビール・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・スパークリングワイン
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 3,300^{税込}円
(税抜 3,000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。

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-

落ち着きのある心地よいお部屋。
少人数のお集まりに是非。