

松花堂御膳

・アジュール竹芝のお弁当・

■前菜：

笹麩 季節甘露 旬魚の焼物
玉子焼き 鴨ロース青菜の信田和え
真蛸の旨煮 針生姜

■有頭海老と野菜の炊き合わせ：

有頭海老 里芋六方 冬瓜かすみ 南瓜
しいたけ 季節麩

■特製ローストビーフ：-和風ソース-

焼き野菜（パプリカ ブロッコリー）

■御作り三種盛り：マグロ 鳥賊 帆立貝

■鰻ご飯 お吸い物 香の物



5,000円

税込 5,500円



松花堂弁当



■前菜：

笹麩 有頭海老含め煮 出汁巻き玉子
若鶏八幡巻き 青菜お浸し 蛸と若芽の酢の物

■旬魚焼き物

■鰻の旨煮と季節野菜の炊き合わせ

■牛すき焼き風

■ご飯 椀物



3,500円

税込 3,850円

※ご利用は 10 名様より承ります。(10 名様未満の場合は ご相談ください。)

※仕入れ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。※写真はイメージです。

【ご予約・お問合せ】

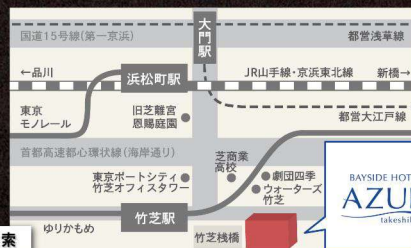
☎03-3437-5566 アジュール竹芝 宴会営業部 10:00-19:00

BAYSIDE HOTEL
AZUR
takeshiba
TKP TKP ガーデンシティ浜松町

〒105-0022 東京都港区海岸 1-11-2 hotel-azur.com

アジュール竹芝

検索



教育旅行・学校関係の皆様へ

アジュール竹芝の

旬彩弁当

修学旅行・社会科見学 …もちろん観光など

様々な行事でご利用いただけます。

どうぞ、ご用命ください。

税抜 **2,500円**
(税込2,750円)

お品書き

口取り

玉子焼き 焼売 八幡巻き 赤小板 南瓜サラダ
サバ塩焼き 花蓮根 インゲンの胡麻和え

焼き物

和風ハンバーグ ポテトフライ
ソーセージ ブロッコリー

揚げ物

メンチカツ から揚げ コーン揚げ チェリートマト

お食事

ご飯 胡麻塩 しば漬け 味噌汁



アレルギー特定原材料
Specific allergen ingredients



※仕入れ等の都合により内容を一部変更させていただく場合がございます。
※30名様より承ります。30名様未満の場合はご相談ください。
※当ホテルでは「国産米」を使用しております。
※アレルギーをお持ちのお客様は、事前にご相談ください。

BAYSIDE HOTEL
AZUR
takeshiba

ベイサイドホテル アジュール竹芝

ご予約 | TEL:03-3437-5566(直通)
お問合せ | FAX:03-3437-2170

住所 | 〒105-0022 東京都港区海岸1-11-2

アクセス | JR山手線・京浜東北線「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

