



DECEMBER 2025

開催日 2025年12月

5日(金)・6日(土)・7日(日)

12日(金)・13日(土)・14日(日)

19日(金)・20日(土)・21日(日)

24日(水)・25日(木)

17:00-22:00

最終入店 20:00

ラストオーダー 21:00



1か月前までのご予約で
乾杯スパークリングワイン サービス

要事前予約

2名様より
3日前まで

※お子様は12歳より承ります。

◆写真はイメージです。 ◆ドリンクオーダー別途
◆お会計時別途10%のサービス料を承ります。
◆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。
◆12/24・12/25は小学生以下のお子様のご予約不可

ホテル最上階レストランで過す

年に一度のプレミアムディナー



天燈 鉄板焼 Ran Tan

おいしい和牛 鉄板焼きコース

お一人様

計8品 25,000円
(税込 27,500円)

天望!
東京タワー

Christmas
Dinner
2025

アジュール竹芝 クリスマスディナー 2025

オーシャンビューレストラン
Bright Coast

聖夜のフレンチディナー

お一人様

計7品 18,000円
(税込19,800円)

一望!
竹芝ふ頭
レインボー
ブリッジ



BAYSIDE HOTEL

AZUR
takeshiba

ベイサイドホテル アジュール竹芝

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

ご予約・お問合せ
〈11:00-18:00〉

TEL 03-3437-2320 [アジュール竹芝 レストランデスク]

www.hotel-azur.com

アジュール竹芝



AZR0071 no1/25.09

アジュール竹芝 クリスマスディナー 2025

Christmas Dinner 2025



オーシャンビューレストラン

Bright Coast - ブライトコースト

計7品

一望! 竹芝ふ頭 レインボーブリッジ
×
聖夜のフレンチディナー

お一人様

18,000円
(税込19,800円)

※ドリンクオーダー別途

- ・アミューズ 聖夜のプロローグ ノエルアミューズ×3種
- ・冷前菜 平目の柚子香るマリネ 天使海老の軽い炙りのコンポゼ 冬野菜のサラダを添えて
- ・温前菜 フォアグラのグリル キノコのパートブリック包み焼とともに シェリーヴィネガーソースで
- ・スープ 東北岩手県産の恵み 米のく清流鶏のノエルポトフ仕立て 軽く煮込んだ冬野菜を添えて
- ・魚料理 タラバガニのオリジナルアメリカヌと オランダーズで味わう極上グラタン
- ・肉料理 じっくりローストした国産牛のローストビーフ 2025ノエル仕立てBright特製グレービーソースで
- ・デザート メリークリスマス! Bright Presents聖夜のデザート コーヒー又は紅茶



オーシャンビューレストラン
Bright Coast

17:00-22:00(L.O.21:00)

レインボーブリッジからお台場まで、眼下に広がるパノラマビューが圧巻の竹芝ふ頭一望レストラン。お食事はもちろん、パーティー・披露宴・二次会等多様なシーンにご利用いただけます。



Port view or City view

ホテル最上階で過す聖夜のディナーにご案内

Option 1

12/24・25限定
Viewシート
確約プラン
+2,200円
一組 税込

Option 2

ワイン
ペアリング
プラン
+5,500円~
お一人様 税込

※オプションについての詳細はお問合せください。



鉄板焼 天燈 RanTan

計8品

天望! 東京タワー
×
おおいと和牛 鉄板焼きコース

お一人様

25,000円
(税込27,500円)

※ドリンクオーダー別途

- ・前菜 聖夜のはじまり 前菜盛り合わせ
(寒ブリとサラダ春菊の冷製/フォアグラのブリュレ/
冬野菜と小エビのユール/本マグロとハモンセラーノのポーピエツ/
おおいと和牛の一口アランチーニ 黒トリュフの香りドヒノア添え)
- ・スープ おおいと和牛と大分冠地鶏のWコンソメスープ
- ・サラダ 海の幸と聖護院蕪の冷製 ウニ・キャビア添え
シャルドネのアクセント カクテル仕立て
- ・海鮮 タラバガニの鉄板焼 真鱈と白子のパピョット クレームドダンショア
- ・焼き野菜 冬の焼き野菜盛り合わせ
- ・メイン おおいと和牛ステーキ サーロイン&赤身の食べ比べ
- ・食事 特製ガーリックライス 又は 白ご飯
- ・デザート RanTanサンタからの贈り物
鉄板で仕上げる特製デザート
コーヒー又は紅茶



鉄板焼
天燈 RanTan

17:00-22:00(L.O.21:00)

都心の夜景に佇む東京タワーと、炎を自在に操るシェフがお客様をマンツーマンでおもてなし。当店は「おおいと和牛 取り扱い認定店」並びに「百年の恵み おおいと和牛」都内唯一のサポートSHOPです。



ご予約・お問合せ
〈11:00-18:00〉

TEL 03-3437-2320

[アジュール竹芝 レストランデスク]

※写真はイメージです。 ※ドリンクオーダー別途
※当日の天候により景観が変わる旨 予めご了承ください。
※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。
※12/24・12/25は小学生以下のお子様のご予約不可

お会計時別途10%の
サービス料を承ります。