

秋
の
個室
会席プラン

— 四季を彩る伊豆 駿河湾の恵みを
楽しむ秋のひと時 —

2時間
個室無料

お一人様 8,000円 税抜
(税込 8,800円) より

2026年
9/1(火)
▼
11/30(月)

ご利用30日前までのご予約のお客様限定

お得な
早割り
特典

2時間個室無料 &
オプション 2時間飲み放題
追加料金なしで30分延長!!



料理監修

石のや伊豆長岡
SHINOYA 熱海 総料理長
松島 達也

「龍宮殿」や「ザ・プリンスホテル箱根など万離宮」、
「グランドエクシブ初島クラブ」など、数々の名店で
研鑽を積み、和食の技術と経験を培う。
2016年より「石のや 伊豆長岡」の料理長を務め、
2020年より同館および「ISHINOYA 熱海」の
総料理長に就任。
2026年秋より、東京・竹芝の「おまかせ会席 漣
さざなみ」の料理監修を務める。

※表示の価格にはサービス料が含まれております。
※要事前予約(5日前まで) 大人4名様より

※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。

11:00~22:00(L.O. 21:00) ※ご来店最終受付 20:00

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

www.hotel-azur.com

アジュール竹芝 | Q

AZR0088/26.08

おまかせ会席
漣 さざなみ

〒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 3階



お品書き

伊豆の豊かな自然と駿河湾の恵みに育まれた旬の食材を丁寧に仕立てました。



雅

— みやび —

お一人様	8,000 ^{税抜} 円 (税込 8,800円)
先付け	秋鮭塩辛雲和江
御造り	駿河湾産旬魚
焼物	金目鯛唐千寿焼き 焼き目栗チーズ 檸檬大学芋 翡翠銀杏
台ノ物	合鴨八丁すき鍋
強肴	富士山サーモンと秋野菜
煮物	真鯛と秋茄子
御食事	ベーコンとマイタケの炊き込み
止め椀	赤出汁
甘味	季節のフルーツ

漣

— さざなみ —

お一人様	12,000 ^{税抜} 円 (税込 13,200円)
先付け	秋鮭塩辛雲和江
焼き八寸	金目鯛唐千寿焼き 焼き目栗チーズ 檸檬大学芋 射込み万願寺唐辛子 壬生菜と占地の浸し 翡翠銀杏
御造り	駿河湾産旬魚
台ノ物	牛鍋
口取り	梨ソルベ
強肴	富士山サーモンと秋野菜
煮物	甘鯛と秋茄子
御食事	ベーコンとマイタケの炊き込み
香の物	三点
止め椀	赤出汁
水菓子	季節のフルーツ

＼ お子様も一緒にどうぞ! ／

「漣・さざなみ・お子様膳」

お一人様 3,500^{税抜}円 (税込 3,850円)



掘り炬燵式
個室
2時間 無料

秋の集いを一層賑やかに!

オプション

2時間飲み放題プラン

※ご参加者様全員要オーダー

ノンアルコールプラン

- ・ノンアルコールビール
- ・ノンアルコールワイン (赤/白)
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース

お一人様
税抜
+1,800円
(税込1,980円)

スタンダードプラン

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

お一人様
税抜
+2,500円
(税込2,750円)

プレミアムプラン

- ・瓶ビール
- ・日本酒3種飲み比べ (大吟醸・吟醸・純米)
- ・スパークリングワイン
- ・ワイン (赤/白)
- ・焼酎 (麦/芋)
- ・梅酒
- ・サワー各種
- ・ウイスキー
- ・ノンアルコールビール
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース



お一人様
税抜
+3,500円
(税込3,850円)

和の趣溢れる個室で過ごす 都心の喧騒を忘れるひと時



4名様
まで

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。



6~8名様
まで

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。



10名様
まで

永代 -えいたい-

ゆったりお過ごしいただける
広々としたお部屋。

※表示の価格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事がございます。 ※写真はイメージです。

要事前予約 5日前まで | 大人4名様より