

早割特典

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



アジュール竹芝クリスマスディナー 2026

Christmas DINNER

12/24-25限定 Option
レインボーブリッジ
東京タワー
Viewシート
確約プラン
1組様 税込
+3,300円

12月 毎週金・土・日&クリスマスイブ / クリスマス

17:00-22:00 最終入店 20:00 ラストオーダー 21:00

4日(金)・5日(土)・6日(日)/11日(金)・12日(土)・13日(日)/18日(金)・19日(土)・20日(日)

24日(木)・25日(金) ※12/24-25 お子様は中学生以上よりご予約承ります。



一望! 竹芝ふ頭 レインボーブリッジ

オーシャンビューレストラン
Bright Coast

仙台和牛 聖夜のフレンチディナー 計7品

お一人様 15,000円 (税込16,500円)



天望! 東京タワー

鉄板焼
天燈 Ran Tan

おおいた和牛 鉄板焼きコース 計7品

お一人様 22,000円 (税込24,200円)



ホテル最上階レストランで過ごす
年に一度のプレミアムディナー

【要事前予約】 2名様より | 3日前まで

お会計時別途10%のサービス料を承ります。

◆写真はイメージです。 ◆ドリンクオーダー別途。 ◆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。

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



AZR0090 no1/26.08



アジュール竹芝クリスマスディナー 2026

Christmas

DINNER

12/24-25限定 Option
 レインボーブリッジ
 東京タワー
**Viewシート
 確約プラン**
 1組様 税込
+3,300円

仙台和牛×百年の恵み おおいた和牛
 ホテル最上階で堪能する年に一度のプレミアムディナー

※オプションについての詳細は
 お問い合わせください。



計7品

オーシャンビューレストラン Bright Coast - ブライトコースト

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
15,000円
 (税込16,500円)

※お会計時別途10%のサービス料を承ります。※ドリンクオーダー別途

- ◆ アミューズ ムール貝 ホウレン草のタルト仕立て パルミジャーノのアクセント
- ◆ 前菜 軽くマリネしたオマール海老 鮑 ミニリース仕立て
ピーツドレッシング オレンジのアクセント
- ◆ 温前菜 地鶏とマッシュルームのパイ包み
クラシックなバターソースと香ばしく焼いた鶏のエキスで
- ◆ スープ ワタリガニのビスク 冬野菜のフリットを添えて
- ◆ 魚料理 平目の帆立ムース包み 軽く泡立てた
ソースシャンパーニュで
- ◆ 肉料理 仙台和牛ヒレ肉ポワレ ノエルスタイル
キャラメリゼしたフォアグラ トリュフビュール
マデラワインのソース
- ◆ デザート カカオ風味のパルフェ
温かい旬のベリーソースで
コーヒー又は紅茶



計7品

鉄板焼 天燈 RanTan

天望! 東京タワー
 ×
 おおいた和牛 鉄板焼きコース

お一人様
22,000円
 (税込24,200円)

※お会計時別途10%のサービス料を承ります。※ドリンクオーダー別途

- ◆ アミューズ ブワイガニのタルタル ガトー仕立て パッションドレッシングで
- ◆ 前菜 寒ブリと里芋のプレステリーヌ プチサラダ添え
- ◆ スープ オマール海老の冷製ビスクとおおいた和牛
コンソメゼリーの二層仕立て
- ◆ 海鮮 活鮑の鉄板焼き 白菜のプレゼと冬野菜添え
自家製田舎味噌とベルソー酒の香りでエスコート
- ◆ 肉料理 聖夜の食べ比べ
おおいた和牛 赤身50g / 仙台牛サーロイン50g
- ◆ お食事 大分冠地鶏の一番出汁で炊き上げた
冬トリュフ鉄板飯 雲丹添え
味噌汁 / 香の物
- ◆ デザート あまおうのナポレオン
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。



鉄板焼
天燈 Ran Tan

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
 いた和牛 取り扱い認定店」並びに
 「百年の恵み お
 おいた和牛」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。

12/24-25 お子様は中学生以上よりご予約承ります。