

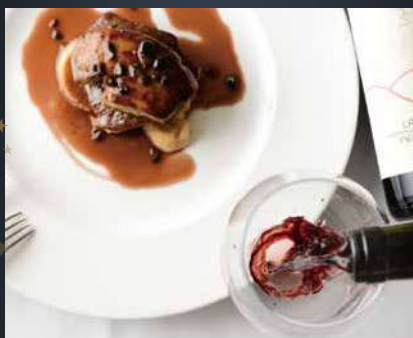
BAYSIDE HOTEL AZUR takeshiba

Christmas Dinner 2024

12.21^{SAT} - 25^{WED}

17:00-22:00

最終入店 20:00 L.O.21:00



一望!竹芝埠頭
レインボーブリッジ
×
聖夜のロッシーニ

お一人様 税サ込

18,150円

天望!東京タワー
×
世界3大珍味
百年の恵み おおいた和牛

お一人様 税サ込

24,200円

要事前予約

3日前まで

※お子様は12歳より承ります。
※当日の天候により景観が変わります。この旨予めご了承ください。



鉄板焼
天燈 Ran Tan

ご予約
お問合せ [アジュール竹芝 レストランデスク] 03-3437-2320 (11:00-18:00)

※写真はイメージです。
※キャンセルはご予約日の7日前まで。以降はキャンセル料を頂戴いたします。
※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。

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

www.hotel-azur.com

アジュール竹芝

AZR0045.no1/24.10

Christmas Dinner 2024

聖夜のロッシーニ or 鉄板焼き ホテル最上階で過ごす年に一度のプレミアムディナー

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!竹芝埠頭 レインボーブリッジ
×
聖夜のロッシーニ

お一人様
税サ込 **18,150円**



Option

竹芝埠頭
レインボーブリッジ
一望席リザーブ *
+2,420円
一組/税サ込

アミューズ

北陸産ズワイガニとアボカドのタルタル
一口パイ添え

冷前菜

カナダ産オマール海老と北海道産ホタテのサラダ
ヨーグルトとグレープフルーツのヴィネグレットで

温前菜

フランス産マグレカナールのロースト ベリーソース

パスタ

北海道産 生雲丹のクリームパスタ 大分県産ブリッタルガーと共に

魚料理

静岡県相模湾の金目鯛のボワレ サフラン香るヴァンプランソース
赤パプリカとほうれん草の2色のピュレを添えて

肉料理

百年の恵み おおいた和牛 ファイル肉のロッシーニ

Bright Coast 聖夜のデザート

ノエル・フォレ・ノワール
コーヒー又は紅茶



鉄板焼 天燈 RanTan



天望!東京タワー
×
世界3大珍味 百年の恵み おおいた和牛

お一人様
税サ込 **24,200円**



Option

東京タワー
天望席リザーブ *
+2,420円
一組/税サ込

聖夜の始まり

ポルチーニ茸の生キャラメル

クリスマスオードブル

オードブル盛り合わせ Xmasリースサラダ仕立て
北海道産生雲丹 キャビア添え

スーパ

おおいた和牛と冬野菜のボルシチ

2NDオードブル

フォアグラの鉄板焼 トリュフソース

海の幸

国産イセエビの黄金焼き

お野菜

季節の焼き野菜5種

聖夜のメイン

百年の恵み おおいた和牛 聖夜の食べ比べ ファイル/ロース 各50g

お食事

北海道産ズワイガニのガーリックライス 味噌汁 香の物

RanTan 聖夜のデザート

苺とピスタチオのガトーノエル
コーヒー 又は 紅茶



*当日の天候により景観が変わります。この旨予めご了承願います。
※ドリンクメニューは店舗にてご確認、ご注文ください。
※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。



オーシャンビューレストラン
Bright Coast

Lunch 11:00-14:00 (L.O.13:30)
Dinner 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
圧巻の竹芝埠頭一望レストラン。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 RanTan

Lunch 11:00-14:00 (L.O.13:30)
Dinner 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。