

ベイサイドホテル アジュール竹芝

21階

Christmas Dinner 2023

ホテル最上階で過ごす至福のクリスマス。
非日常の聖夜を今年もお届けいたします。



事前予約制
クリスマスディナー

お一人様 税込
22,000円
(税抜 20,000円)
※別途 10% サービス料

12.23 SAT ① 17:00-19:00 ② 19:30-21:30
*受付 16:30より *受付 19:15より

12.24 SUN 18:30-20:30
*受付 18:00より

*要事前予約/2名様より(お子様は12歳より承ります。) *キャンセルは開催日の7営業日前まで承ります。

「キャビア」「フォアグラ」「トリュフ」
×
百年の恵み おおいた和牛



レインボーブリッジ・竹芝埠頭の夜景を眼下に望む、
非日常のフルコースディナー



都心の夜景に佇む東京タワーを目の高さに望む
鉄板焼きディナー

オーシャンビューレストラン
Bright Coast

鉄板焼
天燈 Ran Tan

＼ご予約締切 12/16(土)まで／

レストランのご予約・お問合せ

03-3437-2320 (11:00-18:00)

※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

TEL 03-3437-2011 FAX 03-3437-2170

www.hotel-azur.com

アジュール竹芝



AZR0026.23.09

Christmas Dinner 2023

ベイサイドホテル アジュール竹芝

27階

「キャビア」「フォアグラ」「トリュフ」× 百年の恵み おおいた和牛が奏でる聖夜のディナー

Bright Coast



- 聖夜の始まり
下仁田葱と蕪の小さなスープにキャビアを添えて
- 前 菜
漬け鮭と牡丹海老のタルタル
トラバガニと柑橘のマリネ
- 温前菜
軽くキャラメリゼしたフォアグラのソテーをカシスソースで
- パスタ
カナダ産オマール海老のタリアテッレ
フレッシュトマトとサフランソース バジルの香り
- 聖夜の魚料理
甘鯛のボワレ 地蛤のブルブランソース
トリュフリゾット添え 香味野菜と共に
- 聖夜の肉料理
おおいた和牛のグリル ボルチーニ茸のソースに 冬野菜を添えて
- Bright Coastクリスマスデザート
ピスタチオムースのグラサージュショコラ
- コーヒー又は紅茶



Option

竹芝埠頭
レインボーブリッジ
一望席リザーブ*
+2,200円
お一人様/税込

天燈 Ran Tan



- 前菜 クリスマスの彩り
- 気仙沼産ふかひれ入りダブルコンソメスープ
- フォアグラのボワレと苺のキャラメリゼ
- 彩りサラダ
- タラバ蟹のバブール カクテルソース
- カナダ産オマールテールの鉄板焼き ソースシャンパーニュ
- 季節の焼き野菜
- 百年の恵み おおいた和牛 聖夜の食べ比べ
フィレ / 薄焼きコース…各50g
- ズワイガニのガーリックライス
- RanTanオリジナル 聖夜のデザート
- コーヒー又は紅茶



Option

東京タワー
天望席リザーブ*
+2,200円
お一人様/税込

ご予約締切 12/16 (土)まで

*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。
※表記価格+10%のサービス料を頂戴いたします。
※トリックメニューは店舗にてご確認ください。
※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。



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。

オーシャンビューレストラン
Bright Coast

只今 貸し切り懇親会 ご案内中!



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ショップです。

天燈 Ran Tan

ランチ 11:00-14:00 (L.O.13:30)
ディナー 17:00-22:00 (L.O.21:00)

ご予約・お問合せ ☎ 03-3437-2320 (11:00-18:00)

ベイサイドホテル アジュール竹芝 レストランデスク