TKP
BAYSIDE HOTEL AZUR takeshiba

年末年始はもちろん、冬のお集まりに是非

おまかせ会席 漣 ～さざなみ～

冬のおもてなし箱膳



おもてなし箱膳 ご予約特典
個室貸切 2時間無料
※10名様まで
※年末年始期間適用外

組肴　銀鱈西京焼き
　　海老ゆかり手毬寿司
　　合鴨ローストと辛子ソース
　　菊花大根
箱膳　〈御造り〉沼津港直送鮮魚
　　〈強肴〉和牛と冬野菜
　　〈煮物〉海老芋と雲子
台ノ物　寒鰤下仁田鍋
お食事　沼津契約農家米 にこまる
止め椀　赤出汁
水菓子

お一人様
6,000円 税抜
（税込 6,600円）

冬季限定
2026 12/1（火）
▼
2027 2/28（日）

要事前予約
◆ 5日前まで
◆ 大人4名様より

※年末年始期間（2026.12/26～2027.1/3）は別途10%のサービス料を承ります。
営業詳細は直接お問合せください。



オプション
2時間
飲み放題プラン
お一人様
+2,500円 税抜
（税込 2,750円）
・瓶ビール
・焼酎（麦・芋）
・ワイン（赤・白）
・日本酒
・ウイスキー
・サワー各種
・梅酒
・ウーロン茶

※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ことがございます。

ご用意ございます！



「漣 -さざなみ- お子様膳」
お一人様
3,500円 税抜（税込 3,850円）

年末年始お子様特典！
お好きなドリンク一杯＋プチ和甘味サービス!!
※2026年12/19（土）～2027年1/11（火祝）間



料理監修
石のや 伊豆長岡／ISHINOYA 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だ万離宮」、「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。



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

11:00～22:00（L.O. 21:00） 最終入店 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

AZR0094/26.10