

ふ頭一望! 非日常の秋の夕べをご案内
Ocean View Restaurant Bright Coast

Autumn Dinner course

オーシャンビューレストラン ブライトコースト
秋のディナーコース

Menu

Amuse
シェフからご挨拶 秋香るアミューズ

H.O.V
ノルウェーサーモンのマリネ
レンズ豆入りラビゴットソース

2nd
フォアグラと秋野菜のグリル
ジンジャー香るオリジナルソースで

Soupe
ブライトコーストオリジナル
クラムチャウダーのパイ包み焼き

Main 1 viand
国産牛ロースのソテー
モリユ茸のスフレ仕立て マデラソースで

Main 2 poisson
ヒラメのフリカッセ オマール海老のビスクソース

Dessert
フロマージュブランのムース
葡萄のジュレ添え レモンバームの香り

お肉orお魚 メインを選ぶ×計6品
Pegasus-ペガサス-
¥8,000 (税込¥8,800)

お肉&お魚 2メインを楽しむ×計7品
Perseus-ペルセウス-
¥10,000 (税込¥11,000)

お二人・ご家族・ご友人のお集まり
多様なシーンでご利用いただけます。

※要事前予約(5日前まで) / 2名様より ※お会計時別途10%のサービス料を加算させていただきます。

※季節・仕入れの状況によりメニュー内容の一部変更させていただく場合がございます。※アレルギーに関してはお問合せください。※写真は全てイメージです。

BAYSIDE HOTEL
AZUR
takeshiba

ベイサイドホテル アジュール竹芝 21F.
オーシャンビューレストラン
Bright Coast - プライツコースト -
※毎週月曜 - 火曜定休 / 祝日により変動あり
〒105-0022 東京都港区海岸 1-11-2

Lunch 11:00 ~ 14:00 (最終受付 13:00 / L.O.13:30)

Dinner 17:00 ~ 22:00 (最終受付 20:00 / L.O.21:00)

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

AZR0070 No.1/25.09