

2024.12/1(日)

2025.2/28(金)

忘 心 新 年

都心の喧騒を忘れ集う
年末年始の宴



おまかせ会席 漣 -さざなみ-

冬の個室会席プラン

計 8 品

ズワイガニの茶碗蒸し 寒ブリ大根焼き物仕立て

冬の旬菜盛り合せ 季節の鮮魚盛り合せ

海鮮紙鍋 他 ※メニュー例

お一人様 **8,000**円税抜より
(税込 8,800円)

【オプション】

2時間飲み放題

瓶ビール ワイン(赤/白) 日本酒

焼酎(麦/芋) ウイスキー サワー各種

ウーロン茶 他

お一人様 **+2,500**円税抜より
(税込 2,750円)



11:00~22:00(最終入店 20:00)

※要事前予約(5日前まで) / 大人4名様より

個室ご利用
2時間無料
※個室のご利用は10名様まで。



年末12/28~30、年始1/3~5 休業

※12/31~1/2間はランチタイムのみ営業(大人4名様以上/7日前までの事前予約制)

※表示の価格にはサービス料が含まれています。 ※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事がございます。

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

AZUR0048/24.10

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



「雅 -みやび-」

お一人様 **8,000**円税抜
(税込8,800円)



- 先付 ズワイガニの茶碗蒸し 銀餡かけ
- 前菜 冬の旬菜五種
- お造り 季節の鮮魚三種盛り
- 焼き物 寒ブリ大根焼き物仕立て
- 煮物 海鮮寄せ紙鍋
- 強肴 三元豚の西京焼
- お食事 鮭ハラスと九条葱の土鍋ご飯
赤出汁 香の物
- 甘味 季節の甘味

「漣 -さざなみ-」

お一人様 **12,000**円税抜
(税込13,200円)



- 先付 ズワイガニの蟹味噌和え
白子茶碗蒸し
- 前菜 冬の旬菜六点盛り
- お造り 中トロと季節の鮮魚三点盛り
- 焼き物 日本海産のどぐろの塩焼き
鮑の天麩羅
- 煮物 金目鯛のしゃぶしゃぶ紙鍋
- 強肴 栃木牛のローストビーフ
- お食事 鮭ハラスとイクラと松茸の三宝土鍋ご飯
赤出汁 香の物
- 甘味 季節の甘味

【オプション】

2時間飲み放題プラン

※ご参加者様全員要オーダー

ノンアルコールプラン

お一人様 **1,800**円税抜
(税込1,980円)

ノンアルコールビール
ノンアルコールワイン(赤/白)
ウーロン茶 コーラ
ジンジャーエール オレンジジュース

スタンダードプラン

お一人様 **2,500**円税抜
(税込2,750円)

瓶ビール
日本酒 ワイン(赤/白) 焼酎(麦/芋)
梅酒 サワー各種 ウイスキー
ウーロン茶 オレンジジュース

プレミアムプラン

お一人様 **3,300**円税抜
(税込3,630円)

瓶ビール
日本酒3種飲み比べ(大吟醸・吟醸・純米)
スパークリングワイン ワイン(赤/白)
焼酎(麦/芋) 梅酒 サワー各種
ウイスキー ノンアルコールビール
コーラ ジンジャーエール
ウーロン茶 オレンジジュース



どうぞ お子様も一緒に

「漣 -さざなみ- お子様膳」

お一人様 **3,500**円税抜
(税込3,850円)



※要事前予約(5日前まで) / 大人4名様より

※表示の価格にはサービス料が含まれています。
※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事がございます。

2時間無料 漣 -さざなみ- 個室

全室「掘り炬燵式」人数に応じたお部屋をご案内いたします。



永代-えいたい-

ゆったりお過ごし頂ける広々としたお部屋。
10名様までご利用可能です。



蔵前-くらまえ- / 駒形-こまがた-

お食事・ご会合におすすめ。
会話が弾む雰囲気のある和室。
6名様までご利用可能です。



言問-こととい-

落ち着いた心地よいお部屋。
少人数のお集まりに是非。