



秋

2025年
9/1(月)
▼
11/30(日)

の個室 会席プラン

おまかせ会席 漣・さざなみ

お一人様

8,000 税抜 円より
(税込 8,800円)

ご利用30日前までのご予約のお客様限定

お得な
早割り
特典

2時間個室無料 &
オプション 2時間飲み放題
追加料金なしで**30分延長!!**



都心の喧騒を忘れる秋のひと時

2時間 個室無料

※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。

11:00~22:00(L.O. 21:00) ※ご来店最終受付 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



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 温胡麻豆腐の鼈甲餡かけ
蒸し雲丹 生湯葉 山葵

前菜 秋香る旬菜五点盛り

お造り 旬の鮮魚三種盛り

焼き物 地鶏の朴葉焼き あしらひ一式

煮物 真鯛かぶらの菊花餡かけ

お食事 宮城産秋刀魚と茸の土鍋ご飯
赤出汁 香の物

甘味 本日の甘味

漣

—さざなみ—

お一人様 **12,000**円税抜 (税込 13,200円)

先付 鱈鱈茶碗蒸し
温胡麻豆腐の鼈甲餡かけ

前菜 秋香る旬菜六点盛り

お造り 旬の鮮魚四種盛り

焼き物 栃木牛の朴葉焼き あしらひ一式

煮物 甘鯛かぶらの菊花餡かけ

箸休め 帆立の雲和え〜秋模様〜

お食事 三宝土鍋ご飯
ズワイガニ・イクラ・松茸
赤出汁 香の物

甘味 本日の甘味

オプション 壺

雅・みやび・お料理ランクアップ

- 焼き物** 地鶏の朴葉焼き ▶ 栃木牛の朴葉焼き
お一人様 **+1,200**円税抜 (税込 1,320円)
- お食事** 宮城産秋刀魚と茸の土鍋ご飯 ▶ 三宝土鍋ご飯
お一人様 **+1,400**円税抜 (税込 1,540円)

お子様もご一緒にどうぞ

「漣・さざなみ・お子様膳」

お一人様 **3,500**円税抜 (税込 3,850円)

オプション 式

2時間飲み放題プラン

- 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
- ※ご参加者様全員要オーダー

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。
会話も弾む雰囲気のある和室。
6〜8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。

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おります。
※仕入れ等の都合により、ご提供内容の一部変更する事がございます。 ※写真はイメージです。