

秋季
限定

秋の 会席 プラン

おまかせ会席
漣 - さざなみ -

2024. 9.1 sun 11.30 sat



宴を彩る 秋の会席

計 8 品

秋香る旬菜十五夜見立て

お造り三種盛り

秋鮭の西京焼き

三元豚と茸のすき焼き小鍋

宮城産 秋刀魚の土鍋ご飯 他



「秋穂 -あきほ-」

お一人様 **7,700** 税込
円他
(税抜 7,000円)

2時間飲み放題

瓶ビール 焼酎(麦/芋)
ワイン(赤/白) 日本酒
サワー 他



お一人様 **2,750** 税込
円他
(税抜 2,500円)

※表示の価格に別途10%のサービス料を承ります。

※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。



写真：12,100円「芙蓉 -ふよう-」

2時間 個室無料



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)

※ご来店最終受付 20:00 ※大人4名様より/要事前予約(7日前まで)

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

AZUR0041/24.08



秋香る会席 ①

「秋穂 -あきほ-」

お一人様 7,700円 税込
(税抜 7,000円)

- 先付 焼き茄子と湯葉のとろろ掛け イクラ
- 前菜 秋香る旬菜十五夜見立て
- お造り バチ鮪、紅葉鯛、戻り鰹の三点盛り
- 焼き物 秋鮭の西京焼き あしらい

- 台の物 三元豚と茸のすき焼き小鍋
- 煮物 地鶏と里芋の揚げおろし
- お食事 宮城産 秋刀魚の土鍋ご飯
赤出汁 香の物
- 甘味 本日の甘味

秋香る会席 ②

「芙蓉 -ふよう-」

お一人様 12,100円 税込
(税抜 11,000円)

- 先付 烏賊の紅葉和え
甘エビと湯葉のうるか和え
- 前菜 秋香る旬菜十五夜見立て
- お造り 秋の鮮魚四種盛り
- 焼き物 甘鯛の若狭焼きと鮑バター焼
名残り鱧の天麩羅

- 台の物 栃木牛と茸のすき焼き小鍋
- 酢の物 宮城産炙り秋刀魚と焼き帆立の菊花
みぞれ掛け
- お食事 ズワイ蟹の土鍋ご飯
赤出汁 香の物
- 甘味 本日の甘味

どうぞ お子様も一緒に

「漣 -さざなみ- お子様膳」

お一人様 3,850円 税込
(税抜 3,500円)



※表示の価格に別途10%のサービス料を承ります。

※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。

オススメ!

+2時間飲み放題プラン! ※要ご参加者全員オーダー

ノンアルコールプラン

お一人様 +1,980円 税込
(税抜1,800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 +2,750円 税込
(税抜2,500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 +3,630円 税込
(税抜3,300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



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。