

2024

夏季
限定

6/1(土) → 8/31(木)まで

夏の会席プラン 納涼



暑気を打ち払う

夏の個室会席

計 8 品

- 夏香る前菜
- 旬魚の盛り合せ
- 三元豚の陶板焼
- 冷やし煮物の蟹館掛け
- 茶蕎麦 他



お一人様 **7,700**円より
(税抜 7,000円) 税込



※写真は12,100円(税込)「睡蓮-すいれん-」

2時間飲み放題

- ビール 日本酒
- 焼酎 ワイン
- 他



お一人様 **2,200**円より
(税抜 2,000円) 税込

2時間 個室無料



※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。



ベイサイドホテル アジュール竹芝 3階

つなぎなみ

11:00~22:00 (L.O. 21:00)

※ご来店最終受付 20:00 ※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

BAYSIDE HOTEL
AZUR
takeshiba

ベイサイドホテル アジュール竹芝

住 所 | 〒105-0022 東京都港区海岸1-11-2

アクセス | JR線「浜松町駅」北口より徒歩7分、東京臨海新交通ゆりかもめ「竹芝駅」より徒歩1分

ご予約・お問合せ (受付時間 10:00~19:00)

03-3437-2011

FAX 03-3437-2170 www.hotel-azur.com

AZR0035/24.05



夏香る会席 ①

「桔梗 -ききょう-」

お一人様 7,700円 税込
(税抜 7,000円)

- 先付 漣オリジナル
冷製モッツアレラチーズ 茶碗蒸し
- 前菜 夏香る旬菜5点盛り
- お造り 夏の鮮魚3種盛り
- 焼き物 太刀柚子庵焼と茄子田楽

- 煮物 冷やし煮物の蟹餡掛け
冬瓜 タコ 柔煮 里芋 人参 青味
- 強肴 三元豚の陶板焼 ～赤味噌だれにて～
- お食事 茶蕎麦 薬味 蕎麦つゆ
- 甘味 本日の甘味

夏香る会席 ②

「睡蓮 -すいれん-」

お一人様 12,100円 税込
(税抜 11,000円)

- 先付 甘エビと長芋のかつお酒盗和え
鰻とワカメ酢の物
- 前菜 夏香る旬菜6点盛り
- お造り 夏の鮮魚4種盛り 鮪中トロと旬の魚3種
- 焼き物 長崎産太刀魚と自家製唐墨焼と茄子田楽
九州産夏穴子と旬野菜の天麩羅盛り合わせ

- 煮物 冷やし煮物の蟹餡掛け
冬瓜 鮑 柔らか煮 里芋 黒皮南京 人参 青味
- 強肴 栃木牛の陶板焼き ～赤味噌だれにて～
- お食事 鰻の棒寿司
茶蕎麦 薬味 蕎麦つゆ
- 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! ※要ご参加者全員オーダー

スタンダード

お一人様 +2,200円 税込
(税抜 2,000円)

- 瓶ビール
- 焼酎(麦/芋) 日本酒
- ワイン(赤/白) ウイスキー
- サワー各種 梅酒 ウーロン茶

プレミアム

お一人様 +3,300円 税込
(税抜 3,000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
- ウーロン茶 コーラ ジンジャーエール

生ビールプラン

お一人様 +550円 税込
(税抜 500円)

- スタンダードまたはプレミアムプランに +550円(税込)で
- 瓶ビール⇒生ビール飲み放題に出来ます!
- ※10名様以上はピッチャーでご提供いたします。



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。