

「竹芝埠頭一望！フレンチディナー」or「展望・東京タワー！鉄板焼きディナー」  
 お好きなディナーでプレミアムな一夜を！

Merry Christmas!!

ベイサイドホテル アジュール竹芝

# クリスマスディナー 2021

12/24fri 18:30～20:30

12/25sat ①17:00～19:00 ②19:30～21:30

お一人様

¥20,000(税込 ¥22,000)

※別途 10%のサービス料を加算させていただきます。



## BrightCoast クリスマス・フレンチディナー

### 《Amuse》

フロマージュとキャビアのカロリーヌ

### 《Hors d'oeuvre》

魚介と完熟トマトのシャルロット 海の幸の取り合せ

### 《Soup》

シャンピニオンポタージュ カブチーノ仕立て

### 《Poisson》

プロヴァンス風 平目のポービエット  
 ～クーリドトマトとソースペールにホタテのミキユイを添えて～

### 《Viande》

フランス シャラン産鴨胸肉のロースト トリュフの芳香  
 ～ポワールの赤ワイン煮とフォアグラのミルフィーユ仕立て～

### 《Dessert》

Xmas スペシャルデザートプレート  
 ～BrightCoast からのメッセージを添えて～

パン 2種

コーヒー又は紅茶



窓側シート確保プラン お一人様プラス¥1,000(税込)

## 天燈 RanTan クリスマス鉄板焼きディナー

### 《序章》 聖夜の特製アミューズ

冷製ズワイ蟹のフラン フォアグラとキャビアの饗宴  
 ～法蓮草としめじのタルト トリュフとディルマヨネーズソースで～

### 《サラダ》

レンズ豆とクスクス 自家製鴨ロースのサラダ仕立て 生ウニ添え

### 《スープ》

紫芋のポタージュ ロマネスコのローストを浮かべて

### 《海からの贈り物》 国産伊勢海老とホタテの鉄板焼き

～赤ワインとバジルオイルで～

### 《聖夜の食べ比べ》 国産 A5 百年の恵「おおいと和牛」

フィレ(40g)&サーロイン(40g)

～冬の厳選焼き野菜と共に～



### 《お食事》

しらすとかりかり梅のガーリックライス 味噌椀/香の物

### 《聖夜の贈り物》

天燈 RanTan クリスマスデザート～特製アイスクリーム添え～

コーヒー又は紅茶



東京タワー展望シート確保プラン お一人様プラス¥1,000(税込)

《ご予約・お問合せ》03-3437-5566 (9:00-18:00)

BAYSIDE HOTEL AZUR ベイサイドホテル アジュール竹芝  
 〒105-0022 東京都港区海岸 1-11-2 TEL.03-3437-2011(代)

※実施時期の世情、仕入れ等の都合により内容を一部変更させて頂く場合がございます。  
 ※ソーシャルディスタンスを考慮したお席を、ご案内させていただきます  
 ※当日の天候により景観が一部見づらい場合がございます。※写真はイメージです。

JR「浜松町駅」北口より徒歩約7分 / ゆりかもめ「竹芝駅」より徒歩約1分

アジュール竹芝 検索 URL <http://www.hotel-azur.com/>