



Image photo

ベイサイドホテル アジュール竹芝

送る春  
迎える春

アジュール竹芝がおもてなし

2025

# 春の

## パーティープラン

2025  
3/1 土 sat

6/30 月 mon

BAYSIDE HOTEL AZUR takeshiba  
Spring Party Plan



フリードリンク付

2時間制

飲み放題



お一人様(サービス料込み)

# 10,000円~

税込 11,000円~

### プラン内容

- お料理・お飲物
- 会場費(2時間まで)
- 音響設備(マイクなど)



BAYSIDE HOTEL  
**AZUR**  
takeshiba

ベイサイドホテル アジュール竹芝  
**TKP** TKP ガーデンシティ浜松町

ご予約・お問合せ

**03-3437-5566**

受付時間 10:00~18:00





## 立食ビュッフェ Springプラン A

お一人様  
サービス料込 **10,000円** 13品  
(税込 11,000円)

- ・初ガツオのたたきに柑橘のマリナードを添えて
- ・真蛸と桜鯛マリネ 桜花の芳香
- ・菜の花と桜海老のタルティース
- ・合鴨の燻製醤油漬け 雑穀米のアクセント
- ・牛背肉の低温ロースト 四川風 山椒香る特製ジャン
- ・鯖と海老のアクアパッツァ風 春野菜と共に
- ・若鶏の木の芽味噌焼き あしらえ色々
- ・山菜のピサラディエール〜南仏風ピザ仕立て〜
- ・ジャンボ焼売と錦糸焼売
- ・千葉県産マーガレットポークのポルケッタ フレッシュハーブとトマトを添えて
- ・本日のパスタ
- ・握り寿司
- ・シェフパティシエ監修 デザート盛り合わせ



+

### ドリンク 2時間制 飲み放題

#### アルコール

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)



#### ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース

## 立食ビュッフェ Springプラン B

お一人様  
サービス料込 **12,000円** 14品  
(税込 13,200円)

- ・蜚鳥賊と筍のアヒージョ仕立て バケット添え
- ・真蛸と桜鯛マリネ 桜花の芳香
- ・菜の花と桜海老のタルティース
- ・合鴨の燻製醤油漬け 雑穀米のアクセント
- ・トリュフの生ハムとアンディープの アミューズ・プーシュ
- ・フィッシュ&チップス
- ・海宝〜鯖・蛤・天使海老のプレゼ〜 華やかなベルモットとサフランの芳香
- ・若鶏の木の芽味噌焼き あしらえ色々
- ・釜揚げしらすと菜の花のピッツァ
- ・春野菜と千葉県産マーガレットポークの蒸籠蒸し 特製ゴマダレソースで
- ・牛ロース肉のタリアータ フォアグラと茸のソースと共に
- ・桜海老と春キャベツのスパゲティーニ
- ・上握り寿司
- ・シェフパティシエ監修 デザート盛り合わせ& フルーツの彩り



+

### ドリンク 2時間制 飲み放題

#### アルコール

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・フルーツビール2種(さくらんぼ/アプリコット)



#### ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ココ・コーラ
- ・ジンジャーエール

## 立食ビュッフェ Springプラン C

お一人様  
サービス料込 **15,000円** 15品  
(税込 16,500円)

- ・蜚鳥賊と筍のアヒージョ仕立て バケット添え
- ・真蛸と桜鯛マリネ 桜花の芳香
- ・菜の花と桜海老のタルティース
- ・合鴨の燻製醤油漬け 雑穀米のアクセント
- ・トリュフの生ハムとアンディープの アミューズ・プーシュ
- ・グリーンアスパラと本ズワイ蟹の冷製 土佐醤油パウダー
- ・若鶏の小カブの治部煮 春の装い
- ・蝦夷アワビ・金目鯛・手長海老の 皇帝風フイヤベース
- ・オマール海老のパイ包み焼き オランダソース
- ・釜揚げしらすと菜の花のピッツァ
- ・春野菜と千葉県産マーガレットポークの蒸籠蒸し 特製ゴマダレソースで
- ・国産牛ロース肉のグリエ フォアグラと茸のソースと共に
- ・旬菜の天婦羅と茶そば 冷製蕎麦出汁添え
- ・特上握り寿司
- ・シェフパティシエ監修 デザート盛り合わせ& フルーツの彩り

+

### ドリンク 2時間制 飲み放題

#### アルコール

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・フルーツビール2種(さくらんぼ/アプリコット)
- ・カクテル3種(ジン、カシス、カンパリ)



#### ソフトドリンク

天然吟醸香が薫るナチュラルスパークリング

HAKUREI SPARKLING WATER

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ココ・コーラ
- ・ジンジャーエール

【お申込み期限】11日前まで(土日祝除く)  
【数量変更期限】5日前まで(土日祝除く)

※写真はイメージです。 ※会場は2時間までのご利用です。 ※20名様未満の場合は別プランをご案内いたします。  
※仕入れの都合によりご提供内容が一部変更になる場合がございます。 ※お持ち帰りにつきましては衛生上の観点からお断りしております。

人数に合わせた最適な会場をご案内いたします。

大皿盛り・コース料理等 ご主旨・ご予算に応じたスタイルのご案内も可能です。少人数のお集まりもどうぞお気軽にご相談ください。

BAYSIDE HOTEL  
**AZUR**  
takeshiba

ベイサイドホテル アジュール竹芝

**TKP** TKP ガーデンシティ浜松町

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

