

【Event News Release】

ベイサイド ホテル アジュール竹芝より新情報
夏限定ミートフェアを2つのレストランで開催！

21F フレンチレストラン「ベイサイド」 & 21F 鉄板焼「都」
2014年8月末日まで実施中！

- 1、ローストビーフのカットサービスをフレンチで！
- 2、鉄板焼ディナーで全コースのステーキ肉を30g増量！

ベイサイドホテルアジュール竹芝（東京都港区海岸、池田直彦総支配人）では、この夏、21階の2つのレストランでミートフェアを開催します。アジュールのホテル最上階には海側にフレンチ、陸側に鉄板焼と、2つのレストランがあり、対照的な眺めで人気を集めています。今回は夏限定で肉料理をより楽しんでいただくために企画しました。フレンチレストラン「ベイサイド」ではランチコース（2,880円）とディナーコース（4,500円）のメインで、ローストビーフを提供。シェフが目の前でカットサービスを行います。鉄板焼「都」ではすべてのディナーコースで肉30gを期間中に増量します。2014年8月末日まで実施中です。

フレンチレストラン「ベイサイド」で、ローストビーフカットサービス！



東京ベイの絶景を眺めながら、夏限定で、シェフが目の前でローストビーフをカットサービス。ランチとディナーの両方でローストビーフの味わいをご堪能ください。

【ランチ 2,880円】オードブル・スープ・魚料理またはローストビーフ 100g・サラダ・パン・コーヒーの全6品。

【ディナー 4,500円】アミューズ・スープ・ローストビーフ 120g・サラダ・パン・デザート・コーヒーの全7品



営業時間：ランチ/平日 11:30～15:00
(L.O.14:00) 土日祝：11:30～17:00
(L.O.16:00) ディナー/17:30～22:00
(L.O.21:00) ※月曜定休（祝日営業）

鉄板焼「都」で、すべてのディナーコースの肉を30g増量します。



東京タワーのライトアップされた幻想的な景色を眺めながら、焼き手の技で楽しむ鉄板焼ディナー。夏限定で、すべてのコースで肉を30g増量します。国産牛・黒毛和牛・神戸牛など、お好みのコースでボリュームアップをご堪能ください。

【舞・国産牛コース 8,800円】お通し・魚料理・野菜焼・肉料理・お口直し・お食事・デザートなど全7品

【彩・黒毛和牛コース 12,960円】お通し・前菜・魚料理・野菜焼・肉料理・お口直し・お食事・デザートなど全11品



営業時間：ディナーのみ 17:30～22:00
(L.O.21:00) 年中無休
※表示料金はすべて税込となっています。
※8/10(日)は東京湾大華火祭のため、ディナーのみ除外日となります。

お問い合わせは、ベイサイドホテルアジュール竹芝 営業企画担当：酒井/中込

〒105-0022 東京都港区海岸 1-11-2 [TEL:03-3437-9447](tel:03-3437-9447) FAX:03-3437-9446

E-mail:e-kikaku2@hotel-azur.com

<http://www.hotel-azur.com/>

ベイサイドホテルアジュール竹芝は東京都職員共済組合の総合保健施設を藤田観光㈱が運営受託している施設です。