



メニュー名: **ディナーbuffet**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日ま

で
料金: 13歳以上 6,050円
70歳以上 5,500円
7歳～12歳 3,850円
4歳～6歳 2,200円



炭火会席 竹のうち

メニュー名:竹のうち【3月】

期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:9,680円～

メニュー名:春和【4月】

期間:2025年3月18日～2025年4月18日まで
料金:14,300円

メニュー名:春和【3月】

期間:2025年3月18日～2025年4月18日まで
料金:14,300円

炭火会席

竹のうち

炭火会席

竹のうち

炭火会席

竹のうち

■お品書き

- 先着 蓬豆腐 桜湯葉 天豆蜜煮 鼈甲餡 蕪とアスパラのバーニャカウダー 地若布と蛸烏賊 のびる 酢味噌 花びら百合根 美味鶏の春キャベツサラダ風 蛤と分葱の潮
- 御造里 季節の刺身地魚2種
- 蓋物 筍 飯蛸旨煮 新馬鈴薯 スナップ豌豆 木の芽 銀餡
- 強肴 ■お選びいただきます。
・国産牛ロース炙りと季節野菜 黒酢と玉葱のソース
・金目鯛炙り 蒟味噌焼き ホタテ唐墨炙り
・ 蝦夷あわび 山菜餡掛け ※当日お席でお選び下さい。く事前予約もできます。>
・本まぐろと金目鯛の刺身 ※3日前21:00までの要予約
- 食事 蒸し寿司 赤出汁

■お品書き

- 前菜 合鴨コース 分葱餡 桜鱒手毬すし 新じゃがとしらすのガレット 菜の花辛子浸
 - お造り あおり烏賊と地魚2種
 - 炭火焼き 筍木の焼き 平貝と車海老の炙り
 - 強肴 金目鯛 姿揚げ 煮卸し餡 青味
 - 食事 釜めし 鯛 サクラエビ 筍 鮑 椎茸 蒟 味噌汁 香の物
 - デザート 焼餅ぜんざい 苺 和三盆 塩昆布
- 3日前までの予約が必要になります。
- 【アレルギー情報】
■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】そば 落花生【えび】【かに】くるみ
■特定原材料に準ずる20品目
牛肉【鶏肉】豚肉【あわび】【いか】いくら【鮭】【さば】【ごま】【大豆】やまいも キウイ【ゼラチン】【りんご】もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ アーモンド マカダミアナッツ
- 本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

■お品書き

- 前菜 合鴨コース 分葱餡 桜鱒手毬すし 新じゃがとしらすのガレット 菜の花辛子浸
 - お造り あおり烏賊と地魚2種
 - 炭火焼き 筍木の焼き 平貝と車海老の炙り
 - 強肴 金目鯛 姿揚げ 煮卸し餡 青味
 - 食事 釜めし 鯛 サクラエビ 筍 鮑 椎茸 蒟 味噌汁 香の物
 - デザート 焼餅ぜんざい 苺 和三盆 塩昆布
- 3日前までの予約が必要になります。
- 【アレルギー情報】
■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】そば 落花生【えび】【かに】くるみ
■特定原材料に準ずる20品目
牛肉【鶏肉】豚肉【あわび】【いか】いくら【鮭】【さば】【ごま】【大豆】やまいも キウイ【ゼラチン】【りんご】もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ アーモンド マカダミアナッツ
- 本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

食後 桜羊羹と季物

仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】 豚肉 【あわび】
【いか】 いくら 鮭 【さば】
【ごま】【大豆】 やまいも キウイ
ゼラチン 【りんご】【もも】 バナナ
【オレンジ】 カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

竹のうち 炭火会席 竹のうち

メニュー名: 愛鷹牛しゃぶしゃぶコース
期間: 2025年2月1日～2025年3月10日まで
料金: 14,300円

炭火会席

竹のうち

■お品書き

前菜 一、伊豆なまこ酢 とろろ
一、車海老と菜の花浸し
一、あおり烏賊酒盗和え

お造り

お凌ぎ 金目鯛道明寺蒸し

炭火焼き 鰯の木の芽焼き 焼蕪

鍋 愛鷹牛しゃぶしゃぶ
芹 大根 牛蒡 人参 ア
スパラ
ぼん酢 胡麻たれ 薬味

食事 雑炊 又 うどん

デザート ぐり茶のプリン

3日前までの予約が必要になります。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 鶏肉 豚肉 あわび
【いか】 いくら 鮭【さば】
【ごま】【大豆】【やまいも】 キウイ
ゼラチン【りんご】 もも パナナ
【オレンジ】 カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



炭火会席
竹のうち 炭火会席 竹のうち

メニュー名:竹のうち会席オプションメニュー!【お造り姿盛り】
期間:2024年2月1日~2025年3月31日まで
料金:(一人前) 3,850円

メニュー名:竹のうち お子様コース
期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで
料金:4,235円

メニュー名:竹のうち お子様プレート
期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで
料金:2,783円



ホテルメイドケーキ

メニュー名:ホテルメイドケーキ

期間:2022年4月1日～2025年3月31日ま

で

料金:生クリーム4号(直径12cm) 3,850
円



低アレルギーメニュー

メニュー名:

低アレルギーメニュー【朝食】お子様

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:1,320円

メニュー名:

低アレルギーメニュー【朝食】大人

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:2,695円

メニュー名:

低アレルギーメニュー【夕食】お子様

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:2,640円

メニュー名:

低アレルギーメニュー【夕食】大人洋コース

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:7,260円

メニュー名:

低アレルギーメニュー【夕食】大人和洋コース

期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで

料金:7,260円



朝食

メニュー名: **朝食buffet**

期間: 2022年10月1日～2025年3月31日ま
で

料金: 大人 2,695円
中人 1,705円
小人 1,100円



お部屋でお食事

メニュー名：
ルームサービス【金目鯛煮つけ御膳】
期間：2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金： 6,050円

メニュー名：
ルームサービス【静岡国産牛ステーキ御膳】
期間：2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金：6,050円

メニュー名：
ルームサービス【お子様御膳】
期間：2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金：2,750円