



炭火会席 竹のうち

メニュー名:銀波【5月】【6月】

期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで

料金:3,960円～

メニュー名:若竹【5月】【6月】

期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで

料金:6,050円～

メニュー名:竹のうち【5月】【6月】

期間:2025年5月1日～2025年6月30日まで

料金:9,680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

先附 胡麻豆腐 順菜 天豆 マイ  
クロトマト 生海苔旨出汁

炊き合わせ 冬瓜と京鴨の旨煮 添え野  
菜 友地餡掛け

お造り 本鮪 雲丹 烏賊 地魚2  
点 生湯葉 季節の浸し

食事 白米 赤出汁 香の物

食後 アイス

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 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

先附 胡麻豆腐 順菜 天豆 マイ  
クロトマト 生海苔旨出汁

御造り 本鮪 地魚 生湯葉  
季節のお浸し

炭火烧き 金目鯛炙り 梅紫蘇風味  
明日葉 揚げ牛蒡

炭火烧き 国産牛ロース炙り 椎茸  
クレソン

食事 白米 赤出汁 香の物

食後 アイス

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 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

先附 胡麻豆腐 順菜 天豆 マ  
イクロトマト 生海苔旨出汁

御造り 5種盛り 本鮪 雲丹 烏賊  
地魚2品  
あしらい 生湯葉、花山葵  
の浸し【季節浸し】

炊き合わせ 冬瓜と京鴨の旨煮 添え野  
菜 友地餡掛け

炭火烧き 金目鯛の炙り 梅紫蘇風味  
明日葉 揚げ牛蒡

炭火烧き 国産牛ロースの炙り マデ  
ラソース  
椎茸 馬鈴薯 クレソン

食事 新生姜御飯 赤出汁  
香の物

食後 ぐり茶と小豆のシフォンケー  
キ シャンティ  
枇杷のコンポート

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 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。



## お部屋でお食事

メニュー名：  
ルームサービス【金目鯛アクアパッツ  
ア御膳】  
期間：2025年4月1日～2026年3月31日ま  
で  
料金： 6,050円

メニュー名：  
ルームサービス【金目鯛煮つけ御膳】  
期間：2025年4月1日～2026年3月31日ま  
で  
料金： 6,050円