



メニュー名: **ディナーbuffe【2025年6月30日迄】**

期間: 2024年4月1日～2025年6月30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【4月】

期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで  
料金:9,680円～

■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  
蛸と分葱の潮

御造り 季節の刺身地魚2種

蓋物 若竹煮 穴子 蒔 木の芽  
銀餡強着 ■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 蒔味噌焼き  
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

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

メニュー名:お子様膳 華

期間:2025年4月1日～2025年9月30日まで  
料金:4,235円

■お品書き

【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。

メニュー名:お子様ハンバーグ重

期間:2025年4月1日～2025年9月30日まで  
料金:2,783円

■お品書き

【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。

【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。



## 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～2026年1月31日ま

で

料金:生クリーム4号(直径12cm) 3,850

円





## 朝食

メニュー名: **朝食buffet**

期間: 2022年10月1日～2026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

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12月31日ま  
で  
料金：2,750円