



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:

【平日月曜日～木曜日限定】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～

■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。

メニュー名:

【平日月曜日～木曜日限定】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～

■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

炭火焼き 金目鯛炙り 梅紫蘇風味 明日葉 揚げ牛蒡

炭火焼き 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。

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～

■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

炭火焼き 金目鯛の炙り 梅紫蘇風味 明日葉 揚げ牛蒡

炭火焼き 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。



炭火会席
竹のうち

炭火会席 竹のうち

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 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。

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 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

メニュー名：
竹のうちオプションメニュー！【蝦夷あ
わびのお造り】
期間：2025年5月1日～2025年8月31日ま
で
料金：(一人前)【時価】 2,420円～

メニュー名：
竹のうちオプションメニュー！【蝦夷あ
わびの炭火焼き】
期間：2025年5月1日～2025年8月31日ま
で
料金：(一人前)【時価】 2,420円～

メニュー名：
竹のうちオプションメニュー！【伊勢海
老のお造り】
期間：2025年5月1日～2025年6月30日ま
で
料金：(一人前)【時価】 8,250円～

メニュー名：
竹のうちオプションメニュー！【伊勢海
老の炭火焼き】
期間：2025年5月1日～2025年6月30日ま
で
料金：(一人前)【時価】 8,250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～2026年1月31日ま
で
料金:生クリーム4号(直径12cm) 3,850
円



低アレルゲンメニュー

メニュー名:

**低アレルゲンメニュー【夕食】大人和
洋コース**

期間:2022年10月1日～2026年3月31日ま
で
料金:6,655円



朝食

メニュー名：
【竹のうち】しらす桜海老富士鱒の山
掛け丼
期間：2025年4月1日～2025年9月30日ま
で
料金：13 歳 以上 2,695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 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。

メニュー名：
【竹のうち】プレミアム和朝食
期間：2025年4月1日～2025年9月30日ま
で
料金：13 歳 以上 2,695円
4歳～12歳 1,705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 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。



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