



メニュー名:ディナーbuffe【2025年7月1日～】

期間:2025年7月1日～2026年3月31日まで

料金:13 歳 以上 6,600円
70 歳 以上 6,050円
7歳～12歳 4,400円
4歳 ～ 6歳 2,750円



炭火会席 竹のうち

メニュー名:竹のうち【7月】【8月】

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで

料金:9,680円～



■お品書き

- 先着 一、真蛸と芋茎の梅和え
白瓜 穂紫蘇
一、もろこし豆腐 車海老
じゅんさい オクラ 美味出汁
一、冷製トマトスープ
- 御造り 一、季節の地魚2種盛り
- 合肴 一、枝豆ひろうす 穴子 六方芋 モロッコ隠元 トマト麩 銀鮎
- 炭火焼 魚 一、金目鯛炙り 白ワインソース オリーブ トマト 茗荷
- 炭火焼 肉 一、国産牛ロース ズッキーニ パプリカ 茄子 鬼おろし梅風味
- 食事 一、鰯と生姜のご飯 大葉 赤出汁 浅漬け
- 食後 一、いちじくのタルト 山桃のジュレ

【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。



炭火会席 竹のうち

メニュー名:竹のうち 盛夏

期間:2025年7月31日～2025年8月25日まで
料金:13,200円



■お品書き

先肴 合鴨のロースト ズッキーニ
はちみつソース セルフィー
ル

金目鯛真丈 オクラ 山葵
餡

鱧と夏野菜寄せ (トマト
ヤングコーン パプリカ)

御造り 本鮪と蒸鮑 地魚盛り 本
山葵

蓋物 丸茄子阿蘭陀煮 あいなめ
の玄米揚げ 南瓜 青味
銀餡 生姜

口直し 柑橘のソルベ

炭火焼 静岡産 鰻、二味焼き (香
味トマトソースと山椒焼き)

食事 枝豆と茗荷のご飯 赤出
汁 香の物

食後 メロンと丹那牛乳プリン

【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～



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 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：
【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 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。



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