8月のレストランメニュー

伊東

〒414-0027
静岡県伊東市竹の内1-5-14
TEL.0557-32-0109

旬彩 tsu･ba･ki

メニュー名:**ディナーブッフェ**
期間:2025年7月1日～2025年9月30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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

8月のレストランメニュー

伊東

〒414-0027
静岡県伊東市竹の内1-5-14
TEL.0557-32-0109

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

先肴　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　銀餡

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、鰺と生姜のご飯　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

【アレルゲン情報】
■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。

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
【アレルゲン情報】
■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。

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
【アレルゲン情報】
■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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

8月のレストランメニュー

伊東

〒414-0027
静岡県伊東市竹の内1-5-14
TEL.0557-32-0109

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31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

【アレルゲン情報】

■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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

伊東

〒414-0027
静岡県伊東市竹の内1-5-14
TEL.0557-32-0109

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～

伊東

〒414-0027
静岡県伊東市竹の内1-5-14
TEL.0557-32-0109

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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

8月のレストランメニュー

伊東

〒414-0027
静岡県伊東市竹の内1-5-14
TEL.0557-32-0109

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【朝食】お子様
期間：2025年6月1日～2025年8月31日まで
料金：1,320円

メニュー名：
低アレルゲンメニュー【朝食】大人
期間：2025年6月1日～2025年8月31日まで
料金：2,695円

メニュー名：
低アレルゲンメニュー【夕食】大人洋コース
期間：2022年10月1日～2026年3月31日まで
料金：7,260円

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：7,260円

8月のレストランメニュー

伊東

〒414-0027
静岡県伊東市竹の内1-5-14
TEL.0557-32-0109

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
【アレルゲン情報】
■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。

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
【アレルゲン情報】
■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。

8月のレストランメニュー

伊東

〒414-0027
静岡県伊東市竹の内1-5-14
TEL.0557-32-0109

朝食

メニュー名：**朝食ブッフェ**
期間：2022年10月1日～2025年9月30日まで
料金：大人　2,695円
　　中人　1,705円
　　小人　1,100円

8月のレストランメニュー

伊東

〒414-0027
静岡県伊東市竹の内1-5-14
TEL.0557-32-0109

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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club