



tsu·ba·ki 旬彩 tsu·ba·ki

メニュー名: **ディナーbuffe**

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



炭火会席 竹のうち

メニュー名:竹のうち【9月】【10月】

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで  
料金:9,680円～



■お品書き

先着 一、焼鯖の押し寿司  
一、柿 菊菜 茸 海老 白和え  
一、子持鮎煮浸し

御造り 一、季節の地魚2種盛り  
炙りさしみ 1種 薬味添え

合肴 一、蕪と真鯛の炊き合わせ  
占地 公孫樹麩 笹打葱  
焼七味

炭火烧 魚 一、太刀魚二味焼き (山椒焼きと塩焼き)黄身おろし添え  
すだち  
茗荷甘酢漬け

炭火烧 肉 一 国産牛ロース 赤ワインソース 秋野菜炙り

食事 一、栗ごはん 赤出汁  
ご飯のおとも

食後 一、ぶどうのパンナコッタと  
胡桃のパウンドケーキ

28品目以外のアレルギーは以下のものです。  
鮎 柑橘類(日替わり) 真鯛 七味唐辛子 山椒 野菜(季節によって変更)栗 葡萄

【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。





## 竹のうち 炭火会席 竹のうち

メニュー名:秋風

期間:2025年9月12日～2025年10月20日

まで

料金:11,000円



## ■お品書き

- 前菜 一、天城猪味噌焼き 里芋 茗荷  
一、かますマリネ レーズンと人参のラペ  
一、きのこ蓮根のフリッター  
一、富士鱒の昆布〆 無花果ソース
- 御造り 金目鯛 本鮪 車海老洗い 本山葵 とろ湯葉
- 蓋物 穴子のひろうす 水辛子
- 炭火焼き キンキ 炭火焼き 茄子と南瓜の煮浸し添え
- 口直し 洋梨のジュレ
- 食事 松茸ご飯 赤出汁 香の物
- 食後 むらさき芋のモンブランと氷菓

特定28品目以外にもアレルギーが多数ありますのでアレルギーお持ちの際は事前にご申告をお願いいたします。なお当日のご申告の場合は対応できない可能性がありますのでご了承ください。

## 【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。



## 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



## 低アレルギーメニュー

メニュー名:

低アレルギーメニュー【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:

低アレルギーメニュー【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

## 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～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



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