



旬彩 tsu-ba-ki

メニュー名:ディナーbuffe【2025年10月1日～】

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:13 歳 以上 7,260円
70 歳 以上 6,655円
7歳～12歳 4,840円
4歳 ～ 6歳 2,750円



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12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12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。

メニュー名:竹のうち 木枯らし

期間:2025年11月5日～2025年12月10日まで
料金:10,450円

■お品書き

先肴 ふぐ白子豆腐
炙り帆立と紅芯大根のサラ
ダ仕立て

お椀 海老葛打ち 牛蒡饅頭 軸
菜 南京すり流し

御造り 本鮪 油かます焼き霜 烏
賊 あしらひ 山葵

合肴 鰯大根の潮煮 静岡玉葱
紅葉人参 青味 糸唐辛子

炭火焼 国産牛ヒレ炙り 赤ワインソー
ス 焼蕪

留肴 ずわい蟹白菜巻 柚子風味
ジュレ

食事 金目鯛の炊き込みご飯(釜
炊き) 赤出汁 香の物

食後 ミニ林檎パイとフロマージュ
ブラン ベリーソース掛け

仕入れ状況によりメニューが変更になる可能性があります。

【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

メニュー名:竹のうち【11月 12月】

期間:2025年11月1日～2025年12月30日

まで

料金:9,680円

■お品書き

- 前菜 一、彩野菜と伊豆鹿ソー
セージのケーキサレ
一、蕪と海老の湯葉餡掛
け
一、さつま芋のポタージュ
- 御造り 一、炙りたて 1種 薬味
添え
一、地魚2種盛り
- 炊き合わせ 一、冬大根と富士の鶏治
部煮風 豆腐 法連草
茸 生七味おろし
- 炭火焼き 魚一、富士鱒の炙り デュク
セルバターソース
- 炭火焼き 肉一 国産牛ロースの炙り
エスパニョールソース
- 食事 一、舞茸ご飯 赤出汁
香の物
- 食後 一、柚子のシフォンケーキ
と塩アイス チョコソース
掛け

アレルギーや食事制限等で召し上がれない食
材がある場合は必ず事前にご申告をお願いします。
当日のご申告の場合は対応できかねますので
ご了承をお願い致します。

【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 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：
竹のうちオプションメニュー！【伊勢海老のお造り】
期間：2025年9月24日～2025年11月30日まで

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9月24日～2025年11月30日まで

メニュー名：竹のうち会席オプションメニュー！【お造り五種盛り合わせ】
期間：2025年9月1日～2025年12月30日まで
料金：（二人前） 6,600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9月1日～2025年12月30日まで
料金：（一人前）【時価】 2,750円～

メニュー名：
竹のうちオプションメニュー！【蝦夷あわびのお造り】
期間：2025年9月1日～2025年12月30日まで
料金：（一人前）【時価】 2,750円～

メニュー名：伊豆ミモザ
期間：2025年10月1日～2025年11月30日まで
料金：990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】お子様
期間：2022年10月1日～2026年3月31日ま
で
料金：2,640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



朝食

メニュー名: **朝食buffet【10月2日～】**

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 大人 3,300円
中人 1,980円
小人 1,320円

メニュー名:

【竹のうち】プレミアム和朝食【10月1日～】

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 13歳以上 3,300円
4歳～12歳 1,980円

メニュー名:

【竹のうち】しらす桜海老富士鱒の山掛け丼【10月1日～】

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 13歳以上 3,300円



お部屋でお食事

メニュー名：
ルームサービス【金目鯛煮つけ御膳】
【10月1日～】

期間：2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金： 7,260円

メニュー名：
ルームサービス【金目鯛アクアパツ
ア御膳】【10月1日～】

期間：2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金： 7,260円

メニュー名：
ルームサービス【お子様御膳】【10月1
日～】

期間：2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金：4,840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