

旬彩 tsu・ba・ki

メニュー名:ディナーブッフェ【2025年12月31日～2026年1月3日】

期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで

料金:13歳以上 7,810円

70歳以上 7,205円

7歳～12歳 5,390円

4歳～6歳 3,300円

メニュー名:ディナーブッフェ【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

真大今考
竹のうち 炭火会席 竹のうち

メニュー名:竹のうち 2026年1月 2月
期間:2026年1月4日~2026年1月31日まで
料金:9,680円

■お品書き

- | | |
|------|---|
| 先着 | 一、蛤潮汁 洗い葱
一、蓮子鯛の手毬寿司
一、ずわい蟹と季節菜の浸し
一、鮟鱇肝蒸し 塩ぽん酢 紅おろし |
| 御造り | 一、波まかせ2種盛り
あしらい |
| 温物 | 一、富士山御殿鶏つみれ
生姜鍋 白菜 占地 長葱 豆腐 榍茸 水菜 人參 生姜おろし |
| 炭火焼き | 魚一、鯛味噌柚庵焼き はじかみ 焼大根 菜の花フリッター |
| 炭火焼き | 肉静岡産 国産牛ロース
海老芋 クレソン 赤ワイソース |
| 食事 | 一、鯛ごはん 香の物
留椀 相白味噌仕立て |
| 食後 | 一、苺大福とチョコレート
アイス ミント |

【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 元旦朝食祝膳【
2026年1月1日のみ】
期間:2026年1月1日~2026年1月1日まで
料金:大人 6,600円
お子様4才~12才 2,750円



■お品書き

- | | |
|---|--|
| 祝肴 | 紅白蒲鉾 伊達巻 黒豆
昆布巻き 数の子 叩き牛蒡
鮑旨煮 栗金団 海老芝
煮 紅白膾 梅人参 松葉蛸柔らか煮 赤魚西京焼 |
| お造り | 本まぐろ あおり烏賊 あしらい |
| 蓋物 | 里芋湯葉饅頭 あけぼの
餡 青味 山葵 |
| 強肴 | ローストビーフ マッシュ
ポテト わさび菜(季節菜)
和風ソース |
| お雑煮 | 丸餅 かしわ 日の出人
参 大根 小松菜 柚子 |
| おこわ | 赤飯 |
| 【お子様膳】 紅白蒲鉾 昆布巻き 海老芝煮 伊達巻 黒豆
栗金団 梅人参 | |
| お造り | 鮓 甘海老 あしらい |
| 蓋物 | 若鶏菜の花巻き |

お雑煮 赤飯

【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 年末年始メニュー 福 12月
31日~1月3日
期間:2025年12月31日~2026年1月3日まで
料金:大人 16,500円



■お品書き

- | | |
|-----|--|
| 先着 | ふく皮煮こごり
焼き慈姑豆腐 美味出汁
海老黄身寿司 |
| 御造り | 本鮓 鮓焼霜 蒸鮓 あしらい |
| 蒸し物 | 鰈白子と雲丹の羽二重蒸し
百合根 椎茸 梅麩 うぐいす餡 |
| 焼物 | 鯛味噌柚庵焼き 菜の花 |
| 強肴 | 食通の静岡牛ロース炭火
焼き 炙り野菜 おろしほん酢 山葵 |
| 食事 | 鯛ご飯 人参 油揚げ 三つ葉
香の物 赤蕪 柚子大根
留椀 相白味噌仕立て 海苔 葱 |
| 食後 | 芋羊羹 塩アイス |

仕入状況により一部食材が変更になる場合があります。
元旦と1月3日のお品書きになります
12月31日と1月2日は別のお品書きでご用意しております

【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。

含まれております。

真大會 竹のうち 炭火会席 竹のうち

メニュー名:
竹のうち 年末年始メニュー 福 12月31日~1月3日
期間:2025年12月31日~2026年1月2日まで
料金:大人 16,500円



■お品書き

先肴	富士鱈の昆布〆 長芋 黄身酢 季節菜の真砂和え 穴子八幡巻き
お造り	本鮓 紋甲烏賀 鯛 あしい
蓋物	海老芋そぼろ饅頭 筍 梅人参 鯛 小松菜 銀餡
焼物	むかご石垣寄せ 金目鯛柚庵焼き はじかみ
強肴	食通の静岡牛ロース炭火焼き 松笠慈姑 炙り野菜 クレソン 赤ワインソース
食事	蟹ご飯 錦糸玉子 三つ葉 海苔 香の物 壬生菜 味噌漬け大根 留椀 年越し鰯蕎麦・葱(12月31日) 相白味噌仕立て 卷麩なめこ(1月2日のみ)
食後	マスカルポーネのムース(いちご・ブルーベリー・ミント)

仕入状況により一部食材が変更になるかもしれません
12月31日と1月2日のお品書きになります
元旦&1月3日は別のお品書きでご用意しております

【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

メニュー名:
竹のうち年末特別メニュー 寿 12月31日~1月3日
期間:2025年12月31日~2026年1月3日まで
料金:大人 20,900円



■お品書き

先肴	ふく皮煮こごり 焼き慈姑豆腐 美味出汁 海老黄身寿司
お椀	紅白蛤真丈 水引大根人参 神馬草 潮仕立て 口木の芽
御造り	本鮓 鯛焼霜 蒸鮑 あしい
蒸し物	鰯白子と雲丹の羽二重蒸し 百合根 椎茸 梅麩 うぐいす餡
焼物	伊勢海老炙りヴァンブランソースと鯛味噌柚庵焼き 菜の花
強肴	静岡和牛ヒレ炭火焼き 炙り野菜 おろしほん酢 山葵
食事	鯛ご飯 人参 油揚げ 三つ葉 香の物 赤蕪 柚子大根 留椀 相白味噌仕立て 海苔 葱
食後	芋羊羹 塩アイス

元旦と1月3日のお品書きになります
12月31日&1月2日は別のお品書きでご用意しております

【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

メニュー名:
竹のうち年末特別メニュー 寿 12月31日~1月3日
期間:2025年12月31日~2026年1月2日まで
料金:大人 20,900円



■お品書き

先肴	富士鱈の昆布〆 長芋 黄身酢 季節菜の真砂和え 穴子八幡巻き
お椀	湯葉真丈 蒸し鮑 手毬麸 軸菜 清汁仕立て 松葉柚子
御造り	本鮓 紋甲烏賀 鯛 あしい
蓋物	海老芋そぼろ饅頭 筍 梅人参 鯛 小松菜 銀餡
焼物	伊勢海老唐墨炙りと金目鯛柚庵焼き はじかみ
強肴	静岡和牛ヒレ炭火焼き 松笠慈姑 炙り野菜 クレソン 赤ワインソース
食事	蟹ご飯 錦糸玉子 三つ葉 海苔 香の物 壬生菜 味噌漬け大根 留椀 年越し鰯蕎麦・葱(12月31日) 相白味噌仕立て 卷麩なめこ(1月2日のみ)
食後	マスカルポーネのムース(いちご・ブルーベリー・ミント)

仕入状況により一部食材が変更になるかもしれません
12月31日と1月2日のお品書きになります
元旦&1月3日は別のお品書きでご用意しております

【アレルゲン情報】

■特定原材料8品目

【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。

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。

【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:年末年始(12月31日～1月3日)お子様膳 華
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:4,785円

メニュー名:お子様膳 華
期間:2025年4月1日～2028年3月31日まで
料金:4,235円

メニュー名:年末年始お子様ハンバーグ重(12月31日～1月3日)
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:3,333円

メニュー名:お子様ハンバーグ重
期間:2025年4月1日～2028年3月31日まで
料金:2,783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:2025年1月1日~2026年3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【朝食】お子様
期間:2025年6月1日～2026年3月31日まで
料金:1,650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～2026年3月31日まで
料金:3,300円

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:朝食ブッフェ【2026年1月1日～1月4日】

期間:2025年11月1日～2026年1月4日まで

料金:大人 3,850円
中人 2,530円
小人 1,870円

メニュー名:朝食ブッフェ【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】しらす桜海老富士鰯の山掛け丼【1月2日～1月4日】**

期間:2026年1月2日～2026年1月4日まで

料金:13歳以上 3,850円

**メニュー名:
【竹のうち】プレミアム和朝食【1月2日～1月4日】**

期間:2026年1月2日～2026年1月4日まで

料金:13歳以上 3,850円
4歳～12歳 2,530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】しらす桜海老富士鰯の山掛け丼【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【金目鯛アクアパッツア御膳】【12月31日～1月3日】
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金: 7,810円

メニュー名:
ルームサービス【金目鯛煮つけ御膳】【12月31日～1月3日】
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金: 7,810円

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【金目鯛アクアパッツア御膳】【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】【12月31日～1月3日】
期間:2025年12月31日～2026年1月3日まで
料金:5,390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