



メニュー名:ディナーbuffe【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: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

先肴 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、鮫鰯肝蒸し 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、富士山御殿鶏つまれ  
生姜鍋 白菜 占地 長  
葱 豆腐 榎茸 水菜 人  
参 生姜おろし

炭火焼き 魚一、鰯味噌庵焼き 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  
ンソース

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 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 鮪 甘海老 あしらい

蓋物 若鶏菜の花巻き

お雑煮 赤飯

【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

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

先肴 ふく皮煮ごり  
焼き慈姑豆腐 美味出汁  
海老黄身寿司

御造り 本鮪 鰯焼霜 蒸鮑 あし  
らい

蒸し物 鱈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 鰯味噌庵焼き 菜の花

強肴 食通の静岡牛ロース炭火  
焼き 炙り野菜 おろしぽん  
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日は別のお品書きをご用意して  
おります

【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。

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 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	富士鱒の昆布〆 長芋 黄 身酢 季節菜の真砂和え 穴子八幡巻き
お造り	本鮪 紋甲烏賊 鰯 あしら い
蓋物	海老芋そぼろ饅頭 筍 梅 人参 鯛 小松菜 銀鮎
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 巻麩 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】くすみ

## ■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉【あわび】

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	本鮪 鰯焼霜 蒸鮑 あし らい
蒸し物	鱈白子と雲丹の羽二重蒸し 百合根 椎茸 梅麩 うぐい す鮎
焼物	伊勢海老炙りヴァンブランソー スと鰯味噌柚庵焼き 菜の 花
強肴	静岡和牛ヒレ炭火焼き 炙 り野菜 おろしぽん酢 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】くすみ

## ■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	富士鱒の昆布〆 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 手毬麩 軸菜 清汁仕立て 松葉柚 子
御造り	本鮪 紋甲烏賊 鰯 あしら い
蓋物	海老芋そぼろ饅頭 筍 梅 人参 鯛 小松菜 銀鮎
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 巻麩 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

## 【アレルギー情報】

## ■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。



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



## 低アレルギーメニュー

メニュー名：  
**低アレルギーメニュー【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：  
**低アレルギーメニュー【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：  
**低アレルギーメニュー【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: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】しらす桜海老富士鱒の山  
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