

旬彩 tsu・ba・ki

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

最大会席
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2月1日~2026年2月28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、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、富士の国ポーク 馬
鈴薯饅頭 |
| 炭火焼き | 魚一、鰯味噌柚庵焼き 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。

莫大会席 竹のうち 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~2028年3月31日まで
料金:4,235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【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】しらす桜海老富士鱈の山掛け丼【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】
【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