



旬彩 tsu-ba-ki

メニュー名:
4月15日(水)～伊豆×イタリアンIZUta
lian ブッフェ

期間:2026年4月15日～2027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 桜会席

期間:2026年3月15日～2026年4月20日まで
料金:12,100円

■お品書き

- 先肴 一、桜花豆腐 湯葉 花びら百合根 鼈甲餡 山葵
一、桜肉のロース煮 オニオンマスタード
一、桜鱒と菜の花の砵巻き 黄身酢
一、桜海老と小松菜の煮浸し 精進麩 糸賀喜
- 御造り 一、本まぐろ磯部巻き 地魚二種 あしらひ
- 温物 一、鰻と筍の道明寺桜蒸し 落 銀餡
- 炭火焼き 一、静岡産 国産牛ロース 桜葉みそ炙り
人参 蕪 椎茸 クレソン
- 食事 一、桜鯛ご飯 合わせ味噌 仕立て 香の物
- 食後 一、桜アイス大福 桜シフォンケーキ

【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:

【シグネチャーコース】春風【4月】【5月】

期間:2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金:9,900円

■お品書き

- 先肴 一、海老真丈揚げ 雲丹
真丈香煎揚げ
- 御椀 一、筍と地若布の蛤潮仕立て うるい 木の芽
- 御造り 一、地魚波まかせ三種盛り 伊豆柑橘の香り
- 温物 一、桜えびの柳川風 ふき 蕨 独活 日の出玉子
- 炭火焼き 魚一、金目鯛の炙り 菜の花餡
- 炭火焼き 肉一、静岡産牛ロース炭火 薫炙りと季節野菜 黒酢 玉葱のソース
- 食事 一、地鰻の胡麻茶漬け
- 食後 ぐり茶のフォンダンショコラ
苺ミルクアイス

【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: **お子様膳 華**

期間: 2025年4月1日～2026年9月30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～2026年9月30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～2027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【夕食】お子様

期間:2022年10月1日～2027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～2027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～2027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

期間:2025年10月1日～2027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

期間:2025年10月1日～2027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

期間:2025年10月1日～2027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】
期間：2025年10月1日～2027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】
期間：2025年10月1日～2027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】
期間：2025年10月1日～2027年3月31日まで
料金：4,840円