



メニュー名：【シグネチャーコース】
奏 【6月】【7月】【8月】
期間：2026年6月1日～2026年8月31
日まで
料金：9,900円



■お品書き

- 先肴 一、そら豆真丈 富士
鱒のムース
一、穴子陸蓮根寄せ 海
老 茗荷
- 御造り 一、地魚波まかせ三種盛
り 伊豆柑橘の香り
- 蓋物 一、冬瓜と地養鶏 パプ
リカ 刻み大葉 友地飴
辛子
- 炭火焼き 一、太刀魚と茄子炙り
魚 焼トマト チーズソース
- 炭火焼き 、静岡県産牛ロース薫炙
肉 り 山葵風味 染おろし
季節野菜
- 食事 とうもろこしと枝豆のご
飯
香の物 赤出汁
- 食後 ぐり茶のクリームあんみ
つ

【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