

## 炭火会席 竹のうち

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
- お造り 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、地鯰のごま茶漬け 香の物 薬味 茶漬け出汁
- 食後 一、ぐり茶のフォンダン ショコラ 氷菓

## 【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 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 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



## 低アレルギーメニュー

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～2027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～2027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～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  
鯛アケアパツア御膳】

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