



メニュー名:
【数量限定】クリスマス特別メニュー
期間:2025年12月10日～2025年12月25日
まで
料金:3,300円

メニュー名:ディナーbuffe【2025年12
月31日～2026年1月4日】
期間:2025年12月31日～2026年1月4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:お子様膳 華

期間:2025年4月1日～2025年12月30日まで
料金:4,235円



■お品書き
【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:お子様ハンバーグ重

期間:2025年4月1日～2025年12月30日まで
料金:2,783円



■お品書き
【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 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 鰯味噌柚庵焼き 菜の花

強肴 食通の静岡牛ロース炭火
焼き 炙り野菜 おろしぼん
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

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 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:竹のうち 木枯らし

期間:2025年11月5日～2025年12月10日
まで
料金:10,450円

■お品書き

- 先肴 ふぐ白子豆腐
炙り帆立と紅芯大根のサラ
ダ仕立て
- お椀 海老葛打ち 牛蒡饅頭 軸
菜 南京すり流し
- 御造り 本鮪 油かます焼き霜 紋
甲烏賊 あしらい 山葵
- 合肴 鰯大根の潮煮 静岡玉葱
紅葉人参 青味 糸唐辛子
- 炭火焼 静岡県産牛ヒレ炙り 赤ワ
インソース 焼蕪
- 留香 ずわい蟹白菜巻 柚子風味
ジュレ
- 食事 金目鯛の炊き込みご飯(釜
炊き) 赤出汁 香の物
- 食後 ミニ林檎パイとフロマージュ
ブラン ベリーソース掛け

仕入れ状況によりメニューが変更になる可能性
があります。

【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】 くらみ

■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【11月 12月】

期間:2025年11月1日～2025年12月30日
まで
料金:9,680円

■お品書き

- 前菜 一、彩野菜と伊豆鹿ソー
セージのケーキサレ
一、蕪と海老の湯葉餡掛
け
一、さつま芋のポタージュ
- 御造り 一、炙りたて 1種 薬味
添え
一、地魚2種盛り
- 炊き合わせ 一、冬大根と富士の鶏治
部煮風 豆腐 法連草
茸 生七味おろし
- 炭火焼き 魚一、富士鱒の炙り デュク
セルバターソース
- 炭火焼き 肉一 国産牛ロースの炙り
エスパニョールソース
- 食事 一、舞茸ご飯 赤出汁
香の物
- 食後 一、柚子のシフォンケーキ
と塩アイス チョコソース
掛け

アレルギーや食事制限等で召し上がれない食
材がある場合は必ず事前にご申告をお願いします。
当日のご申告の場合は対応できかねますので
ご了承お願い致します。

【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】 くらみ

■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：
**竹のうちオプションメニュー！【蝦夷あ
わびのお造り】**
期間：2025年9月1日～2025年12月27日ま
で
料金：（一人前）【時価】 2,750円～

メニュー名：
**竹のうちオプションメニュー！【蝦夷あ
わびの炭火焼き】**
期間：2025年9月1日～2025年12月27日ま
で
料金：（一人前）【時価】 2,750円～

メニュー名：**竹のうち会席オプションメ
ニュー！【お造り五種盛り合わせ】**
期間：2025年9月1日～2025年12月27日ま
で
料金：（二人前） 6,600円

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：
**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



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【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】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4日】

期間：2025年12月31日～2026年1月4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4日】

期間：2025年12月31日～2026年1月4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4日】

期間：2025年12月31日～2026年1月4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