

## 竹のうち 炭火会席 竹のうち

メニュー名: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

先着 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 蕎 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  
藁炙りと季節野菜 黒酢  
玉葱のソース

食事 一、地鰈の胡麻茶漬け

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:竹のうち 桜懐石

期間:2026年3月15日～2026年4月20日まで  
料金:12,100円

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】しらす桜海老富士鱈の山掛け丼

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