



メニュー名：【10月11月限定】ロー
カルブッフェフェア～A5ランク 黒
毛和牛のローストビーフとHarvest
All Stars～

期間：2026年10月1日～2026年11
月30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

おすすめ

メニュー名：【シグネチャーコース】
麗(うらら)【9月】【10月】【11月】
料金：9,900円



■お品書き

先肴 柿サーモン（クリームチーズ）
百合根兎
干し柿バター

お造り 鰹藁焼き
玉葱スライス 大葉
赤芽 万能葱 赤卸し
ポン酢 針生姜

蓋物 米茄子煮おろし
のばし海老素揚げ

炭火焼き 秋鮭西京クリーム焼き
魚 玉味噌 生クリーム ド
ライトマト

炭火焼き 燻煙牛ロース
肉

食事

食後 シャインマスカット 柿
白和え 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】

メニュー名：極汐(きわみ)【9月】
【10月】【11月】

期間：2026年9月1日～2026年11
月30日まで
料金：18,700円



■お品書き

先肴 柿サーモン（クリームチー
ズ）
里芋玄米揚げ
干し柿バター

お椀 松茸土瓶蒸し 海老 鰻
鶏ささみ 紅葉麩 銀杏
三つ葉

御造り 白身三種盛り 花穂
山葵

炭火焼き 金目鯛棒葉焼き 金目鯛
魚 帆立貝 大黒しめじ

炭火焼き 燻煙牛ロース
肉

食事 寿司（4種）

食後 シャインマスカット 柿
白和え 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。

【こま】 【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。



ホテルメイドケーキ

メニュー名：ホテルメイド チョコレートケーキ

期間：2025年1月1日～2027年3月31日まで

料金：4号（12cm）2～3人前 4,150円

5号（15cm）3～6人前 4,630円

6号（18cm）6～8人前 5,700円

メニュー名：ホテルメイド ショートケーキ

期間：2025年1月1日～2027年3月31日まで

料金：4号（12cm）2～3人前 3,950円

5号（15cm）3～6人前 4,430円

6号（18cm）6～8人前 5,200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：【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：【金目鯛アクアパツ
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