



tsu-ba-ki 年末年始 旬彩 tsu-ba-ki

メニュー名:

<12/31~1/3>ディナーbuffet

期間:2024年12月31日~2025年1月3日ま
で

料金:13歳以上 6,600円
70歳以上 6,050円
7~12歳 4,400円
4~6歳 2,750円



tsu-ba-ki 旬彩 tsu-ba-ki

メニュー名:ディナーbuffe

期間:2024年4月1日～2025年3月31日ま

で
料金:13歳以上 6,050円
70歳以上 5,500円
7歳～12歳 3,850円
4歳～6歳 2,200円

メニュー名:

【数量限定】クリスマス特別メニュー

期間:2024年12月10日～2024年12月25日

まで
料金:3,300円



竹のうち 年末年始 炭火会席 竹のうち

メニュー名:

竹のうち年末特別メニュー

期間:2024年12月31日~2024年12月31日

まで

料金:14,300円

炭火会席

竹のうち

■お品書き

先着	銀杏豆腐 とろ湯葉 鱈甲 餛 伊豆鹿ソーセージと白菜の クリーム煮 水菜と蟹と椎茸の浸し 富士鱒砵巻き みかんジュ レ掛け かぼちゃと鶏のクロケット
お造り	地魚 本マグロ 蒸し鮑
中着	海老芋と蕪蒸煮 えび餛 柚子 青味
強着	牛フィレと車海老炙り 雲丹 殻焼
食事	さつま芋ご飯 赤出汁 香 の物
食後	ガトーショコラとぐり茶のムー ス

12月31日限定特別メニューです

【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 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。



年末年始 炭火会席 竹のうち

メニュー名：
＜12/31～1/3＞お子様コース
期間：2024年12月31日～2025年1月3日まで
料金：4,785円

メニュー名：
＜12/31～1/3＞お子様プレート
期間：2024年12月31日～2025年1月3日まで
料金：3,333円



炭火会席 竹のうち

メニュー名:竹のうち

期間:2024年11月1日~2024年12月30日
まで
料金:9,680円~



■お品書き

- 先着 季節の酒菜 盛り
 - ・银杏豆腐
 - ・とろ湯葉 鱈甲餡
 - ・伊豆鹿ソーセージ
 - ・と白菜のクリーム煮
 - ・水菜と蟹と椎茸の浸し
 - ・富士鱒砵巻き
 - ・みかんジュレ掛け
 - ・かぼちゃと鶏のクロケット
- 御造里
 - ・季節の刺身地魚2種
- 中着 季節の蒸し物
 - ・海老芋と蕪蒸煮
 - ・えび餡 柚子 青味
- 強着
 - お選びいただきます。
 - ・
 - ・牛フィレと平貝の炙り
 - ・
 - ・鰯と車海老の炙り
 - ・
 - ・ふじの国ポークと車海老の炙り
 - ・
 - ・※当日お席でお選び下さい。〈事前予約もできます。〉
 - ・
 - ・本まぐろと金目鯛の刺身
 - ・
 - ・※3日前21:00までの要予約

メニュー名:晩秋会席

期間:2024年11月10日~2024年12月18日
まで
料金:11,495円



■お品書き

- 先付
 - ・揚げ胡麻豆腐
 - ・桜海老餡
- 前菜
 - ・さば河豚の炙り
 - ・富有柿とほうれん草の白和え
 - ・クコの実
 - ・鶏のバロンティーマ
 - ・チーズソース
 - ・ピンクペッパー
- 御造里
 - ・油かます焼き霜
 - ・地魚
 - ・烏賊からすみまぶし
- 合肴
 - ・寒鰯の煮付
 - ・静岡玉葱
 - ・春菊
 - ・糸唐辛子
- 強肴
 - ・国産牛
 - ・みぞれ鍋
 - ・笹葱
 - ・豆腐
 - ・水菜
 - ・占地
 - ・人参
 - ・大根おろし
 - ・ぽん酢
- 食事
 - ・むかごご飯(釜炊き)
 - ・赤出汁
 - ・香の物
- 食後
 - ・栗のエスプーマ
 - ・渋皮栗
 - ・くだもの又は氷菓子

※仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます。
※特定原材料28品目以外のアレルギー食材・お苦手食材の個別対応は致しかねます。あらかじめご了承の上、お申し込み下さい。

【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】 カンチューナッツ 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。

- 食事 ・さつまいご飯
・赤出汁 香の物
- 食後 ・ガトーショコラとぐ
り茶のムース

仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます

【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 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:竹のうち会席オプションメニュー!【お造り姿盛り】
期間:2024年2月1日~2025年3月31日まで
料金:(一人前) 3,850円

メニュー名:竹のうち お子様コース
期間:2024年10月1日~2025年3月31日まで
料金:4,235円

メニュー名:竹のうち お子様プレート
期間:2024年10月1日~2025年3月31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:2022年4月1日～2025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:2022年10月1日～2025年3月31日まで
料金:1,320円

メニュー名:
低アレルゲンメニュー【朝食】大人
期間:2022年10月1日～2025年3月31日まで
料金:2,695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～2025年3月31日まで
料金:2,420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～2025年3月31日まで
料金:6,655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～2025年3月31日まで
料金:6,655円



朝食

メニュー名: **朝食buffet**

期間: 2022年10月1日～2025年3月31日ま
で

料金: 大人 2,695円
中人 1,705円
小人 1,100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：2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金： 6,050円

メニュー名：
ルームサービス【静岡国産牛ステーキ御膳】
期間：2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金：6,050円

メニュー名：
ルームサービス【お子様御膳】
期間：2022年4月1日～2025年3月31日まで
料金：2,750円

メニュー名：
～年末年始～【ルームサービス】金目鯛の煮つけ御膳
期間：2024年12月31日～2025年1月3日まで
料金：6,600円

メニュー名：
～年末年始～【ルームサービス】静岡国産牛ステーキ御膳
期間：2024年12月31日～2025年1月3日まで
料金：6,600円

メニュー名：
～年末年始～【ルームサービス】お子様御膳
期間：2024年10月31日～2025年1月3日まで
料金：3,300円