



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 ・さつまいもご飯  
・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