

## 旬彩 tsu・ba・ki

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:ディナーブッフェ【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:ディナーブッフェ【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

真大會  
竹のうち 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、【】でくぐ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、【】でくぐ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

先着 ふく皮煮こごり

焼き慈姑豆腐 美味出汁

海老黄身寿司

御造り

本鮓 鮒焼霜 蒸鮑 あし  
らい

蒸し物

鰈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

鰈味噌柚庵焼き 菜の花

強肴

食通の静岡牛ロース炭火  
焼き 炙り野菜 おろしほん  
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、【】でくぐられたアレルギー物質が  
含まれております。



真大今考  
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	富士鱈の昆布〆 長芋 黄身酢 季節菜の真砂和え 穴子八幡巻き
お造り	本鮓 紋甲烏賀 鯛 あしい
蓋物	海老芋そぼろ饅頭 筍 梅人参 鯛 小松菜 銀餡
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 卷麩なめこ(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

**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	ふく皮煮こごり 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	本鮓 鯛焼霜 蒸鮑 あしい
蒸し物	鰯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	伊勢海老炙りヴァンブランソースと鯛味噌柚庵焼き 菜の花
強肴	静岡和牛ヒレ炭火焼き 炙り野菜 おろしほん酢 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

**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	富士鱈の昆布〆 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 手毬麸 軸菜 清汁仕立て 松葉柚子
御造り	本鮓 紋甲烏賀 鯛 あしい
蓋物	海老芋そぼろ饅頭 筍 梅人参 鯛 小松菜 銀餡
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 卷麩なめこ(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

【アレルゲン情報】

■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。

真大會 竹のうち 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 あじらい 山葵
合肴	鯵大根の潮煮 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
留肴	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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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。

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クサレ 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、富士鱈の炙り 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 エスパニヨールソース
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  
ご了承をお願い致します。

【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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しては <https://www.tokyu-harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。



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】しらす桜海老富士鱈の山掛け丼【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