

## RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: **Consiglie(コンスィリエ)**  
期間: 2024年5月6日～2024年7月11日まで  
料金: 8,470円



## ■お品書き

- 《前菜》 ホワイトアスパラと信州サーモン  
トマトとカニのジュレ サラダ仕立て
- 《パスタ》 カラビネーロのリングイネ トマトソース
- 《魚料理》 旬の鮮魚のアクアパッツァ
- 《肉料理》 羊の肩ロースのピザ職人風
- +
- 1,860円で国産牛のグリルに変更できます。
- パン
- 《ドルチェ》リコッタ入りフォロマージュブラン  
夏みかんのグラニテ
- コーヒー又は紅茶

ラコルタおすすめのイタリアンディナーコースでございます。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば  
【落花生】【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

牛肉 鶏肉 豚肉 あわび  
いか いくら【鮭】さば  
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ  
やまいも キウイ セラチン【りんご】  
もも パナナ【オレンジ】【カシューナッツ】  
【アーモンド】

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。

メニュー名: **Montagna(モンターニャ)**  
期間: 2024年5月6日～2024年7月11日まで  
料金: 6,050円



## ■お品書き

- 《前菜》 トマトのガスパッチョ 季節野菜のグリル  
うに添え
- 《パスタ》 魚介のオイルソース ルッコラ入り  
フェデリーニ
- 《肉料理》 ハンバーグ ジェノベーゼクリームソース
- ※+
- 1,860円で国産牛のグリルに変更できます。
- パン
- 《ドルチェ》プリン ブルーベリーのソルベ
- コーヒー又は紅茶

内容は前菜・パスタ・お肉料理・デザート。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば  
【落花生】【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】鶏肉【豚肉】あわび  
【いか】いくら【鮭】さば  
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ  
やまいも【キウイ】セラチン りんご  
もも パナナ オレンジ【カシューナッツ】  
【アーモンド】

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。

メニュー名: **Crescita(クレシータ)(12歳以下対象コース)**  
期間: 2024年5月6日～2024年7月11日まで  
料金: 4,356円



## ■お品書き

- 《前菜》 ブラータチーズ・スモーク  
サーモン・生ハム
- 《パスタ》 アマトリチャーナ
- 《メイン》 牛ロースのグリル キノコのクリームソース
- 《デザート》本日のデザート

お子様高学年向けのコース料理のご用意でございます。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば  
【落花生】【えび】【かに】

## ■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび  
いか いくら【鮭】さば  
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ  
やまいも【キウイ】【セラチン】【りんご】  
もも パナナ【オレンジ】【カシューナッツ】  
【アーモンド】

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。

メニュー名:  
**Bambino(バンビーノ)(12才以下対象プレート)**  
期間:2024年5月6日～2024年7月11日まで  
料金:2,420円



## ■お品書き

《スープ》 本日のスープ

《メインプレート》ハンバーグ・ポテトフライ・エビフライ  
魚のヴァポレー・フルーツ

《デザート》 本日のデザート

小さいお子様にぴったりのプレートのご用意がございます。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

## 【アレルギー情報】

## ■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば  
【落花生】【えび】 かに

## ■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび  
いか いくら 鮭 さば  
【くるみ】【ごま】【大豆】 まつたけ  
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】

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:低アレルギー大人夕食メニュー ～洋コース～  
期間:2022年12月27日～2025年3月31日まで  
料金:6,655円



## ■お品書き

《前菜》 勘八のオリーブオイルマリネ 人参ドレッシング

《パスタ》 玉葱のプッタネスカ ソルガムパスタ

《魚料理》 甘鯛の炙り ビーガンクリームソース

《肉料理》 ラムチャップ 人参のピューレと野菜添え

お米で作ったまあいパン

《デザート》フルーツ三種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

メニュー名:低アレルギー大人夕食メニュー ～和洋折衷～  
期間:2022年12月27日～2025年3月31日まで  
料金:6,655円



## ■お品書き

《前菜》 てっさ 人参ドレッシング

《スープ》 ヴィーガンコンソメスープ  
鰻の白焼き炙り

《焼物》 甘鯛のソテー トマトスーゴ

《魚料理》 鰯吉野鰯掛け  
彩小角パプリカとジャガイモ添え

《お食事》 炊き込みごはん

《デザート》フルーツ三種盛り合わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。

メニュー名:

**低アレルギーお子様夕食メニュー**

期間:2022年12月27日～2025年3月31日

まで

料金:2,420円



## ■お品書き

〈〈サラダ〉〉      メランジェサラダ 人  
参ドレッシング

〈〈メインプレート〉〉 コーンスープ/とろける  
ホワイトグラタン/  
白身フライ/まんまる  
ジャガイモとひじきコ  
ロケットマトスーゴ

〈〈お食事〉〉      野菜とひよこ豆のカ  
レーライス

〈〈ジュース〉〉      ブドウ100%ジュース

〈〈デザート〉〉      フルーツ三種盛り合  
わせ

原材料や調味料から、特定原材料7品目、特定  
原材料21品目を除いて構成したメニューです。  
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ  
せていただく場合がございます。



## ラコルタ ご朝食

メニュー名: Breakfast Buffet(ご朝食)

期間: 2023年1月4日～2025年3月31日まで

料金: 13才～ 2,695円  
7才～12才 1,705円  
4才～6才 1,100円



## ラコルタテイクアウトメニュー

メニュー名:うな重(お吸い物付き)

期間:2023年12月1日～2024年12月31日

まで

料金:(税込) 4,158円

メニュー名:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2023年12月1日～2024年12月31日

まで

料金:(税込) 1,782円