

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な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