



## 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】【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。

## RACCOLTA ラコルタ

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 トマトソース
- 《魚料理》 鰯吉野餡掛け  
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きます。



## 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



## レストラン「フレグランス」

メニュー名: **メレーズ**

期間: 2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金: 7,700円



## ■お品書き

～Hors-d'œuvre～ 彩り野菜のゼリー寄せ・生ハム添え

～Soupe～ グリーンピースのポタージュ  
野菜のフライを添えて～Poisson～ 長野県産イワナのソテー  
レタス巻き・フヌイユソース～Viande～ 鹿ロース肉のパイ包み焼き  
赤ワインソースで

別途差額1,650円(税込み)

【鹿ロース肉】から【和牛肉】に変更することができます。  
※和牛の産地につきましては、仕入れ状況により変更となります。

詳細は当日レストラン利用時スタッフにお尋ね下さい。

～Pain～ 本日のパン二種

～Dessert～ 本日の楽しみデザート

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

メニュー名: **深山**

期間: 2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金: 7,700円



## ■お品書き

～前菜～ 烏賊 うるい 酢味噌掛け  
青菜の浸し 糸雲丹  
鯛木の芽寿司 穴子八幡巻き  
花卉百合根

～お椀～ 碓井豆腐 筍 若布 青味木の芽

～お造り～ 鯛 鮪 サーモン あしら

～煮物～ 桜道明寺 蛸旨煮 銀鮠 落 生姜

～揚物～ 海老と野菜の天婦羅 薬味

～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～ 本日の水菓子

※4/27～5/6につきましては、販売期間対象外となります。  
※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。  
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

## 【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: **旬粋**

期間: 2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金: 13,200円



## ■お品書き

～前菜～ 蛸烏賊 うるい 酢味噌掛け  
山菜旨煮 木の芽  
落土佐煮 鯛木の芽寿司  
鶏松風  
たらの芽天婦羅 花卉百合根～お椀～ 碓井豆摺り流し  
鯛煎餅 胡麻豆腐 花びら  
人参 芥子

～お造り～ 縞鰯 鮪 サーモン あしら

～合肴～ 白魚と湯葉の茶碗蒸し 生姜鮠

～焼物～ 鮎魚女と筍木の芽焼き あしら

～鍋物～ 山菜と牛肉の陶板鍋 温玉

～食事～ 白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～ 本日の水菓子

※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。予めご了承下さい。  
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

## 【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。

※4/27～5/6につきましては、販売期間対象外となります。  
※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。  
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

【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。



## レストラン「フレグランス」

メニュー名:ブロー

期間:2024年4月1日~2024年6月30日まで

料金:13,200円



## ■お品書き

- ~Amuse~~ シェフからの一皿  
春のイマジネーション
- ~Hors-d'œuvre~ ハケ岳サーモンのコン  
フィ・  
マイクロハーブの大地の恵み
- ~Soupe~ ハケ岳牛乳を使っ  
たジャガイモと  
ポワロー葱のポター  
ージュ、ローズマリー  
の香り
- ~Poisson~ オマール海老のフリ  
ットと大王イワナ  
のポアレ  
バジルとトマトの白  
ワインソース
- ~granite~ 本日のグラニテ
- ~viande~ 和牛フィレ肉のグリ  
エ・森林見立て  
牛蒡と赤ワインのソー  
スで
- ~Pain~ 本日のパン2種
- ~Dessert~ 本日の楽しみデザ  
ート
- コーヒー、紅茶、又  
はハーブティー

※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。  
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を  
変更してご提供致します。

## 【アレルギー情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば

メニュー名:お子様和食膳

期間:2024年4月1日~2024年6月30日まで

料金:4,500円



## ■お品書き

- ~子膳~ 唐揚げ ポテト  
ハンバーグ 生野菜  
鉄火巻き 茶碗蒸し  
お造り 天麩羅  
小うどん オレンジ

※当日17:00までの予約制となります。  
※食材の仕入れ状況により内容を変更させてい  
ただく場合がございます。  
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて  
頂きます。  
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を  
変更してご提供致します。

## 【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 バナナ【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:洋食お子様コース

期間:2024年4月1日~2024年6月30日まで

料金:4,500円



## ■お品書き

- ~オードブル~ 本日の冷製オードブル  
サラダ添え
- ~スープ~ 本日のスープ
- ~パスタ~ 本日のパスタ
- ~メイン~ 牛肉のステーキ  
温野菜添え
- ~デザート~ 本日の楽しみデザ  
ート

お子様プレートからグレードアップした、お子様  
コースです。前菜、スープ、パスタ、メイン(お肉  
料理)、デザートのコースです。

※食材の仕入れ状況により一部変更させていた  
だく場合がございます。  
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて  
頂きます。  
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を  
変更してご提供致します。

## 【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】バナナ 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。

【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】【バナナ】【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。



## レストラン「フレグランス」

メニュー名: 洋食お子様プレート

期間: 2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金: 2,800円



## ■お品書き

～スープ～ 本日のスープ

～メインプレート～ミニオムライス  
エビフライ 鶏唐揚げ  
ミニハンバーグ ポテトフライ  
温野菜 パン二種

～デザート～ 本日のデザート

※当日17:00までの予約制となります。  
※食材の仕入れ状況により内容を変更させていただきます。  
※お子様メニューは小学生以下の方に限らせて頂きます。  
※連泊で同じメニューをご利用の場合、内容を変更してご提供致します。

## 【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。



## レストラン「フレグランス」

メニュー名: **朝食セット**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日ま

で

料金: 大人料金 2,695円  
子供料金 1,100円