

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
せていただく場合がございます。

【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
せていただく場合がございます。

【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
せていただく場合がございます。

【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
 お米で作ったまあるいパン

<<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



レストラン「フレグラント」

メニュー名: **お子様和食膳**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金: 4,500円

メニュー名: **洋食お子様コース**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金: 4,500円

メニュー名: **洋食お子様プレート**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金: 2,800円

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