

## RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:低アレルゲン大人夕食メニュー ~洋コース~

期間:2024年4月1日~2025年3月31日まで

料金:9月まで 6,655円  
10月から 7,260円



## ■お品書き

- 《前菜》 勤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。

メニュー名:低アレルゲン大人夕食メニュー ~和洋折衷~

期間:2024年4月1日~2025年3月31日まで

料金:9月まで 6,655円  
10月から 7,260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。

メニュー名:低アレルゲンお子様夕食メニュー

期間:2024年4月1日~2025年3月31日まで

料金:9月まで 2,420円  
10月から 2,640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 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

メニュー名: **Speciale(スペチャーレ)**

期間: 2024年5月20日～2024年11月30日

まで

料金: 9月まで 12,100円  
10月から 13,310円

メニュー名: **Consiglie(コンスイリエ)**

期間: 2023年9月1日～2024年11月30日ま

で

料金: 9月まで 8,470円  
10月から 9,240円

メニュー名: **Montagna(モンターニャ)**

期間: 2023年9月1日～2024年11月30日ま

で

料金: 9月まで 6,050円  
10月から 6,600円

メニュー名:

**Crescita(クレシータ)(12歳以下対象コース)**

期間: 2023年9月1日～2024年11月30日ま

で

料金: 9月まで 4,356円  
10月から 4,730円

メニュー名:

**Bambino(バンビーノ)(12才以下対象プレート)**

期間: 2023年9月1日～2024年10月31日ま

で

料金: 9月まで 2,420円  
10月から 2,640円



## 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



【テイクアウト】

メニュー名:うな重(お吸い物付き)  
期間:2024年7月1日～2024年9月30日まで  
料金:4,158円

メニュー名:  
生ハムとモッツアレラのサラダ  
期間:2024年7月1日～2024年9月30日まで  
料金:1,782円

メニュー名:  
和牛ロース肉のステーキと温野菜の  
ホテルカレー  
期間:2024年7月1日～2024年9月30日まで  
料金:2,900円

メニュー名:  
自家製ビーフハンバーグとバターライ  
ス  
期間:2024年7月1日～2024年9月30日まで  
料金:2,600円

メニュー名:  
サンドウィッチ&スープ&サラダ  
期間:2024年7月1日～2024年9月30日まで  
料金:1,500円