

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Speciale(スペチャーレ)

期間: 2024年9月1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

■お品書き

《前菜》 戻りガツオと焼きナスのサラダ仕立て
キャビア添え

《温前菜》 フォアグラ入りアランチーニ
ブラウンマッシュルームのクリームソース

《パスタ》 サンマとポルチーニの軽いマトソース
タリオリーニ

《魚料理》 太刀魚とポロネギのクリーム煮とフリット

《肉料理》 牛フィレ肉のソテー 白トリュフ風味のマッシュポテト
柿のソース

パン

《ドルチェ》 シャインマスカットのミルフィーユ
りんごのキャラメリゼ

コーヒー又は紅茶

大切な人とのひとしに。
イタリアンフルコースをご用意しております。
この機会に是非お召し上がりください。
※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8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 やまいも キウイ

メニュー名: Consiglie(コンスィリエ)

期間: 2024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

■お品書き

《前菜》 魚貝のパンツァネッラ フレッシュマトソース

《パスタ》 トリッパのトマトソース スパゲッティ

《魚料理》 カチュッコ

《肉料理》 牛肉のピステッカ風 バルサミコソース
白いんげん豆添え
+
1,860円で国産牛のグリルに変更できます。
(10月～1,980円)
パン

《ドルチェ》 お米のタルト もものソルベ

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8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】 鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 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
マカダミアナッツ

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

■お品書き

《前菜》 とうもろこしのパンナコッタ
甘エビのタルタル添え

《パスタ》 フェデリーニ ベッペ風
蓼科ガーデントマトのロースト

《肉料理》 信州ポークのポルケッタ
ジャガイモと玉ねぎのロースト ケッカソース

※+

1,860円で国産牛のグリルに変更できます。
(10月～1,980円)
パン

《ドルチェ》 アロエのコンポート ミントのグラニテとベリー添え

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8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

牛肉 鶏肉 【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま 【大豆】 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
マカダミアナッツ

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。

【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
マカダミアナッツ

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:
Crescita(クレシータ)(12歳以下対象コース)
期間:2024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



- お品書き
- 《前菜》 プラータチーズ・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8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら【鮭】 さば
ごま【大豆】 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
マカダミアナッツ

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9月1日～2024年11月30日まで
料金:9月まで 2,420円
10月から 2,640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
ライ・エビフライ
魚のヴァポーレ・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8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生【えび】 かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら【鮭】 さば
ごま 大豆 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
マカダミアナッツ

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》 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
せていただく場合がございます。

RACCOLTA ラコルタ

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: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
鰯の白焼き炙り
- 《焼物》 甘鯛のソテー トマトスーゴ
- 《魚料理》 鰯吉野館掛け
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:低アレルギー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



【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