

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ッケトマトスーゴ
- 《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 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



レストラン「フレグランス」

メニュー名:メレーズ

期間:2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金:9月30日まで 7,700円
10月1日から 8,470円

■お品書き

～Hors-d'œuvre～海の幸のサラダ仕立て
フランボワーズソースで

～Soupe～マッシュルームのポタージュ

～Poisson～真鯛のソテー
サフランソース～Viande～福味鶏のポアレ
ローズマリー風味のソースで

別途差額1,650円(税込み)

【福味鶏】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～本日のお楽しみデザート

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます。

メニュー名:深山

期間:2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金:9月30日まで 7,700円
10月1日より 8,470円

■お品書き

～前菜～ 焼き茄子の浸し 糸かつお
栗の白和え 南瓜カステラ
サーモン手毬寿司
手長海老艶煮

～お椀～ 蛤真丈 紅葉麩 松茸 柚子

～お造り～ 鯛 戻り鰹 煽り烏賊
あしらひ

～煮物～ 木の子飛龍頭 蟹餡

～揚物～ 松茸と海老の天麩羅

～御飯～ 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。
※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 パナナ
【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:松茸会席

期間:2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金:18,000円



■お品書き

～前菜～ 松茸酒煎り 菊花 もって菊
大根卸 土佐酢 生姜 葱
松茸寿司 チリ酢 芽葱
椎茸博多 焼霜帆立
焼松茸
割りポン セルフィーユ
栗と松茸の白和え～お椀～ 土瓶蒸し 松茸 鰹 海老
福味鶏
銀杏 三つ葉 酢橘～お造り～ 鯛 鮪 煽り烏賊 甘海老
あしらひ

～合肴～ 蓮根饅頭 松茸餡 山葵

～焼物～ 甘鯛の若狭焼 雲丹
焼松茸
はじかみ 振り柚子

～揚物～ 松茸と旬のきのこの天麩羅

～食事～ 松茸御飯と鯛茶漬け
ぶぶあられ 大葉
刻み海苔 胡麻たれ
香の物

～水菓子～本日の水菓子

※食材準備の関係上3日前までの要予約となります。予めご了承ください。
※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。予めご了承下さい。

【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

※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。

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。

【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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名:ブロー

期間:2024年9月1日～2024年10月31日まで

料金:9月30日まで 13,200円
10月1日より 14,520円

■お品書き

- ～Amuse～ 本日のお楽しみ一口アミューズ
- ～Hors-d'œuvre～ ハケ岳サーモン・はちみつマリネ
サラダ仕立て・蕪のマリネを添えて
- ～Soupe～ 緑黄色野菜のポタージュ
- ～Poisson～ 甘鯛のポアレ
グリーンソース・生ハム添え
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 和牛フィレ肉のポアレ
マスタード風味のクリームソース
- ～Pain～ 本日のパン2種
- ～Dessert～ 本日のお楽しみデザート
- 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

メニュー名:お子様和食膳

期間:2024年4月1日～2024年10月31日まで

料金:9月30日まで 4,500円
10月1日より 4,950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:洋食お子様コース

期間:2024年4月1日～2024年10月31日まで

料金:9月30日まで 4,500円
10月1日より 4,950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～ 本日のお楽しみデザート

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。

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「フレグラント」

メニュー名: 洋食お子様プレート

期間: 2024年4月1日～2024年10月31日まで

料金: 9月30日まで 2,800円
10月1日より 3,080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 パナナ
【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。



【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



ご朝食【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