

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Speciale(スペチャーレ)

期間: 2024年12月1日~2025年2月28日まで
料金: 13,310円

■お品書き

《前菜》 カニ 甘エビ アボカドのタルタル

《温前菜》 信州ポークのラビオリ
黒トリュフのソース

《パスタ》 うにのトマトクリームソース
フェデーニ

《魚料理》 アンコウのインボルティエーニ
根菜のロースト
香草ソース

《肉料理》 牛フィレ肉のグリル
ジャガイモとジェノベーゼ
のグラタン
りんごのソース

パン

《ドルチェ》チョコのテリーヌ

コーヒー又は紅茶

大切な人とのひと時に。
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
【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

メニュー名: Consiglie(コンスィリエ)

期間: 2024年12月1日~2025年2月28日まで
料金: 9,240円

■お品書き

《前菜》 イワナのサラダ仕立て バーニャカウダソース

《パスタ》 サルシッチャとキノコのオイルソース フェデーニ

《魚料理》 真ダラと白子のソテー 春菊のソース からすみ風味

《肉料理》 牛肩肉のスペッツァテーノ

+

1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》そば風味のパンナコッタ

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 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: Montagna(モンターニャ)

期間: 2024年12月1日~2025年2月28日まで
料金: 6,600円

■お品書き

《前菜》 蓼科産 根菜のロースト
ゴルゴンゾーラのクリームソース

《パスタ》 真鯛の軽いトマトソース
柑橘の香り

《肉料理》 福味鶏のグリル ビーツのバルサミコソース

※+

1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》シナモン風味のリンゴのパウンドケーキ
バニラアイス

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 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。

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～2025年2月28日まで
料金:4,730円



■お品書き
 <<前菜>> プラタチーズ・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 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:
Bambino(バンビーノ)(12才以下対象プレート)
期間:2024年9月1日～2025年2月28日まで
料金: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 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:**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: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。

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:7,260円



■お品書き

- 《前菜》 鯛の薄造り 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》 鯿吉野館掛け
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: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。



メニュー名:

**【12/28～1/5限定】年末年始イタリア
ンブツフェ**

期間:2024年12月28日～2025年1月5日ま
で

料金:13歳以上 8,800円
70歳以上 8,250円
7～12歳 6,050円
4～6歳 3,630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10月1日~2024年12月27日
まで
料金:4,500円

メニュー名:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2024年10月1日~2024年12月27日
まで
料金:1,950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10月1日~2024年12月27日
まで
料金:3,190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10月1日~2024年12月27日
まで
料金:2,860円

メニュー名:

サンドウィッチ&スープ&サラダ

期間:2024年10月1日~2024年12月27日
まで
料金:1,650円