

## 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～2024年12月27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》 うい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。  
※除外日(12/28～1/5年末年始及び本館休館日)

## 【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رم

## ■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

## メニュー名: Consiglie(コンシリエ)

期間: 2024年12月1日～2024年12月27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。  
※除外日(12/28～1/5年末年始及び本館休館日)

## 【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رم

## ■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～2024年12月27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。  
※除外日(12/28～1/5年末年始及び本館休館日)

## 【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رم

## ■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。

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~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

お客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く場合がございます。  
※除外日(12/28~1/5年末年始及び本館休館日)

## 【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く場合がございます。  
※除外日(12/28~1/5年末年始及び本館休館日)

## 【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く場合がございます。

## RACCOLTA ラコルタ

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: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: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。



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





## レストラン「フレグランス」

メニュー名: **メレーズ**期間: 2024年11月1日～2024年12月27日  
まで  
料金: 8,470円

## ■お品書き

～Hors-d'œuvre～ 八ヶ岳サーモンとフルーツマト・チーズのサラダ  
バジルソースで

～Soupe～ 南瓜のスープ

～Poisson～ 鰯とキノコのパートブリック包み焼き

～Viande～ 鴨肉のロティリンゴのソースで

別途差額1,650円(税込)

【鴨肉】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～ 本日も楽しみデザート

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。  
※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】

メニュー名: **深山**期間: 2024年11月1日～2024年12月27日  
まで  
料金: 8,470円

## ■お品書き

～前菜～ 银杏豆腐 蟹おろし和え  
鯖寿司 零余子真丈 網笠  
柚子  
秋刀魚 柚庵焼き 酢橘

～お椀～ 蕪真丈 舞茸 青味 柚子

～お造り～ サーモン 鯛 燻り烏賊  
あしらい

～焼物～ 鰯の照り焼き

～煮物～ 海老芋 牛蒡 パプリカ 青味

～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: **ブロー**期間: 2024年12月26日～2025年1月7日  
まで  
料金: 14,520円

## ■お品書き

～Amuse--～ 本日の楽しみー  
一口アミューズ～Hors-d'œuvre～ 信州八ヶ岳サーモンと海老のカダイフ  
包み揚げ・ココナッツのクリームソースで

～Soupe～ 熱々のオニオングラタンスープ

～Poisson～ イセエビのポアレ・真っ赤なビーツのソース

～granite～ 本日のグラニテ

～viande～ 和牛ロース肉のポアレ・生姜風味のソースで

～Pain～ 本日のパン2種

～Dessert～ 本日の楽しみデザート

コーヒー、紅茶、又はハーブティー

※掲載写真はただいま準備中でございます。ご用意ができ次第掲載いたします。  
※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。  
※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】

■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。





## レストラン「フレグランス」

## メニュー名:旬粋

期間:2024年11月1日～2024年12月27日  
まで  
料金:14,520円

## ■お品書き

- ～前菜～ 水菜とズワイ蟹の浸し 糸雲丹  
子持昆布 柚子  
雲子ポン酢 紅葉卸 葱  
花穂紫蘇 鴨山吹
- ～お椀～ 聖護院大根の摺り流し  
蟹真丈 青味 柚子
- ～お造り～ サーモン 鮪 鯛 帆立  
あしらい
- ～煮物～ 丸大根 鰻の有馬煮 小松菜
- ～焼物～ まな鯉西京焼き 酢取り玉  
葱 網笠柚子
- ～酢の物～九条葱 北寄貝 芥子酢味噌がけ
- ～食事～ 御飯 香の物 味噌汁
- ～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。予めご了承下さい。  
※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:ノエル

期間:2024年12月14日～2024年12月25日  
まで  
料金: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～ 長野県産キノコのマリネと虹鱈のコンフィ  
帆立貝のグリエ・サラダ仕立て
- ～Soupe～ クラムチャウダースープ・パイ包み焼き
- ～Poisson～ オマール海老のポアレ・ソーテルヌ風味  
野菜を添えて
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 和牛ロース肉のポアレ・生姜風味のソースで
- ～Pain～ 本日のパン2種
- ～Dessert～ 本日のお楽しみクリスマスデザート

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。予めご了承下さい。  
※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】

## メニュー名:寿会席

期間:2024年12月28日～2025年1月7日  
まで  
料金:14,520円

## ■お品書き

- ～前菜～ 水菜とズワイ蟹の浸し 糸雲丹  
子持昆布 柚子  
雲子ポン酢 紅葉卸 葱  
花穂紫蘇 鴨山吹 唐墨大根
- ～お椀～ 聖護院大根の摺り流し  
蟹真丈 青味 柚子
- ～お造り～ サーモン 鮪 鯛 帆立  
あしらい
- ～煮物～ 丸大根 鰻の有馬煮 小松菜
- ～焼物～ 国産牛ステーキ・季節の野菜を添えて
- ～酢の物～九条葱 北寄貝 芥子酢味噌がけ
- ～食事～ 御飯 香の物 味噌汁
- ～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。予めご了承下さい。  
※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。

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: お子様和食膳

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで  
料金: 4,950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: 洋食お子様プレート

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで  
料金: 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 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～2025年3月31日まで  
料金: 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。



【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～2025年3月31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～2025年3月31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～2025年3月31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～2025年3月31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～2025年3月31日まで  
料金:1,650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