

## 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(コンシリエ)

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》 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場合がございます。

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場合がございます。



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

メニュー名: **「新春おせちbuffet」**

期間: 2025年1月1日～2025年1月3日まで

料金: 13才～ 2,970円  
7才～12才 1,980円  
4才～6才 1,320円