2月のレストランメニュー

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

ラコルタ

メニュー名：Speciale（スペチャーレ）
期間：2025年1月6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

フェデリーニ

≪魚料理≫ アンコウのインボルティーニ
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）

【アレルゲン情報】
■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：Consiglie（コンスィリエ）
期間：2025年1月6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　フェデリーニ

≪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）

【アレルゲン情報】
■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：2025年1月6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）

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

2月のレストランメニュー

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

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≫　ブラータチーズ・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)

【アレルゲン情報】
■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・ポテトフライ・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)

【アレルゲン情報】
■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。

2月のレストランメニュー

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

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≫ 鰈吉野餡掛け 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く場合がございます。

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く場合がございます。

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

2月のレストランメニュー

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

レストラン「フレグラント」

メニュー名:**メレーズ**
期間:2025年1月8日～2025年3月31日まで
料金:8,470円

■お品書き

～Hors-d'œuvre～ 福味鶏コンフィ・サラダ添え

～Soupe～ 葱とじゃがいものポタージュ

～Poisson～ 八ヶ岳サーモンのヴァプール
トマトとオレンジのソース

～Viande～ 国産牛フィレ肉のロティ
本日の温野菜を添えて

別途差額1,650円(税込み)
【国産牛】から【和牛サーロイン肉】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

メニュー名:**深山**
期間:2025年1月8日～2025年3月31日まで
料金:8,470円

■お品書き

～前菜～ 生子ポン酢 法蓮草浸し 里芋田楽 黒豆松葉 柿チーズ博多

～お椀～ 湯葉真丈 筍 青味 梅人参 柚子

～お造り～ サーモン 鰤 鯛 あしらい

～焼物～ 鰆柚庵焼き あしらい

～鍋物～ 鱈とつみれの鍋
白菜 豆腐 マロニー 椎茸

～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く場合がございます。
※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。

【アレルゲン情報】
■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:**和洋折衷コース【蓼科】**
期間:2025年1月8日～2025年3月31日まで
料金:14,520円

■お品書き

～前菜～ 生子ポン酢霙和え
鮟肝 紅葉卸 葱 筍味噌漬け 唐墨大根

～お椀～ 雲子霰揚げ 胡麻豆腐 菜の花 露生姜 蟹摺り流し

～お造り～ 鰤 鮪 煽り烏賊 帆立 焼霜

～お魚料理～銀鱈の西京漬け ソース ブールブラン

～グラニテ～ 本日のお口直しのグラニテ

～お肉料理～仔羊のポアレ・ローズマリー風味のソース

～デザート～ 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く場合がございます。
※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。

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

※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。
※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。

【アレルゲン情報】

■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

2月のレストランメニュー

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

レストラン「フレグラント」

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く場合ございます。
※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。

【アレルゲン情報】
■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く場合がございます。
※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。

【アレルゲン情報】
■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く場合がございます。
※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。

【アレルゲン情報】
■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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

2月のレストランメニュー

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

【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：
生ハムとモッツァレラのサラダ
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

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html をご覧ください。

TOKYU Harvest Club

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

ご朝食【フレグラント】

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