

RACCOLTA ラコルタ

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:6,655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。

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:6,655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 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きます場合がございます。

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:2,420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。

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:
【7/12~8/31】夏季限定イタリアンブッフェ
期間:2024年7月12日~2024年8月31日まで
料金:70才以上 6,050円
13才以上 6,600円
7~12才 4,235円
4~6才 2,420円

メニュー名:**Speciale(スペチャーレ)**
期間:2024年5月20日~2024年9月30日まで
料金:12,100円

メニュー名:**Consiglie(コンスイリエ)**
期間:2023年9月1日~2024年9月30日まで
料金:8,470円

メニュー名:**Montagna(モンターニャ)**
期間:2023年9月1日~2024年9月30日まで
料金:6,050円

メニュー名:
Crescita(クレシータ)(12歳以下対象コース)
期間:2023年9月1日~2024年9月30日まで
料金:4,356円

メニュー名:
Bambino(バンビーノ)(12才以下対象プレート)
期間:2023年9月1日~2024年9月30日まで
料金:2,420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7月1日～2024年8月31日まで
料金:7,700円

■お品書き

- ～Hors-d'œuvre～メロンと生ハムのサラダ仕立て
- ～Soupe～ 色々な野菜のポタージュ
- ～Poisson～ スズキのマリニエール風
- ～Viande～ 科乃豚のソテー
ブルーベリーのソースで
別途差額1,650円(税込み)
【科乃豚】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

※8/10～8/15につきましては、販売期間対象外となります。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。
※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。

【アレルギー情報】

メニュー名:深山

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:7,700円

■お品書き

- ～前菜～ 糸瓜 柚子
枝豆腐 雲丹 山葵 美味出汁
鰻棒寿司 有馬山椒 はじかみ
- ～お椀～ 鱧真丈 順さい 楓麩
梅肉 酢橘
- ～お造り～ 勘八 ベビーリーフ
オニオンスライス 煎り酒
- ～煮物～ 鰯 茄子 スナッフエンドウ
芥子
- ～焼物～ 太刀魚塩麴焼き ゴロゴロ野菜
イタリアンパセリ ガーリックチップ
- ～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁
- ～水菓子～本日の水菓子

※8/10～8/15につきましては、販売期間対象外となります。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただきます場合がございます。
※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】くすみ

■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:旬粋

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで
料金:13,200円

■お品書き

- ～前菜～ 蛸烏賊 うるい 酢味噌掛け
山菜旨煮 木の芽
落土佐煮 鯛木の芽寿司
鶏松風
たらの芽天婦羅 花卉百合根
- ～お椀～ 碓井豆摺り流し
鯛煎餅 胡麻豆腐 花びら
人参 芥子
- ～お造り～ 縞鰯 鮪 サーモン あしら
- ～合肴～ 白魚と湯葉の茶碗蒸し 生姜餡
- ～焼物～ 鮎魚女と筍木の芽焼き あしら
- ～鍋物～ 山菜と牛肉の陶板鍋 温玉
- ～食事～ 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場合がございます。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】くすみ

■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。

■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「フレグラント」

メニュー名:ブロー

期間:2024年7月1日～2024年8月31日まで

料金:13,200円



■お品書き

- ～Amuse～ 本日のお楽しみ一口アミューズ
- ～Hors-d'œuvre～ 八ヶ岳サーモンと鮭のタルタル
夏の彩りエピス風味
- ～Soupe～ ガスパチョ
- ～Poisson～ 鮭のムース詰めムニエル
シードルクリームソース
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 和牛フィレ肉のロティ
カフェドパリ
- ～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。ご了承ください。
※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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名:お子様和食膳

期間:2024年4月1日～2024年8月31日まで

料金:4,500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。ご了承ください。
※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8月31日まで

料金:4,500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。ご了承ください。
※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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名: 洋食お子様プレート

期間: 2024年4月1日～2024年8月31日まで

料金: 2,800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。



レストラン「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

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