

## 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  
せていただく場合がございます。

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:2,420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  
せていただく場合がございます。

## 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。  
※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。  
※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】くらみ

## ■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。  
※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】くらみ

## ■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「フレグランス」

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&amp;スープ&amp;サラダ

期間:2024年7月1日～2024年9月30日まで

料金:1,500円