

## RACCOLTA ラコルタ

## メニュー名: Speciale(スペチャーレ)

期間: 2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金: 12,100円



## ■お品書き

《前菜》 戻りガツオと焼きナスのサラダ仕立て  
キャビア添え

《温前菜》 フォアグラ入りアランチーニ  
ブラウンマッシュルームのクリームソース

《パスタ》 サンマとポルチーニの軽いマトソース  
タリオリーニ

《魚料理》 太刀魚とポロネギのクリーム煮とフリット

《肉料理》 牛フィレ肉のソテー 白トリュフ風味のマッシュポテト  
柿のソース

パン

《ドルチェ》 シャインマスカットのミルク  
フィユ  
りんごのキャラメリゼ

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 バナナ

## メニュー名: Consiglie(コンスィリエ)

期間: 2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金: 8,470円



## ■お品書き

《前菜》 魚貝のパンツァネッラ フレッシュマトソース

《パスタ》 トリッパのトマトソース スパゲッティ

《魚料理》 カチュッコ

《肉料理》 牛肉のビステッカ風 バルサミコソース  
白いんげん豆添え  
+  
1,860円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》 お米のタルト もものソルベ

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】 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: Montagna(モンターニャ)

期間: 2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金: 6,050円



## ■お品書き

《前菜》 とうもろこしのパンナコッタ  
甘エビのタルタル添え

《パスタ》 フェデーリニ ベッペ風  
蓼科ガーデンマトのロースト

《肉料理》 信州ポークのポルケッタ  
ジャガイモと玉ねぎのロースト ケッカソース

※+

1,860円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》 アロエのコンポート ミント  
のグラニテとベリー添え

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 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。

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。

## 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～2024年9月30日まで  
料金:4,356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～2024年9月30日まで  
料金:2,420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: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。

## 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: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。

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。



## 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: **お子様和食膳**

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 4,500円

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: 4,500円

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: 2,800円

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