

## 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11月30日まで

料金: 9月まで 12,100円  
10月から 13,310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  
フィエ  
りんごのキャラメリゼ

コーヒー又は紅茶

大切な人とのひとしに。  
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

## メニュー名: Consiglie(コンシリエ)

期間: 2024年9月1日～2024年11月30日まで

料金: 9月まで 8,470円  
10月から 9,240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》 牛肉のピステッカ風 バル  
サミソース  
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。  
(10月～1,980円)  
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  
せていただく場合がございます。

## 【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11月30日まで

料金: 9月まで 6,050円  
10月から 6,600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》 フェデリーニ ベッペ風  
蓼科ガーデントマトのロー  
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。  
(10月～1,980円)  
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  
せていただく場合がございます。

## 【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。

【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。

## 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11月30日まで  
料金:9月まで 4,356円  
10月から 4,730円



- お品書き
- 《前菜》 プラータチーズ・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 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:  
**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11月30日まで  
料金:9月まで 2,420円  
10月から 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 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:**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:9月まで 6,655円  
10月から 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。

## 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:9月まで 6,655円  
10月から 7,260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  
鰯の白焼き炙り
- 《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。

## 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:9月まで 2,420円  
10月から 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:メレーズ

期間:2024年10月1日~2024年10月31日  
まで料金:9月30日まで 7,700円  
10月1日から 8,470円

## ■お品書き

~Hors-d'œuvre~海の幸のサラダ仕立  
て  
フランボワーズソー  
スで~Soupe~ マッシュルームのポ  
タージュ~Poisson~ 真鯛のソテー  
サフランソース~Viande~ 福味鶏のポアレ  
ローズマリー風味の  
ソースで別途差額1,650円(税  
込み)【福味鶏】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※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:深山

期間:2024年9月1日~2024年10月31日ま  
で料金:9月30日まで 7,700円  
10月1日より 8,470円

## ■お品書き

~前菜~ 焼き茄子の浸し 糸かつお  
栗の白和え 南瓜カステラ  
サーモン手毬寿司  
手長海老艶煮

~お椀~ 蛤真丈 紅葉麩 松茸 柚子

~お造り~ 鯛 戻り鰹 煽り烏賊  
あしらい

~煮物~ 木の子飛龍頭 蟹餡

~揚物~ 松茸と海老の天麩羅

~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:松茸会席

期間:2024年9月1日~2024年10月31日ま  
で

料金:18,000円



## ■お品書き

~前菜~ 松茸酒煎り 菊花 もって菊  
大根卸 土佐酢 生姜 葱  
松茸寿司 チリ酢 芽葱  
椎茸博多 焼霜帆立  
焼松茸  
割りポン セルフィーユ  
栗と松茸の白和え~お椀~ 土瓶蒸し 松茸 鰹 海老  
福味鶏  
銀杏 三つ葉 酢橘~お造り~ 鯛 鮪 煽り烏賊 甘海老  
あしらい

~合肴~ 蓮根饅頭 松茸餡 山葵

~焼物~ 甘鯛の若狭焼 雲丹  
焼松茸  
はじかみ 振り柚子

~揚物~ 松茸と旬のきのこの天麩羅

~食事~ 松茸御飯と鯛茶漬け  
ぶぶあられ 大葉  
刻み海苔 胡麻たれ  
香の物

~水菓子~本日の水菓子

※食材準備の関係上3日前までの要予約となり  
ます。予めご了承ください。  
※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。予めご了承下  
さい。

## 【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

※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。

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。

【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:ブロー

期間:2024年9月1日~2024年10月31日まで

料金:9月30日まで 13,200円  
10月1日より 14,520円

## ■お品書き

- ~Amuse--~ 本日のお楽しみ一口アミューズ
- ~Hors-d'œuvre~ ハケ岳サーモン・はちみつマリネ  
サラダ仕立て・蕪のマリネを添えて
- ~Soupe~ 緑黄色野菜のポタージュ
- ~Poisson~ 甘鯛のポアレ  
グリーンソース・生ハム添え
- ~granite~ 本日のグラニテ
- ~viande~ 和牛フィレ肉のポアレ  
マスタード風味のクリームソース
- ~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。  
※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

## メニュー名:お子様和食膳

期間:2024年4月1日~2024年10月31日まで

料金:9月30日まで 4,500円  
10月1日より 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 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10月31日まで

料金:9月30日まで 4,500円  
10月1日より 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】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。



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: 洋食お子様プレート

期間: 2024年4月1日～2024年10月31日まで

料金: 9月30日まで 2,800円  
10月1日より 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 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。



## ご朝食【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