

## 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フィーユ  
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(コンスィリエ)

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。  
(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。

【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》 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:低アレルギー大人夕食メニュー ～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》 玉葱のブッタネスカ 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 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  
せていただく場合がございます。



## 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: 9月30日まで 4,500円  
10月1日より 4,950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: 9月30日まで 4,500円  
10月1日より 4,950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: 9月30日まで 2,800円  
10月1日より 3,080円



## 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