



RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Speciale(スペチャーレ)

期間: 2024年12月1日~2025年2月28日まで
料金: 13,310円

■お品書き

《前菜》 カニ 甘エビ アボカドのタルタル

《温前菜》 信州ポークのラビオリ
黒トリュフのソース《パスタ》 ういのトマトクリームソース
フェデーニ《魚料理》 アンコウのインボルティエーニ
根菜のロースト
香草ソース《肉料理》 牛フィレ肉のグリル
ジャガイモとジェノベーゼ
のグラタン
りんごのソース

パン

《ドルチェ》チョコのテリーヌ

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 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

メニュー名: Consiglie(コンスィリエ)

期間: 2024年12月1日~2025年2月28日まで
料金: 9,240円

■お品書き

《前菜》 イワナのサラダ仕立て バーニャカウダソース

《パスタ》 サルシッチャとキノコのオイルソース フェデーニ

《魚料理》 真ダラと白子のソテー 春菊のソース からすみ風味

《肉料理》 牛肩肉のスペッツァテーノ

+

1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》そば風味のパンナコッタ

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 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: Montagna(モンターニャ)

期間: 2024年12月1日~2025年2月28日まで
料金: 6,600円

■お品書き

《前菜》 蓼科産 根菜のロースト
ゴルゴンゾーラのクリームソース《パスタ》 真鯛の軽いトマトソース
柑橘の香り

《肉料理》 福味鶏のグリル ビーツのバルサミコソース

※+

1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》シナモン風味のリンゴのパウンドケーキ
バニラアイス

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 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。

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～2025年2月28日まで
料金:4,730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～2025年2月28日まで
料金: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:**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: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:7,260円



■お品書き

- 《前菜》 鯛の薄造り 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》 鯿吉野館掛け
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:2,640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。



メニュー名:

**【12/28～1/5限定】年末年始イタリア
ンブツフェ**

期間:2024年12月28日～2025年1月5日ま
で

料金:13歳以上 8,800円
70歳以上 8,250円
7～12歳 6,050円
4～6歳 3,630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11月1日～2024年12月27日
まで
料金:8,470円

■お品書き

～Hors-d'œuvre～ハヶ岳サーモンとフルーツマト・チーズのサラダ
バジルソースで

～Soupe～ 南瓜のスープ

～Poisson～ 鰯とキノコのパートブリック包み焼き

～Viande～ 鴨肉のロティリンゴのソースで

別途差額1,650円(税込)

【鴨肉】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2種

～Dessert～ 本日本日お楽しみデザート

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11月1日～2024年12月27日
まで
料金:8,470円

■お品書き

～前菜～ 銀杏豆腐 蟹おろし和え
鯖寿司 零余子真丈 網笠
柚子
秋刀魚柚庵焼き 酢橘

～お椀～ 蕪真丈 舞茸 青味 柚子

～お造り～ サーモン 鯛 燻り烏賊
あしらい

～焼物～ 鰯の照り焼き

～煮物～ 海老芋 牛蒡 パプリカ 青味

～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。

メニュー名:ブロー

期間:2024年11月1日～2024年12月8日
まで
料金:14,520円

■お品書き

～Amuse--～ 本日本日のお楽しみ一口アミューズ

～Hors-d'œuvre～ 長野県産キノコのマリネと虹鱒のコンフィ
帆立貝のグリエ・サラダ仕立て

～Soupe～ 熱々のオニオングラタンスープ

～Poisson～ カサゴのロースト・真っ赤なビーツのソースで

～granite～ 本日のグラニテ

～viande～ 和牛フィレ肉のポアレ・ポルチーニのソース

～Pain～ 本日のパン2種

～Dessert～ 本日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】

■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。

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12月26日~2025年1月7日まで
料金: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~ 信州八ヶ岳サーモンと海老のカダイフ包み揚げ・ココナッツのクリームソースで
- ~Soupe~ 熱々のオニオングラタンスープ
- ~Poisson~ イセエビのポアレ・真っ赤なビーツのソース
- ~granite~ 本日のグラニテ
- ~viande~ 和牛ロース肉のポアレ・生姜風味のソースで
- ~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

※掲載写真はただいま準備中でございます。ご用意ができ次第掲載いたします。
※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:旬粋

期間:2024年11月1日~2024年12月27日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ~前菜~ 水菜とズワイ蟹の浸し 糸雲丹
子持昆布 柚子
雲子ポン酢 紅葉卸 葱
花穂紫蘇 鴨山吹
- ~お椀~ 聖護院大根の摺り流し
蟹真丈 青味 柚子
- ~お造り~ サーモン 鮪 鯛 帆立
あしらい
- ~煮物~ 丸大根 鰻の有馬煮 小松菜
- ~焼物~ まな鯉西京焼き 酢取り玉葱 網笠柚子
- ~酢の物~ 九条葱 北寄貝 芥子酢味噌がけ
- ~食事~ 御飯 香の物 味噌汁
- ~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:ノエル

期間:2024年12月14日~2024年12月25日まで
料金: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~ 長野県産キノコのマリネと虹鱈のコンフィ
- ~Soupe~ 帆立貝のグリエ・サラダ仕立て
- ~Soupe~ クラムチャウダースープ・パイ包み焼き
- ~Poisson~ オマール海老のポアレ・ソーテルヌ風味
野菜を添えて
- ~granite~ 本日のグラニテ
- ~viande~ 和牛ロース肉のポアレ・生姜風味のソースで
- ~Pain~ 本日のパン2種
- ~Dessert~ 本日のお楽しみクリスマスデザート
- 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】

【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。

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:寿会席

期間:2024年12月28日～2025年1月7日まで
料金:14,520円

■お品書き

～前菜～ 水菜とズワイ蟹の浸し 糸雲丹
子持昆布 柚子
雲子ポン酢 紅葉卸 葱
花穂紫蘇
鴨山吹 唐墨大根～お椀～ 聖護院大根の摺り流し
蟹真丈 青味 柚子～お造り～ サーモン 鮪 鯛 帆立
あしらひ

～煮物～ 丸大根 鰻の有馬煮 小松菜

～焼物～ 国産サーロインステーキ
季節の野菜を添えて

～酢の物～ 九条葱 北寄貝 芥子酢味噌がけ

～食事～ 御飯 香の物 味噌汁

～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。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:お子様和食膳

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金:4,950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。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:洋食お子様プレート

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金: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。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: 洋食お子様コース

期間: 2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金: 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く場合がございます。

※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、【】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

【テイクアウト】

メニュー名:うな重(お吸い物付き)

期間:2024年10月1日～2024年12月27日
まで
料金:4,500円

メニュー名:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2024年10月1日～2024年12月27日
まで
料金:1,950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10月1日～2024年12月27日
まで
料金:3,190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10月1日～2024年12月27日
まで
料金:2,860円

メニュー名:

サンドウィッチ&スープ&サラダ

期間:2024年10月1日～2024年12月27日
まで
料金:1,650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