



RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:Speciale(スペチャーレ)
期間:2025年1月6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 フェデリーニ
 - 《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。
※除外日(12/28~1/5年末年始及び本館休館日)

【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رم

■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

メニュー名:Consiglie(コンスィリエ)
期間:2025年1月6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 フェデリーニ
 - 《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。
※除外日(12/28~1/5年末年始及び本館休館日)

【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رم

■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:2025年1月6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
バナナアイス

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。
※除外日(12/28~1/5年末年始及び本館休館日)

【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رم

■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。

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~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

お客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く場合がございます。
※除外日(12/28~1/5年末年始及び本館休館日)

【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。
※除外日(12/28~1/5年末年始及び本館休館日)

【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: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: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「フレグランス」

メニュー名: **メレーズ**

期間: 2025年1月8日～2025年3月31日まで

料金: 8,470円



■お品書き

- ～Hors-d'œuvre～ 福味鶏コンフィ・サラダ添え
- ～Soupe～ 葱とじゃがいものポタージュ
- ～Poisson～ 八ヶ岳サーモンのヴァプール
トマトとオレンジのソース
- ～Viande～ 国産牛フィレ肉のロティ
本日の温野菜を添えて

別途差額1,650円(税込み)

【国産牛】から【和牛サーロイン肉】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

メニュー名: **深山**

期間: 2025年1月8日～2025年3月31日まで

料金: 8,470円



■お品書き

- ～前菜～ 生子ポン酢 法蓮草浸し
里芋田楽 黒豆松葉 柿チーズ博多
- ～お椀～ 湯葉真丈 筍 青味 梅人参 柚子
- ～お造り～ サーモン 鰯 鯛 あしらい
- ～焼物～ 鯖柚庵焼き あしらい
- ～鍋物～ 鱈とつみれの鍋
白菜 豆腐 マロニー 椎茸
- ～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。※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: **和洋折衷コース【蓼科】**

期間: 2025年1月8日～2025年3月31日まで

料金: 14,520円



■お品書き

- ～前菜～ 生子ポン酢霰和え
鮫肝 紅葉卸 葱 筍味
噌漬け 唐墨大根
- ～お椀～ 雲子霰揚げ 胡麻豆腐
菜の花 露生姜 蟹摺り流し
- ～お造り～ 鰯 鮪 煽り烏賊 帆立焼霜
- ～お魚料理～ 銀鱈の西京漬け ソース
ブルーブラン
- ～グラニテ～ 本日のお口直しのグラニテ
- ～お肉料理～ 仔羊のポアレ・ローズマリー風味のソース
- ～デザート～ 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

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。



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: 4,950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。
※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～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。

【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～2025年3月31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～2025年3月31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～2025年3月31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～2025年3月31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～2025年3月31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