

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:Speciale(スペチャーレ)  
期間:2025年3月1日~2025年4月25日まで  
料金:13,310円



- お品書き
- 《前菜》 カニ・空豆・フルーツマトのファルチータ キヤビア添え
  - 《温前菜》 ホワイトアスパラとパンチェッタのインボルティエーニ スカモルツァチーズ焼き
  - 《パスタ》 スカンピ入りペスカトーレ イカスミのタリオリーニ
  - 《魚料理》 本日魚のソテー うに入りザバイオーネソース
  - 《肉料理》 牛フィレ肉のソテー 香草パン粉焼き 山菜のフリット添え

パン

《ドルチェ》イチゴのミルフィーユ チョコアイス添え

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(本館休館日及び特定期間)

【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

メニュー名:Consiglie(コンスィリエ)  
期間:2025年3月1日~2025年4月25日まで  
料金:9,240円



- お品書き
- 《前菜》 葉の花とホタルイカのかんきつ サラダ仕立て
  - 《パスタ》 白魚・ふきのとうのオイルソース からすみ風味 フェデーリーニ
  - 《魚料理》 本日魚と山菜のカルトッチョ
  - 《肉料理》 骨付き仔羊とタケノコのグリル アンチョビクリームソース
- +
- 1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》リンゴのタルト ゆずシャーベット

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(本館休館日及び特定期間)

【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:2025年3月1日~2025年4月25日まで  
料金:6,600円



- お品書き
- 《前菜》 浅間サーモンのマリネ トマトジュレのサラダ仕立て
  - 《パスタ》 山ウドとアサリのピアンコ 桜エビのフリット添え フェデーリーニ
  - 《肉料理》 トマト煮込みハンバーグ ピッツァイオーラ

※+

1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》イチゴのムースとベリーの赤ワインコンポート 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。

※除外日(本館休館日及び特定期間)

【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。

【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。

## 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》 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。

メニュー名:  
**Crescita(クレシータ)**(12歳以下対象コース)  
期間:2023年9月1日～2025年4月25日まで  
料金:4,730円

メニュー名:  
**Bambino(バンビーノ)**(12才以下対象プレート)  
期間:2023年9月1日～2025年4月25日まで  
料金:2,640円

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:2022年12月27日～2025年3月31日まで  
料金:7,260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: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】【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: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 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。

## 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&amp;スープ&amp;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