

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
キャビア添え
- 《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
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
せていただく場合がございます。
※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
せていただく場合がございます。

※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。

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