



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。



 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: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