

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:低アレルギー大人夕食メニュー ～洋コース～

期間:2022年12月27日～2025年3月31日まで
料金:6,655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。

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:2022年12月27日～2025年3月31日まで
料金:6,655円

■お品書き

- 《前菜》 てっさ 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》 鰯吉野餡掛け 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。

メニュー名:低アレルギーお子様夕食メニュー

期間:2022年12月27日～2025年3月31日まで
料金:2,420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。



メニュー名: **Consiglie(コンスイリエ)**
期間: 2023年9月1日～2024年7月11日まで
料金: 8,470円

メニュー名: **Montagna(モンターニャ)**
期間: 2023年9月1日～2024年7月11日まで
料金: 6,050円

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～2024年7月11日まで
料金: 4,356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～2024年7月11日まで
料金: 2,420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



ラコルタテイクアウトメニュー

メニュー名:うな重(お吸い物付き)

期間:2023年12月1日～2024年12月31日

まで

料金:(税込) 4,158円

メニュー名:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2023年12月1日～2024年12月31日

まで

料金:(税込) 1,782円



レストラン「フレグランド」

メニュー名:メレーズ

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金:7,700円



■お品書き

～Hors-d'œuvre～ 彩り野菜のゼリー寄せ・生ハム添え

～Soupe～ グリーンピースのポタージュ
野菜のフライを添えて～Poisson～ 長野県産イワナのソテー
レタス巻き・フヌイユソース～Viande～ 鹿ロース肉のパイ包み焼き
赤ワインソースで

別途差額1,650円(税込み)

【鹿ロース肉】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:2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金:7,700円



■お品書き

～前菜～ 烏賊 うるい 酢味噌掛け
青菜の浸し 糸雲丹
鯛木の芽寿司 穴子八幡巻き
花卉百合根

～お椀～ 碓井豆腐 筍 若布 青味木の芽

～お造り～ 鯛 鮪 サーモン あしら

～煮物～ 桜道明寺 蛸旨煮 銀鮠 落 生姜

～揚げ物～ 海老と野菜の天婦羅 薬味

～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～ 本日の水菓子

※4/27～5/6につきましては、販売期間対象外となります。
※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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

牛肉【鶏肉】豚肉 あわび
【いか】いくら【鮭】【さば】
くるみ【ごま】【大豆】【まつたけ】
【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

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:旬粋

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金:13,200円



■お品書き

～前菜～ 蛸烏賊 うるい 酢味噌掛け
山菜旨煮 木の芽
落土佐煮 鯛木の芽寿司
鶏松風
たらの芽天婦羅 花卉百合根～お椀～ 碓井豆摺り流し
鯛煎餅 胡麻豆腐 花びら
人参 芥子

～お造り～ 鰯 鮪 サーモン あしら

～合肴～ 白魚と湯葉の茶碗蒸し 生姜鮠

～焼物～ 鮎魚女と筍木の芽焼き あしら

～鍋物～ 山菜と牛肉の陶板鍋 温玉

～食事～ 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。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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉【あわび】
【いか】いくら【鮭】【さば】
くるみ【ごま】【大豆】まつたけ
【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

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。

※4/27～5/6につきましては、販売期間対象外となります。
※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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
【落花生】【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 【鮭】【さば】
【くるみ】【ごま】【大豆】 まつたけ
【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

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。



レストラン「フレグランド」

メニュー名:ブロー

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金:13,200円



■お品書き

- ～Amuse～ シェフからの一皿
春のイマジネーション
- ～Hors-d'œuvre～ ハケ岳サーモンのコンフィ・
マイクロハーブの大地の恵み
- ～Soupe～ ハケ岳牛乳を使ったジャガイモと
ポワロー葱のポター
ジュ、ローズマリーの香り
- ～Poisson～ オマール海老のフリットと太王イワナのポアレ
バジルとトマトの白
ワインソース
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 和牛フィレ肉のグリ
エ・森林見立て
牛蒡と赤ワインのソースで
- ～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

※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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば

メニュー名:お子様和食膳

期間:2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金:4,500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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
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

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～2024年6月30日まで

料金:4,500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7品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ 【ごま】【大豆】 まつたけ
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

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。

【落花生】【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】【あわび】

いか 【いくら】【鮭】【さば】

【くるみ】【ごま】【大豆】 まつたけ

【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】

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「フレグランド」

メニュー名: 洋食お子様プレート

期間: 2024年4月1日～2024年6月30日まで

料金: 2,800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7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
くるみ【ごま】【大豆】まっただけ
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

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。



レストラン「フレグラント」

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