

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Consiglie(コンスィリエ)

期間: 2024年5月6日～2024年7月11日まで

料金: 8,470円



■お品書き

《前菜》 ホワイトアスパラと信州サーモン
トマトとカニのジュレ サラダ仕立て

《パスタ》 カラビネーロのリングイネ トマトソース

《魚料理》 旬の鮮魚のアクアパッツァ

《肉料理》 羊の肩ロースのピザ職人風

+

1,860円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》リコッタ入りフォロマージュブラン
夏みかんのグラニテ

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。

【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 セラチン 【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: Montagna(モンターニャ)

期間: 2024年5月6日～2024年7月11日まで

料金: 6,050円



■お品書き

《前菜》 トマトのガスパッチョ 季節野菜のグリル
うに添え

《パスタ》 魚介のオイルソース ルッコラ入り
フェデリーニ

《肉料理》 ハンバーグ ジェノベーゼクリームソース

※+

1,860円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》プリン ブルーベリーのソルベ

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。

【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】 セラチン 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: Crescita(クレシータ)(12歳以下対象コース)

期間: 2024年5月6日～2024年7月11日まで

料金: 4,356円



■お品書き

《前菜》 ブラータチーズ・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

お子様高学年向けのコース料理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きます場合がございます。

【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】【セラチン】【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。

RACCOLTA ラコルタ

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5月6日～2024年7月11日まで
料金:2,420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・ポテトフライ・エビフライ
魚のヴァポレー・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きます場合がございます。

【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。

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場合がございます。

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 トマトソース

《魚料理》 鰯吉野鰯掛け
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: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
せていただく場合がございます。



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



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 銀鮓 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 生姜鮓

～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
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
ただく場合がございます。
※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
だく場合がございます。
※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。



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