

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》 菜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

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。

RACCOLTA 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:2025年1月6日～2025年4月25日まで
料金:4,730円



■お品書き
 <<前菜>> プラタチーズ・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。
 ※除外日(12/28～1/5年末年始及び本館休館日)

【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:
Bambino(バンビーノ)(12才以下対象プレート)
期間:2025年1月6日～2025年4月25日まで
料金:2,640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
 魚のヴァポーレ・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。
 ※除外日(12/28～1/5年末年始及び本館休館日)

【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:**低アレルゲン大人夕食メ
 ニュー ～洋コース～**
 期間:2025年3月1日～2026年3月31日まで
 料金:7,260円



■お品書き
 <<前菜>> ホタテと野菜のマリネ
 メランジェサラダ 人参ド
 レッシング
 <<パスタ>> ほうれん草のトロフィエ
 プッタネスカソース
 <<魚料理>> 真鯛ときのこのソテー
 ジェノベーゼソース
 <<肉料理>> 仔羊のローマ風 カチャート
 ラ
 バケット 丸パン
 <<デザート>> マフィンカカオ
 フルーツ3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。

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:低アレルゲン大人夕食メニュー ~和洋折衷~

期間:2025年3月1日~2026年3月31日まで
料金:7,260円

■お品書き

- 《前菜》 たことわかめの酢の物
フムスコロッケ
うなぎと野菜のテリーヌ
サフランジュレ
- 《サラダ》 メランジェサラダ 玉ねぎ
ドレッシング
- 《焼物》 メカジキのヴァプール
ラタトゥイユソース
- 《魚料理》 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬
- 《お食事》 白米 あおさのお味噌汁
- 《デザート》ぶどうゼリー
フルーツ3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:低アレルゲンお子様夕食メニュー

期間:2025年3月1日~2026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
メカジキのヴァプー
ル トマトソース
ローストポテト
フムスコロッケ
- 《カレー》 白米 甘口カレー
- 《ジュース》 ブドウ100%ジュース
- 《デザート》ぶどうゼリー
フルーツ3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：
【4/26～5/5】GW限定イタリアンブッフェ
期間：2025年4月26日～2025年5月5日ま
で
料金：70才以上 7,150円
13才以上 7,700円
7才～12才 5,000円
4才～6才 3,000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～2026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:メレーズ

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:8,470円



■お品書き

～Hors-d'œuvre～鯛のコンフィ・サラダ仕立て
グリーンマスタードのソースで

～Soupe～グリーンピースのスープ

～Poisson～イサキのソテー
生海苔のソースで

～Viande～科乃豚のグリエ
バーベキューソース・
温野菜添え

別途差額1,650円(税込)

【科乃豚】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～本日も楽しみデザート

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

※5月2日～6日は提供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。

メニュー名:深山

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:8,470円



■お品書き

～前菜～烏賊 うるい 酢味噌掛け
蓬豆腐 クコの実
鯛小袖寿司 天豆蜜煮 鶏
松風 海老黄身寿司

～お椀～桜えび真丈 楓麩 青味
木の芽

～お造り～サーモン 鯛 燻り烏賊
あしらい

～煮物～きゃべつ万頭 蛸 青味

～焼物～鱸木の芽焼き 丸十蜜煮
はじかみ

～御飯～白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～本日の水菓子

※5月2日～6日は提供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。
※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:旬粋

期間:2025年4月1日～2025年6月30日まで

料金:14,520円



■お品書き

～前菜～青梗菜と桜エビの煮浸し
糸花
蛸烏賊 うるい 酢味噌掛け
紅芽

サーモン木の芽焼き 鯛小袖寿司
厚焼き玉子 サーモン砵巻き
青唐

～お椀～碓氷豆腐 筍 若布 鮎魚
女煎餅 木の芽

～お造り～桜鯛 鮪 燻り烏賊
サーモン あしらい

～合肴～白魚の茶碗蒸し 桜館

～煮物～筍飛龍頭 蛤酒盗煮 蕨
花びら百合根

～焼物～長野県産牛ロース焼きしゃぶ
季節の野菜を添えて

～食事～山菜御飯 香の物 味噌汁

～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。
※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。

※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:ブロー

期間:2025年4月1日~2025年6月30日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ~Amuse~ 本日のお楽しみ一口アミューズ
- ~Hors-d'œuvre~ 帆立貝のテリーヌ・ウニ風味 サラダと一緒に
- ~Soupe~ セロリのポタージュ
ゴルゴンゾーラ風味
- ~Poisson~ 真鯛のデュクセル
詰めロティ
ペルノ酒風味のソース
- ~granite~ 本日のグラニテ
- ~viande~ 和牛ロース肉ソテー・粒マスタードソース
- ~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

メニュー名:お子様和食膳

期間:2025年1月1日~2025年6月30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:2025年1月1日~2025年6月30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。

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「フレグランス」

メニュー名：
低アレルギーお子様夕食メニュー
期間：2025年3月1日～2025年6月30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
メカジキのヴァプール トマトソース
ローストポテト
フムスコロッケ
カレー 白米 甘口カレー
ジュース ぶどう100%ジュース
デザート ぶどうゼリー
フルーツ3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～和洋折衷コース～**
期間：2025年3月1日～2025年6月30日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 たことわかめの酢の物
フムスコロッケ
うなぎと野菜のテリーヌ サフランジュレ
サラダ メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
焼物 メカジキのヴァプール
ラタトゥイユソース
魚料理 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬け
お食事 白米 あおさのお味噌汁
デザート ぶどうゼリー
フルーツ3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～洋食コース～**
期間：2025年3月1日～2025年6月30日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 ホタテと野菜のマリネ
メランジェサラダ 人参ドレッシング
パスタ ほうれん草のトロフィエ
プッタネスカソース
魚料理 真鯛ときのこのソテー
ジェノベーゼソース
肉料理 仔羊のローマ風 カチャトラ
デザート バケット 丸パン
フルーツ3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。



【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6月30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6月30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6月30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6月30日まで
料金:2,860円

メニュー名:
サンドウィッチ&スープ&サラダ
期間:2024年10月1日～2025年6月30日まで
料金:1,650円



ご朝食【フレグランス】

メニュー名: 低アレルゲン大人朝食メニュー

期間: 2025年3月1日～2025年6月30日まで

料金: 2,695円



■お品書き

- 前菜 茄子の煮浸し ごぼうのきんぴら ひじき煮
ほうれんそうの浸し 人参と紫キャベツの酢の物 さつまいものサラダ
- サラダ メランジュサラダ レモンドレッシング
- 魚料理 鱈の塩焼き あしらい
- 食事 なめことわかめのお味噌汁 白御飯
- フルーツ 本日のフルーツ三種

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: 低アレルゲンお子様朝食メニュー

期間: 2025年3月1日～2025年6月30日まで

料金: 1,320円



■お品書き

- スープ ミネストローネ ほうれん草のリゾーニ
あしらい オリーブオイル
- メインプレート丸パン バケット いちごじゃむ
メランジュサラダ 玉葱ドレッシング
- ジュース ぶどうジュース
- フルーツ 本日のフルーツ三種類

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。



ご朝食【フレグランス】

メニュー名: **朝食セット**

期間: 2025年1月1日～2025年6月30日ま

で

料金: 大人料金 2,695円
子供料金 1,100円