

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:Speciale(スペチャーレ)
期間:2025年5月6日～2025年7月18日まで
料金:13,310円



■お品書き

- 《前菜》 アワビとカプレーゼのサラダ仕立て
- 《温前菜》 とうもろこしのポターージュ
- 《パスタ》 キャビアとからすみの冷製パスタ
- 《魚料理》 鮎のコンフィ オリーブとマトのソース
- 《肉料理》 牛フィレ肉のグリル ナズ・ズッキーニ・トマトのミルフィーユ仕立て トリュフ風味
- パン
- 《ドルチェ》さくらんぼのタルト

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。
この機会には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

【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:Consiglie(コンスィリエ)
期間:2025年5月6日～2025年7月18日まで
料金:9,240円



■お品書き

- 《前菜》 イワシのインボルティーニとカポナータのクスクス
- 《パスタ》 アサリ・ムール貝のオイルソース フェデリーニからすみ風味
- 《魚料理》 カジキのカツレツ ケッカソース
- 《肉料理》 仔牛のサルティンボッカ サマートリュフ添え
- +
- 1,980円で国産牛のグリルに変更できます。
- パン
- 《ドルチェ》カッサータ シチリアーナ

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】 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:Montagna(モンターニャ)
期間:2025年5月6日～2025年7月18日まで
料金:6,600円



■お品書き

- 《前菜》 ガスパチョと枝豆のムース
- 《パスタ》 ズワイガニの大葉ジェノベーゼ
- 《肉料理》 立科豚の低温調理 ジンジャービネグレットソース
- ※+
- 1,980円で国産牛のグリルに変更できます。
- パン
- 《ドルチェ》キウイのパンナコッタ レモンソルベ

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。

※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 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5月6日～2025年7月18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5月6日～2025年7月18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4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 カチャトー
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(8品目)特定原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除いて構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルゲンメニュー」の提供に限らせていただきます。

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4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
ラタウイユソース
- 《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(8品目)特定原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除いて構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルゲンメニュー」の提供に限らせていただきます。

メニュー名:
低アレルゲンお子様夕食メニュー

期間:2025年4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(8品目)特定原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除いて構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルゲンメニュー」の提供に限らせていただきます。



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～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



【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8月31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8月31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8月31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8月31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8月31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4月1日～2026年3月31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。

メニュー名: 低アレルゲンお子様朝食メニュー

期間: 2025年4月1日～2026年3月31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。