

RACCOLTA ラコルタ

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
ブツネスカソース
- 《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。

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
せていただく場合がございます。

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～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: 低アレルギー大人朝食メニュー

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。

メニュー名: 低アレルギー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。