

## 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



## 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  
せていただく場合がございます。

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 桜餡

～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  
せていただく場合がございます。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--~ 本日のお楽しみー  
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: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  
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。

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。



## 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