

## RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Raffinato(ラッフィナート)  
期間: 2025年9月1日～2025年11月30日まで  
料金: 11,000円



## ■お品書き

《〈歓迎のひと口〉》シェフからの小さな一皿

《〈前菜〉》 生うにのプリン  
信州産シードル泡のソース

《〈パスタ〉》 オマール海老のラビオリ ポルチーニソース  
蓼科ガーデンバジルのジェノベーゼ

《〈肉料理〉》 信州プレミアムビーフのロースト  
サマートリュフ添え  
パン

《〈ドルチェ〉》 ラコルタ特製 升ティラミス  
長野県産シャインマスカット  
コーヒー又は紅茶

※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 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:  
Speciale(スペチャーレ)[9/1～11/30]  
期間: 2025年9月1日～2025年11月30日まで  
料金: 13,310円



## ■お品書き

《〈前菜〉》 浅間サーモンのマリネ パンツァネッラ仕立て

《〈温前菜〉》 キノコのフリット トリュフ風味

《〈パスタ〉》 鴨のラグー ルッコラを練り込んだパッパルデッレ

《〈魚料理〉》 太刀魚とスカンピのインボルトティーニ カダイフ巻き

《〈肉料理〉》 牛フィレ肉のビステッカ  
ポルチーニソース  
パン

《〈ドルチェ〉》 栗のブリュレ ぶどうのソルベ  
コーヒー又は紅茶

※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 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:  
Consiglie(コンシリエ)[9/1～11/30]  
期間: 2025年9月1日～2025年11月30日まで  
料金: 9,240円



## ■お品書き

《〈前菜〉》 田舎風パテ 自由農園野菜のピクルス添え

《〈パスタ〉》 サーモンとフェネルの軽いマトソース

《〈魚料理〉》 本日のお魚のソテー 信州産キノコのピューレ

《〈肉料理〉》 長野県産豚ロース肉のスマークグリル 栗のリゾット添え

＋  
1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《〈ドルチェ〉》 ぶどうとマスカルポーネのファゴットティーノ エディブルガーデンミントのソルベ

コーヒー又は紅茶

※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 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。



## 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才以上 (9月30日まで) 2,695円  
(10月1日より) 3,300円

7才～12才 (9月30日まで) 1,705円  
(10月1日より) 1,980円

4才～6才 (9月30日まで) 1,100円  
(10月1日より) 1,320円



## 【テイクアウト】

メニュー名: **国産牛炙り焼き重**

期間: 2025年8月1日～2026年3月31日まで  
料金: 4,500円

メニュー名: **うな重(お吸い物付き)**

期間: 2024年10月1日～2025年10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10月31日まで  
料金: 1,950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10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10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:9月30日まで 2,695円  
10月1日より 3,300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 鰯の塩焼き 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4月1日～2026年3月31日まで

料金:9月30日まで 1,320円  
10月1日より 1,650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。