

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ティーノ さつまいものソルベ

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。

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9月1日～2025年11月30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(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9月1日～2025年11月30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
魚のヴァポレー・フ
ルーツ

《デザート》 本日のデザート

小学生以下のお子様向けのプレートでございます。

※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(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:低アレルギー大人夕食メニュー ～和洋折衷～

期間:2025年9月1日～2026年3月31日まで

料金:7,260円

メニュー名:低アレルギー大人夕食メニュー ～洋コース～

期間:2025年9月1日～2026年3月31日まで

料金:7,260円

メニュー名:
低アレルギーお子様夕食メニュー

期間:2025年9月1日～2026年3月31日まで

料金:2,640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



レストラン「フレグランス」

メニュー名:メレーズ

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで

料金:8,470円



■お品書き

～Hors-d'œuvre～ 鮪のサラダ変わりパン粉がけ・アンチョビとバルサミコ酢ソース

～Soupe～ 人参のポタージュ

～Poisson～ カサゴのポワレ・トマトの香草風味

～Viande～ 仔牛のソテー・エストラゴンソースで

別途差額1,650円(税込み)

【仔牛のメインデッシュ】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～ 本日の楽しみデザート

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

※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。
※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】

メニュー名:深山

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで

料金:8,470円



■お品書き

～前菜～ 青菜 甘海老 柑橘酢 栗マスカット 禅定麩 白和え 銀杏豆腐 美味出汁 生姜銀杏 秋刀魚小袖寿司

～お椀～ 萩真薯 菊花薄葛和風コンソメ仕立て

～お造り～ 鮪 真鯛 信州サーモン あしらひ

～煮物～ 南京万頭 蕎麦の実 信州きのこ餡掛け

～焼物～ 鰯若狭焼 酢橘

～食事～ 白御飯 赤出汁 香の物

～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 パナナ
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:松茸会席

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで

料金:18,000円



■お品書き

～先附～ 銀杏豆腐 イクラ セルフィーユ

～前菜～ 水菜ときのこの浸し 菊花糸雲丹

栗とチーズの白和え 軸三

つ葉（カボス釜）

海老手毬寿司キャビア乗せ

松茸の博多

雲丹 山葵

～お椀～ 松茸の土瓶蒸し 酢橘

松茸 白身魚 福味鶏 銀

杏 海老 三つ葉

～お造り～ 鮪 鯛 帆立 燗り烏賊 あしらひ

～合肴～ 松茸の茶碗蒸し 銀鮎 振り柚子

～揚物～ 松茸のフライ レモン ソース鮎

～焼物～ 松茸と国産牛ロースのすき焼き

松茸 国産牛ロース 九条

葱 栗麩 玉葱

春菊 温玉

～御飯～ 松茸御飯(釜焚き) 香の物 赤出汁

～甘味～ 本日のデザート

※松茸会席の連泊対応は致しかねます。予めご了承ください。
※3日前までの要予約となります。予めご了承ください。
※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。
※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

■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。

【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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名:ブロー

期間:2025年9月1日～2025年10月31日まで

料金:14,520円



■お品書き

- ～Amuse～ 松茸と佐久鯉のベニエ
- ～Hors-d'œuvre～ 信州サーモンのスモーク・サラダ仕立て
- ～Soupe～ マッシュルームのスープ・カプチーノ仕立て
- ～Poisson～ オマールテールとカマスのソテー・ブルブランソース
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 長野県国産牛フィレ肉のポワレ・マルサラソース
- ～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 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:お子様和食膳

期間:2025年1月1日～2025年12月31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 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12月31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】【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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名: 洋食お子様コース

期間: 2025年1月1日～2025年12月31日まで

料金: 4,950円



■お品書き

～オードブル～ 本日の冷製オードブル
サラダ添え

～スープ～ 本日のスープ

～パスタ～ 本日のパスタ

～メイン～ 牛肉のステーキ
温野菜添え

～デザート～ 本日のお楽しみデザート

お子様プレートからグレードアップした、お子様
コースです。前菜、スープ、パスタ、メイン(お肉
料理)、デザートのカートです。※食材の仕入れ状況により一部変更させていた
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:

低アレルギー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 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
せていただく場合がございます。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。



レストラン「フレグラント」

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	メカジキのヴァブール 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。



【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:低アレルギー大人朝食メニュー

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:低アレルギー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。



ご朝食【フレグランス】

メニュー名:

朝食セット（和定食・洋定食）

期間:2025年1月1日～2026年3月31日ま
で

料金:大人料金9月30日まで 2,695円
子供料金9月30日まで 1,100円
大人料金10月1日より 3,300円
子供料金10月1日より 1,320円