

## RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Raffinato(ラフフィナート)  
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 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: Speciale(スペチャーレ)  
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 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(コンスイリエ)  
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モークグリル 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 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 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9月1日～2025年12月26日まで  
料金:4,730円



■お品書き  
 <<前菜>> プラータチーズ・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12月26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 3,300円  
7才～12才 1,980円  
4才～6才 1,320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～2026年3月31日まで  
料金:4,500円

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:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2024年10月1日～2026年3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～2026年3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～2026年3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～2026年3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 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。