

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Raffinato(ラフフィナート)
期間: 2025年12月1日～2025年12月26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〉》 ヤマメと諏訪湖産手長エビのカルピオーネ 黄色いイクラ添え

《〈パスタ〉》 甲州地鶏ラゲー そば粉入りタリアテッレ

《〈肉料理〉》 信州プレミアムビーフのロースト かりんのソース
パン

《〈ドルチェ〉》 ラコルタ特製 升ティラミス りんごコンポート

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12月1日～2025年12月26日
まで
料金: 13,310円



■お品書き

《〈前菜〉》 モルタデッラ・白インゲン豆・リコッタの生ハム包み

《〈温前菜〉》 ピアディーナ

《〈パスタ〉》 うなぎのトマトソース ベッペ風 ガルガネッリ

《〈魚料理〉》 白身魚とパンチェッタのインボルティーニ はまぐりのスープ仕立て

《〈肉料理〉》 牛ホホ肉とランブルスコの煮込み モッツァレラ入りレンコンのポレンタ
パン

《〈ドルチェ〉》 りんごのタルト メープルのジェラート

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: Consigli(コンスィリエ)
期間: 2025年12月1日～2025年12月26日
まで
料金: 9,240円



■お品書き

《〈前菜〉》 イタリア産ハムの盛り合わせ

《〈パスタ〉》 ポルチーニ入りボロネーゼ リングイネ

《〈魚料理〉》 魚のトレッチャ フレッシュトマトソース

《〈肉料理〉》 仔牛のカツレツ ボローニャ風

＋
1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《〈ドルチェ〉》 パルメジャーノチーズケーキ ジェラート

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。

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:低アレルゲン大人夕食メニュー ~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:低アレルゲン大人夕食メニュー ~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:
低アレルゲン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。