

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:
Speciale(スペチャーレ)[1/5～2/28]
期間:2026年1月5日～2026年2月28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 モッツア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 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)[1/5～2/28]
期間:2026年1月5日～2026年2月28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 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：
【12/27～1/4限定】年末年始イタリアンブッフェ
期間：2025年12月27日～2026年1月4日まで
料金：13歳以上 8,800円
70歳以上 8,250円
7～12歳 5,000円
4～6歳 3,000円

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:「新春おせちbuffet」

期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで

料金:13才～ 3,850円
7才～12才 2,530円
4才～6才 1,870円

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: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: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。