

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



レストラン「フレグランス」

メニュー名:ブロー【ノエル】

期間:2025年11月1日～2026年1月12日まで
料金:12/13～12/15までブローの名称が”ノエル”となりクリスマス特別デザートでの提供となります。 14,520円



■お品書き

- ～Amuse～ シェフからの贈り物
- ～Hors-d'œuvre～ 鮑のソテー
エスカルゴバターソース
- ～Hors-d'œuvre～ 福味鶏胸肉のサラダ仕立て
- ～Poisson～ ブイヤベース
(イセエビ・白身魚・ムール貝)
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 和牛ロースのソテー
トリュフソースで
- ～Pain～ 本日のパン2種
- ～Dessert～ 本日の楽しみデザート
☆12/13～12/25”
クリスマス特別デザート”での提供となります☆
コーヒー、紅茶、又はハーブティー

◆12/13～12/25期間中・”ブロー”の名称が”ノエル”に変更となりデザートが期間限定クリスマスデザートで提供いたします。
※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。予めご了承下さい。
※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】 くらみ

■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

メニュー名:旬粋

期間:2025年11月1日～2026年1月12日まで
料金:1/1～1/3は期間限定”寿会席”での提供となります。 14,520円



■お品書き

- ～前菜～ 壬生菜と蟹の浸し
糸雲丹 仔持昆布
柚子 海老棒寿司
零余子真丈
銀杏丸十 銀杏素揚げ 花豆
- ～お椀～ 胡麻豆腐 海老の葛打ち
青味 柚子
蕪の雲仕立て
- ～お造り～ 鰯 鯛 鮪 烏賊 あしらひ
- ～合肴～ 豚角煮蓮蒸し
共地餡 水溶き芥子
- ～煮物～ 丸大根 まな鯉から揚げ
水菜餡 柚子
- ～焼物～ 鴨ロース桑焼き 海老芋
ズッキーニ パプリカ
青味 エリンギ茸 ナマコポ
ン酢
- ～食事～ 白御飯 赤出汁 香の物
- ～水菓子～ 本日の水菓子

※1/1～1/3期間限定、【寿会席】に変更となります。
お品書きにつきましては寿会席のメニューをご覧ください。
※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場合がございます。予めご了承下さい。
※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】 くらみ

■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

メニュー名:

寿会席【1/1～1/3期間限定メニュー】

期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで
料金:1/1～1/3は期間限定”寿会席”での提供となります。 14,520円



■お品書き

- ～前菜～ 紅白なます 松の実 胡麻 セルヒュー
黒豆 田作り 松笠慈姑
オランダ
まな鯉西京焼き はじか
み 唐墨大根
海老棒寿司 零余子真丈
- ～お椀～ 花びら餅 人参 大根
法蓮草 千枚大根
鮑 青味 柚子
- ～お造り～ 鮪 鯛 烏賊 牡丹海老
- ～焼物～ 国産牛ロースステーキ
丸大根 堀川牛 南瓜
人参 イタリアンパセリ
- ～煮物変り～ 鰯と蟹のしゃぶしゃぶ
水菜 豆腐 マロニー 椎
茸 薬味 ポン酢
- ～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁
- ～水菓子～ 本日の水菓子

※1/1～1/3期間限定、【寿会席】ご提供となります。
上記期間中以外には【旬粋】でのご提供となります。
詳細は旬粋のお品書きをご覧ください。
※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場合がございます。予めご了承下さい。
※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】 くらみ

■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

【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。

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。

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: 蓼科【和洋折衷コース】

期間: 2026年1月17日～2026年2月28日まで
料金: 14,520円



■お品書き

- ～オードブル～ 本日のオードブル盛り合わせ
信州サーモン フォアグラのテリーヌ
海老のカダイフ巻き・肉・ハケ岳サーモンのコロッケ
- ～お椀(鼈鍋)～ 鼈 豆腐 焼葱 露生姜
- ～お造り～ 季節のお造り4種盛 あしらひ
- ～お魚料理～ 銀鱈西京焼き 網笠柚子 はじかみ
- ～グラニテ～ 本日の口直しシャーベット
- ～ヴィアンド～ 和牛サーロインのグリエ
本日の好みソースで
- ～お食事～ 蟹御飯 香の物 赤出汁
- ～デザート～ 本日の楽しみデザート
コーヒー・紅茶・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】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
【落花生】【えび】【かに】【くらみ】

■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】

メニュー名: 深山

期間: 2025年11月1日～2026年1月12日まで
料金: 8,470円



■お品書き

- ～前菜～ 焼白子豆腐 赤蒟蒻煮浸し
信州林檎 酢味噌掛け 零余子真薯 河豚手毬寿司
- ～お椀～ ずわいがに真薯 薄氷大根
青味 柚子 清汁仕立て
- ～お造り～ 鰯 真鯛・キャビア 鮪 あしらひ
- ～煮物～ 里芋万頭 雲鰐掛け
いくら 黄味香煎
- ～焼物～ 鰯の照り焼き
くるみ丸十カステラ はじかみ 赤柴卸し
- ～御飯～ 白御飯 赤出汁 赤蕪漬
セロリ漬
- ～水菓子～ 本日の水菓子

※12/29～1/3提供期間対象外となります。
※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。
※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】【くらみ】

■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: 深山

期間: 2026年1月17日～2026年2月28日まで
料金: 8,470円



■お品書き

- ～前菜～ あん肝旨煮 針生姜
壬生菜と貝柱の浸し 糸鰹
信州サーモン 味噌クリームチーズのカナッペ
- ～お椀～ 胡麻豆腐 蒸し雲丹 雲仕立て
法蓮草 あられ柚子
- ～お造り～ 鯛 鮪 甘海老 あしらひ
- ～煮物～ 牛蒡信田巻 蓮根 白髪葱
生姜 銀鰐
- ～焼物～ 寒鰯和製香パン粉焼き 柑橘の香り
大根千枚漬け マイヤーレモン
- ～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】【くらみ】

■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。

【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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名:メレーズ

料金:8,470円



■お品書き

～Hors-d'œuvre～ホタテとタコのカルパッチョサラダ仕立て

～Soupe～オニオングラタンスープ

～Poisson～ハケ岳サーモンのポアレ
山椒とケッパーのレモンバターソース

メニュー名:メレーズ

期間:2026年1月17日～2026年2月28日まで
料金:8,470円

■お品書き

～Hors-d'œuvre～海のフリット・サラダ添え

～Soupe～白インゲンのスープ

～Poisson～信濃雪鱒のポワレ・ハーブ香るヴァンプランソース

～Viande～仔羊のロースト・ローズマリーソース
冬野菜を添えて

別途差額1,650円(税込み)

【仔羊のメインデッシュ】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～本日のお楽しみデザート

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く場合がございます。
※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。

メニュー名:洋食お子様プレート

期間:2025年1月1日～2026年3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】 【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。

～Viande～

福味鶏のコンカッセ・
ポルチーニと信州キ
ノコ仕立て
※鳥インフルエンザ
の影響で入荷困難と
なり、当初【鴨胸肉の
ロティ】より【福味鶏
のコンカッセ・ポルチー
ニと信州キノコ仕立
て】に変更しておりま
す。予めご了承下さ
い。

【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。

別途差額1,650円(税
込)

【福味鶏】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～

本日お楽しみデザー
ト

コーヒー、紅茶、また
はハーブティー

※12/29～1/3提供期間対象外となります。
※鳥インフルエンザの影響で入荷困難となり、
当初【鴨胸肉のロティ】より【福味鶏のコンカッセ・
ポルチーニと信州キノコ仕立て】に変更しており
ます。予めご了承下さい。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。
※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】 【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。



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～2026年3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「フレグランド」

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: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。



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 3,300円
子供料金 1,320円
1/1～1/3大人料金 3,850円
1/1～1/3子供料金 1,870円