

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: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



レストラン「フレグラント」

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種盛り
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
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】くすみ

■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: 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
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 銀鮎
- ～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】くすみ

■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: 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～ 信濃雪鰯のポワレ・ハーブ香るヴァンブランソース
- ～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～ 本日の楽しみデザート
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。

【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。

【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。
※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。

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)、デザートのカースです。

※食材の仕入れ状況により一部変更させていただきます。
※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。

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きます。



レストラン「フレグラント」

メニュー名:低アレルゲン大人夕食メ
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
- 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。

メニュー名:低アレルゲン大人夕食メ
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 メカジキのヴァプール
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