



RACCOLTA ラコルタ

おすすめ

メニュー名：
【期間限定】春野菜コース ラッフィナー
ト(3/1～3/31)

期間：2026年3月1日～2026年3月31日
まで
料金：11,000円



■お品書き

《前菜》 浅間サーモンの炙り 春
野菜ソース

《パスタ》 諏訪湖産手長海老 ふき
のとうを練りこんだタリオ
リーニ 軽いトマトソース

《肉料理》 信州プレミアム牛のロー
スト 山菜フリット

《デザート》真澄の酒粕ティラミス

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く場合がございま
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 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：ラストイタリアン(旧スペ
チャーレ)
期間：2026年3月1日～2026年3月31日ま
で
料金：13,310円



■お品書き

《前菜》 浅間サーモンのスモークと
トマトジュレ

《温前菜》 オマール海老のカネロニ
仕立て

《パスタ》 ズワイガニとウニの軽いト
マトソース フェデリーニ

《魚料理》 甘鯛のうろこ焼き 里芋と
モッツアレラのピューレ ア
サリとセミドライトマトのソー
ス

《肉料理》 牛フィレ肉の香草パン粉
焼き 赤ワインソース

パン

《ドルチェ》市田柿のパンナコッタ

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
せていただく場合がございます。

※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)
期間：2026年3月1日～2026年3月31日ま
で
料金：9,240円



■お品書き

《前菜》 アーティーチョークのグリ
ル プッタネスカソース

《パスタ》 イカスミのボンゴレビアン
コ

《魚料理》 真鯛のプロデッター

《肉料理》 仔牛のサルティンボッカ

+

1,980円で国産牛のグリル
に変更できます。

パン

《ドルチェ》マリトッツォ いちごのジェ
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
せていただく場合がございます。
※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。

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：2026年1月5日～2026年3月31日まで
料金：4,730円



■お品書き
 <<前菜>> プラタチーズ・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：2026年1月5日～2026年3月31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
 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：
低アレルギーお子様夕食メニュー
期間：2025年4月1日～2027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>> ブドウ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(8品目)特定原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除いて構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルギーメニュー」の提供に限らせていただきます。

RACCOLTA ラコルタ

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4月1日～2027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
ブッタネスカソース

《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(8品目)特定
原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除い
て構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原
材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定
原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちの
お客様には「低アレルギーメニュー」の提供に限
らせていただきます。

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4月1日～2027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(8品目)特定
原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除い
て構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原
材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定
原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちの
お客様には「低アレルギーメニュー」の提供に限
らせていただきます。



メニュー名:

【日曜・祝日限定】デザートbuffet

期間:2026年2月8日～2026年3月29日まで

料金:大人(税込) 3,300円
中人(税込) 1,980円
小人(税込) 1,320円

メニュー名:Speciale(スペチャーレ)

期間:2026年1月5日～2026年3月31日まで

料金:13,310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～2027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:深山

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金:8,470円



■お品書き

～前菜～ クレソンとアボカド浸し ちりめんチップ 山葵ソース 掛け 蓬豆腐 旨出汁 キャビア 生姜 信州サーモン スモーク うるい 黄身酢掛け セルフィーユ

～お椀～ 蛤 筍 独活 木の芽 霞仕立て

～お造り～ 鰻 鮪 鯛

～煮物～ 蕪 落 小藩加 スナッペン ドウ 桜花人参 和風コンソメ若芽餡

～焼物～ 桜鯛木の芽焼 花百合根 花椰菜甘酢漬け

～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁

～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。ご了承ください。
※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3月1日～2026年3月31日まで

料金:8,470円



■お品書き

～Hors-d'œuvre～ ハケ岳サーモンのカルパッチョ・わさびドレッシングで

～Soupe～ じゃがいものスープ

～Poisson～ 真鯛のソテー・エストラゴンソース

～Viande～ 長野県産豚ロース肉のグリエ
ポルトソースで

別途差額1,650円(税込)

【豚ロース肉】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

※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。ご了承ください。
※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 くるみ

メニュー名:旬粋

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金:14,520円



■お品書き

～前菜～ 筍と蛸烏賊木の芽味噌掛け 芹とアスパラの胡麻酢和え
蓬豆腐 海老 落味噌掛け とび子 信州サーモンのスモーク うるい 黄身酢掛け セルフィーユ

～お椀～ 鯛 潮仕立て 筍 胡麻豆腐 蕨 おぼろ昆布 花卉人参 木の芽

～お造り～ 鯛 鮪 信州サーモン 鰻 あしらひ

～煮物～ 竹の子飛龍頭 落 木の芽 鯛の子旨煮

～焼物替り～ 白魚と山菜の柳川(独活・落・浜防風・筍・木の芽)

～揚げ物～ 桜海老と新玉葱のかき揚げ 山菜の天麩羅
薬味 天出汁 山椒塩 抹茶塩

～食事～ 竹の子と山菜炊き込み御飯 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。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

■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。

【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:ブロー

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:14,520円



■お品書き

- ～Amuse～ 本日のシェフから贈り物
- ～Hors-d'œuvre～ 海の幸サラダ仕立て
- ～Soupe～ 春キャベツのポターージュ
- ～Poisson～ メバルのポアレ
ブルブランソース
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 和牛ロース&フィレ肉の食べ比べ
本日の好みソースで
- ～Pain～ 本日のパン2種
- ～Dessert～ 本日のお楽しみデザート
- コーヒー、紅茶、又はハーブティー

※仕入れ状況により提供内容が変更する場合がございます。
※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 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:お子様和食膳

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

- ～子膳～ 唐揚げ ポテト
ハンバーグ 生野菜
鉄火巻き 茶碗蒸し
お造り 天麩羅
小うどん オレンジ

※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 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:洋食お子様プレート

期間:2025年1月1日～2026年9月30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】【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。



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9月30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9月30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9月30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「フレグラント」

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9月30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:

国産牛炙り焼き重【3/31まで】

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:

うな重(お吸い物付き)【3/31まで】

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:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2024年10月1日～2026年5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5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5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5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9月30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9月30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9月30日まで

料金:大人料金 3,300円
子供料金 1,320円