

## メニュー名:ALTO

期間:2026年4月1日～2026年4月24日まで  
料金:12,100円

## ■お品書き

《前菜》 信州サーモンのスモークと  
桜鯛のサラダ  
信濃雪鰯の昆布締め 落  
フルーツマト 落味噌  
椎茸のピザソース焼き チー  
ズ バジル

《温前菜》 鮪の高原キャベツの包み  
浅利とトマトのアラビアータ  
ソース 春野菜添え

《sobasuta》蕎麦粉のラビオリ 車海老  
野沢菜 芹 白髪葱

《魚料理》 鮎魚女の香り揚げ 筍の口  
ワイヤル 若布館

《肉料理》信州牛と春の山菜のグリル  
信州産キノコバター醤油添  
え アンチョビと落の薑のソー  
ス

《食事》 ハケ岳サーモン炙り寿司  
フルーツマトとケッパの  
ソース

《デザート》SAKEKASUのティラミス 季  
節のジェラート

## 【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:翠葉

期間:2026年4月1日～2026年4月24日まで  
料金:7,700円

## ■お品書き

《前菜》 ずわい蟹と千枚蕨の博多押  
し ワインビネガーの黄身  
酢掛け タラの芽の天婦羅  
針ラディッシュ

《魚料理》 新玉葱の摺り流し 蛤 菜  
の花

《肉料理》 牛タン味噌煮込み 新じゃ  
が芋 アスパラ 落の薑

《食事》 信州産コシヒカリ 白葡萄

《デザート》MATTYAのパンナコッタ 季  
節のジェラート

## 【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:お子様和膳

期間:2026年4月1日～2026年4月24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

※食材の仕入れ状況により内容を変更させてい  
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:お子様プレート

期間:2026年4月1日～2026年4月24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

※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:  
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。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  
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(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。



## 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



## 【テイクアウト】

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