

## RACCOLTA ラコルタ

## 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  
信濃雪鱒の昆布締め 薬 フルーツトマト 薬味噌  
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 筒の口 ワイヤル 若布餡

《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 アンチョビと薬の薑のソース

《食事》 ハケ岳サーモン炙り寿司 フルーツトマトとケッパーのソース

《デザート》 SAKEKASUのティラミス 季節のジェラート

## 【アレルゲン情報】

## ■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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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: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》 ずわい蟹と千枚蕪の博多押し 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 薬の薑

《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

## 【アレルゲン情報】

## ■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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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: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

## 【アレルゲン情報】

## ■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】 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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: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。

## 【アレルゲン情報】

## ■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】 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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:低アレルゲン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  
メカジキのヴァーパー  
ル トマトソース  
ローストポテト  
フムスコロッケ

《カレー》

《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「低アレルゲンメニュー」の提供に限らせていただきます。

## メニュー名:低アレルゲン大人夕食メニュー～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  
ジエノベーゼソース

《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「低アレルゲンメニュー」の提供に限らせていただきます。

メニュー名:低アレルゲン大人夕食メニュー～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  
ラタトウイユソース

«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じる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「低アレルゲンメニュー」の提供に限りさせていただきます。

## 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:  
**生ハムとモッツァレラのサラダ**

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wich & 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