

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:
4/1～4/27【シグネチャーコース】ALT
0～アルト～
期間:2026年4月1日～2026年4月27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》 鮎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:
4/1～4/27【ライトコース】翠葉～すい
よう～
期間:2026年4月1日～2026年4月27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
鮪 鯛 あしらひ

《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
赤出汁 香の物

《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:4/1～4/27お子様和膳
期間:2026年4月1日～2026年4月27日ま
で
料金:4,950円



■お品書き

《子膳》 フライドポテト ハンバーグ
唐揚げ サラダ お造り
茶碗蒸し 野菜の天婦羅
本日の巻き寿司 うどん
水菓子

※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: 4/1～4/27お子様プレート
期間: 2026年4月1日～2026年4月27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 カチャータラ
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。



ラコルタ ご朝食

メニュー名：
リニューアル【4月15日から】Breakfast
Buffet(ご朝食)

期間:2026年4月15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

メニュー名:【4月14日まで】Breakfast
Buffet(ご朝食)

期間:2023年1月4日～2026年4月14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「フレグランド」

メニュー名：
【シグネチャーコース】ブロー(4/1より)
期間：2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金：14,850円



- お品書き
- ～Amuse～ 本日のシェフから贈り物
- ～Hors-d'œuvre～ シーフードのサラダ仕立て
- ～Soupe～ 新玉葱のポタージュ
- ～Poisson～ 岩魚のバパールヴァンブランソース
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 蓼科牛フィレ肉のロツシーニ
- ～Pain～ 本日のパン2種
- ～Dessert～ 本日の楽しみデザート
- 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：
【ライトコース】メレーズ(4/1より)
期間：2026年4月1日～2026年5月31日まで
料金：9,350円



- お品書き
- ～Hors-d'œuvre～ 信州サーモンのカルパッチョ
ラビゴットソース サラダ添え
- ～Soupe～ ポタージュパルマンティエ
- ～Poisson～ 桜鯛ソテー アンチョビバターソース
温野菜と共に
- ～Viande～ 信州牛ロースのポアレ
赤ワインソースで

別途差額1,650円(税込)

【信州牛】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

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。

～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

※除外日 5/2(土)～5/5(火)
※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:うな重(お吸い物付き)

期間:2024年10月1日～2026年5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