

メニュー名:
5/11～5/31【ライトコース】翠葉～すい
よう～
期間:2026年5月11日～2026年5月31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】くらみ

■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:
5/11～5/31【シグネチャーコース】ALT
O～アルト～
期間:2026年5月11日～2026年5月31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 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》 ハヶ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】くらみ

■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:5/11～5/31お子様和膳
期間:2026年5月11日～2026年5月31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】くらみ

■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: 5/11～5/31お子様プレート
期間: 2026年5月11日～2026年5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

※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:

【4/28～5/10】GW和洋buffe

期間:2026年4月28日～2026年5月10日まで

料金:大人 7,700円

シニア 7,260円

中人 5,060円

小人 3,080円

アルコール飲み放題 2,640円



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



【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