



RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:
【12/24限定】一夜限りのクリスマスコース
期間:2025年12月24日～2025年12月24日
まで
料金:12,240円



- お品書き
- 《前菜》 ラコルタ 高橋
●マグロとズワイガニの
タルタルクリスマス風
フレグラント 町田
●ナツメグのムース コ
ンソメのジュレキャビア
添え
- 《パスタ》 ラコルタ 高橋
●キノコのラザニア ジェ
ノベーゼ風 トリュフ添え
- 《魚料理》 フレグラント 町田
●オマールエビのロー
スト サフランソース
- 《肉料理》 ●信州プレミアムビーフ
のローストビーフ
- ラコルタ 高橋
●ルッコラセルバチコと
パルミジャーノ
バルサミコソース
フレグラント 町田
●マッシュポテト トリュ
フ風味
赤ワインソース
- 《ドルチェ》 本日のフランク
- 《プティフル》ラコルタ 高橋
●パネットーネ
フレグラント 町田
●トリュフチョコ

レストランラコルタで初の試みとなる2名のスーシェフによる一夜限りのクリスマス限定コースを是非この機会にお楽しみください。

【アレルギー情報】

メニュー名:Raffinato(ラフフィナート)
期間:2025年12月1日～2025年12月26日
まで
料金:11,000円



- お品書き
- 《歓迎のひと口》シェフからの小さな
一皿
- 《前菜》 ヤマメと諏訪湖産手
長エビのカルピオー
ネ 黄色いイクラ添
え
- 《パスタ》 甲州地鶏ラグー そ
ば粉入りタリアテッ
レ
- 《肉料理》 信州プレミアムビー
フのロースト かりん
のソース
パン
- 《ドルチェ》 ラコルタ特製 升ティ
ラミス りんごコンポー
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きます場合がございます。

※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:Speciale(スペチャーレ)
期間:2025年12月1日～2025年12月26日
まで
料金:13,310円



- お品書き
- 《前菜》 モルタデッラ・白インゲン
豆・リコッタの生ハム包み
- 《温前菜》 ピアディーナ
- 《パスタ》 うなぎのトマトソース ベッ
ペ風 ガルガネッリ
- 《魚料理》 白身魚とパンチェッタのイン
ボルティーニ はまぐり
のスープ仕立て
- 《肉料理》 牛ホホ肉とランブルスコの
煮込み モッツアレラ入り
レンコンのポレンタ
パン
- 《ドルチェ》りんごのタルト メーブル
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きます場合がございます。

※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。

■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。

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Consiglie(コンスィリエ)

期間: 2025年12月1日～2025年12月26日
まで
料金: 9,240円

■お品書き

《前菜》 イタリア産ハムの盛り合わせ

《パスタ》 ポルチーニ入りボロネーゼ リングイネ

《魚料理》 魚のトレッチャ フレッシュトマトソース

《肉料理》 仔牛のカツレツ ボローニャ風

+

1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

《ドルチェ》 パルメジャーノチーズケーキ 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きます。
※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: Crescita(クレシータ)(12歳以下対象コース)

期間: 2025年9月1日～2025年12月26日まで
料金: 4,730円

■お品書き

《前菜》 ブラタチーズ・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。
※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: 2025年9月1日～2025年12月26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・ポテトフライ・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。
※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：
【12/27～1/4限定】年末年始イタリアンブッフェ
期間：2025年12月27日～2026年1月4日まで
料金：13歳以上 8,800円
70歳以上 8,250円
7～12歳 5,000円
4～6歳 3,000円

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9月1日～2026年3月31日まで
料金：7,260円

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9月1日～2026年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：
低アレルゲンお子様夕食メニュー
期間：2025年9月1日～2026年3月31日まで
料金：2,640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～2026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3月31日まで
料金:4,500円

メニュー名:国産牛炙り焼き重

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:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2024年10月1日～2026年3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3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3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3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3月31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3月31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。