

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

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

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》 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

- 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

- 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》 本日のフランベ
- 《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

※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。

※除外日(本館休館日及び特定期間)

【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】ナツツ【アーモンド】
マカダミアナツツ

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。

【アレルゲン情報】

※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。

※除外日(本館休館日及び特定期間)

【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】ナツツ【アーモンド】
マカダミアナツツ

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(コンシリエ)

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» 魚のトレンチャ フレッシュトマトソース

«肉料理» 仔牛のカツレツ ボロニヤ風

+

1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

«ドルチェ» パルメジヤーノチーズケーキ 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く場合がございます。
※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:
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» ブラータチーズ・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く場合がございます。

※除外日(12/28~1/5年末年始及び本館休館日)

【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:
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く場合がございます。

※除外日(12/28~1/5年末年始及び本館休館日)

【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:
【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:

サンドウイッチ&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【フレグラント】

メニュー名:低アレルゲン大人朝食メニュー

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く場合がございます。

メニュー名:低アレルゲン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 じやむ
	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く場合がございます。