

## RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Raffinato(ラッフィナート)「1/5～2/28」

期間: 2026年1月5日～2026年2月28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)「1/5～2/28」

期間: 2026年1月5日～2026年2月28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 メープルのジェラート

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。

メニュー名: Consiglie(コンシリエ)「1/5～2/28」

期間: 2026年1月5日～2026年2月28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：  
**【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:「新春おせちbuffet」

期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで

料金:13才～ 3,850円  
7才～12才 2,530円  
4才～6才 1,870円

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。