

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
マカダミアナツツ

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: 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» 白身魚とパンチエ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 モッツァ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
マカダミアナツツ

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: 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
マカダミアナツツ

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:「新春おせちブッフェ」

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:

生ハムとモツツアレラのサラダ

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。