

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:  
**Crescita(クレシータ)**(12歳以下対象コース)  
期間:2026年1月5日~2026年3月31日まで  
料金:4,730円



- お品書き
- 《前菜》 プラタチーズ・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:2026年1月5日~2026年3月31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  
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:  
**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  
メカジキのヴァパー  
ル トマトソース  
ローストポテト  
フムスコロケ
  - 《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。

## RACCOLTA ラコルタ

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 カチャトー  
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「低アレルゲンメニュー」の提供に限  
らせていただきます。



メニュー名: **Consiglie(コンスイリエ)**  
期間: 2026年1月5日～2026年3月31日まで  
料金: 9,240円



## ラコルタ ご朝食

メニュー名:【4月14日まで】Breakfast Buffet(ご朝食)

期間:2023年1月4日～2026年4月14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

## メニュー名: お子様和食膳

期間: 2025年1月1日～2026年3月31日まで  
料金: 4,950円

## ■お品書き

～子膳～ 唐揚げ ポテト  
ハンバーグ 生野菜  
鉄火巻き 茶碗蒸し  
お造り 天麩羅  
小うどん オレンジ

※当日17:00までの予約制となります。  
※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: 洋食お子様プレート

期間: 2025年1月1日～2026年9月30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

※当日17:00までの予約制となります。  
※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: 洋食お子様コース

期間: 2025年1月1日～2026年9月30日まで  
料金: 4,950円

## ■お品書き

～オードブル～本日の冷製オードブル  
サラダ添え  
～スープ～ 本日のスープ  
～パスタ～ 本日のパスタ  
～メイン～ 牛肉のステーキ  
温野菜添え  
～デザート～ 本日のお楽しみデザート

お子様プレートからグレードアップした、お子様コースです。前菜、スープ、パスタ、メイン(お肉料理)、デザートのコースです。

※食材の仕入れ状況により一部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。



## レストラン「フレグランス」

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～2026年9月30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 ぶどう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:**低アレルギー大人夕食メニュー～洋食コース～**  
期間:2025年4月1日～2026年9月30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  
ブッタネスカソース

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 カチャトラ

デザート バケット 丸パン  
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:**低アレルギー大人夕食メニュー～和洋折衷コース～**  
期間:2025年4月1日～2026年9月30日まで  
料金:7,260円



## ■お品書き

前菜 たことわかめの酢の物  
フムスコロッケ  
うなぎと野菜のテリーヌ サフランジュレ

サラダ メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング

焼物 メカジキのヴァプール  
ラトウイユソース

魚料理 タラのフリット  
香味野菜の南蛮漬

お食事 白米 あおさのお味噌汁

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。



レストラン「フレグランス」

メニュー名: **深山**

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日ま

で

料金: 8,470円

メニュー名: **メリーズ**

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日ま

で

料金: 8,470円



【テイクアウト】

メニュー名：  
**国産牛炙り焼き重【3/31まで】**  
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：**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

## ご朝食【フレグランス】

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9月30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 鱈の塩焼き 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。

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9月30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。



## ご朝食【フレグランス】

メニュー名:

**朝食セット（和定食・洋定食）**

期間:2025年1月1日～2026年9月30日ま  
で

料金:大人料金 3,300円  
子供料金 1,320円