

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: Raffinato(ラッフィナート)
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 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: Speciale(スペチャレ)
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 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: Consiglie(コンスィリエ)
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 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：
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
フムスコロッケ
- 《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
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:低アレルゲン大人夕食メ
ニュー ～和洋折衷～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》 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
ラタトゥイユソース

《魚料理》 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬け

《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(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:

【日曜・祝日限定】デザートbuffet

期間:2026年2月8日～2026年3月29日まで

料金:大人(税込) 3,300円
中人(税込) 1,980円
小人(税込) 1,320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～2027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



レストラン「フレグランス」

メニュー名:牛しゃぶしゃぶコース

期間:2026年1月17日～2026年2月28日まで

料金:16,500円



■お品書き

～前菜～ 唐墨大根 海鼠ポン酢 卸し
水菜の浸し きのご酒煎り
糸雲丹
零余子真丈雲丹焼
サーモン塩麹漬け チーズ
花穂

～お造り～ 季節の四種盛

～鍋～ 信州牛しゃぶしゃぶ
信州牛サーロイン
白菜 椎茸 白葱 豆腐
マロニー
人参 榎木 水菜 春菊
ポン酢 胡麻たれ 薬味

～粥～ うどん

～水菓子～本日の水菓子

◆3日前要予約となり、1日5組限定メニューとなります。ご了承下さい。
◆こちらの限定コースは、2名様からのご利用となります。
◆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。予めご了承下さい。

【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:河豚鍋コース

期間:2026年1月17日～2026年2月28日まで

料金:19,800円



■お品書き

～前菜～ 唐墨大根
鉄皮と水菜のチリ酢和え
零余子真丈雲丹焼き
サーモン塩麹漬け
チーズ 花穂

～お造り～ 鉄刺 鮪
浅葱 紅葉卸 鉄皮 ポン酢
酢橘

～揚げ物～ 河豚の唐揚げ 酢橘

～鍋～ 鉄ちり 河豚三貫
白菜 椎茸 白葱 豆腐
マロニー
人参 榎木 水菜 春菊
ポン酢 薬味

～粥～ うどん

～水菓子～本日の水菓子

◆3日前要予約となり、1日5組限定メニューとなります。ご了承下さい。
◆こちらの限定コースは、2名様からのご利用となります。
◆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。予めご了承下さい。

【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:蓼科【和洋折衷コース】

期間:2026年1月17日～2026年2月28日まで

料金:14,520円



■お品書き

～オードブル～ 本日のオードブル
盛り合わせ～お椀替わり(鼈鍋)～ 鼈 豆腐 焼葱 露
生姜～お造り～ 季節のお造り4種盛
あしらい～お魚料理～ 銀鱈西京焼き 網
笠柚子 はじかみ～グラニテ～ 本日のお口直し
シャーベット

～ヴィアンド～ 和牛サーロインの
グリエ
本日のお好みソー
スで

～お食事～ 蟹御飯 香の物
赤出汁

～デザート～ 本日のお楽しみデ
ザート
コーヒー・紅茶・ハー
ブティー

※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。
※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: 深山

期間: 2026年1月17日～2026年2月28日まで
料金: 8,470円

■お品書き

～前菜～ あん肝旨煮 針生姜
壬生菜と貝柱の浸し 糸鰹
信州サーモン 味噌クリーム
チーズのカナッペ～お椀～ 胡麻豆腐 蒸し雲丹 雲仕
立て
法蓮草 あられ柚子～お造り～ 鯛香煎まぶし 鮪 甘海老
あしらひ～煮物～ 牛蒡信田巻 蓮根 白髪葱
生姜 銀鮠～焼物～ 寒鯖和製香パン粉焼き
マイヤーレモン

～食事～ 白御飯 赤出汁 香の物

～水菓子～ 本日の水菓子

※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。
※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: メレーズ

期間: 2026年1月17日～2026年2月28日まで
料金: 8,470円

■お品書き

～Hors-d'œuvre～ 海の幸フリット・サラ
ダ添え

～Soupe～ 白いんげんのスープ

～Poisson～ 信濃雪マスのポアレ・
ハーブ香るヴァンブ
ランソース米粉とき
のこのチュイール添
え～Viande～ 仔羊のロースト・ロー
ズマリーソース
冬野菜を添えて別途差額1,650円(税
込み)【仔羊のメインデッ
シュ】から【和牛肉】
に変更することがで
きます。※和牛の産地につ
きましては、仕入れ
状況により変更とな
ります。詳細は当日レスト
ラン利用時スタッフに
お尋ね下さい。

～Pain～

本日のパン二種

～Dessert～

本日のお楽しみデザ
ートコーヒー、紅茶、ま
たはハーブティー

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ

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
ただく場合がございます。
※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。

せていただく場合がございます。
※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: 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。

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。



レストラン「フレグラント」

メニュー名:低アレルゲン大人夕食メ
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
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
- 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
ラタトゥイユソース
- 魚料理 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬け
- 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
せていただく場合がございます。



【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)【3/31まで】

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:

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:低アレルギー大人朝食メニュー

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 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場合がございます。



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