



RACCOLTA ラコルタ

おすすめ

メニュー名：
【期間限定】春野菜コース ラッフィナー
ト(3/1～3/31)

期間：2026年3月1日～2026年3月31日
まで
料金：11,000円



■お品書き

《前菜》 浅間サーモンの炙り 春
野菜ソース

《パスタ》 諏訪湖産手長海老 ふき
のとうを練りこんだタリオ
リーニ 軽いトマトソース

《肉料理》 信州プレミアム牛のロー
スト 山菜フリット

《デザート》真澄の酒粕ティラミス
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。

【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：ラストイタリアン(旧スペ
チャーレ)

期間：2026年3月1日～2026年3月31日
まで
料金：13,310円



■お品書き

《前菜》 浅間サーモンのスモークと
トマトジュレ

《パスタ》 ズワイガニとウニの軽いト
マトソース フェデリーニ

《魚料理》 甘鯛のうろこ焼き 里芋と
モッツアレラのピューレ ア
サリとセミドライトマトのソー
ス

《肉料理》 牛フィレ肉の香草パン粉
焼き 赤ワインソース
パン

《ドルチェ》市田柿のパンナコッタ
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3月1日～2026年3月31日
まで
料金：9,240円



■お品書き

《前菜》 アーティーチョークのグリ
ル プッタネスカソース

《パスタ》 イカスミのボンゴレビアン
コ

《魚料理》 真鯛のプロデッター

《肉料理》 仔牛のサルティンボッカ

＋
1,980円で国産牛のグリル
に変更できます。

パン

《ドルチェ》マリトッツォ いちごのジェ
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》 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:低アレルギー大人夕食メニュー ～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「低アレルギーメニュー」の提供に限らせていただきます。

メニュー名:低アレルギー大人夕食メニュー ～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「低アレルギーメニュー」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buffe
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

メニュー名：Speciale(スペチャーレ)
期間：2026年1月5日～2026年3月31日まで
料金：13,310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



【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