



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》高天の酒粕ティラミス
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 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: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
 - 《温前菜》 オマール海老のカネロニ
仕立て
 - 《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きます。

※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(コンスイリエ)
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きます。

※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。

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。

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:

【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



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



【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