

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》 プラータチーズ・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:【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



## レストラン「フレグランス」

メニュー名: 深山

期間: 2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金: 8,470円



■お品書き

～前菜～ 青菜とアボカド浸し ちりめんチップ 山葵そうす 掛け 蓬豆腐 旨出汁 キャビア ラেশ 生姜 信州サーモン スモーク うるい 黄身 酢掛け セルフィーユ

～お椀～ 蛤 筍 独活 木の芽 人参 桜パスタ 春霞仕立て

～お造り～ 縞鰯 鮪 鯛 あしらひ

～煮物～ 蕪 落 小蕃加 スナップエンドウ 桜花人参 和風コンソメ若芽餡

～焼物～ 桜鯛木の芽焼 花百合 花椰菜甘酢漬け 木苺の香り

～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁

～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。

メニュー名: メレーズ

期間: 2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金: 8,470円



■お品書き

～Hors-d'œuvre～ 八ヶ岳サーモンのカルパッチョ・わさびドレッシングで

～Soupe～ ジャがいものスープ

～Poisson～ 真鯛のソテー・エストラゴンソース

～Viande～ 長野県産豚ロース肉のグリエ  
ポルトソースで

別途差額1,650円(税込)

【豚ロース肉】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

メニュー名: 旬粋

期間: 2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金: 14,520円



■お品書き

～前菜～ 筍と蛸烏賊木の芽味噌掛け 芹とアスパラの胡麻酢和え  
蓬豆腐 海老 落味噌掛け とび子 信州サーモンのスモーク うるい 黄身 酢掛け セルフィーユ

～お椀～ 鯛 潮仕立て 筍 胡麻豆腐 蕨 おぼろ昆布 花卉人参 木の芽

～お造り～ 鯛 鮪 信州サーモン 縞鰯 あしらひ

～煮物～ 竹の子飛龍頭 落 木の芽 鯛の子旨煮

～焼物替り～ 白魚と山菜の柳川 (独活・落・浜防風・筍・木の芽)

～揚物～ 桜海老と新玉葱のかき揚げ 山菜の天麩羅 薬味 天出汁 山椒塩 抹茶塩

～食事～ 竹の子と山菜炊き込み御飯 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。予めご了承下さい。  
※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

■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。

【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:ブロー

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで

料金:14,520円



## ■お品書き

- ～Amuse～ 本日のシェフから贈り物
- ～Hors-d'œuvre～ 海の幸のサラダ仕立て
- ～Soupe～ 春キャベツのポターージュ
- ～Poisson～ メバルのポアレ  
ブルブランソース
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 和牛ロース&フィレ肉の食比べ  
本日のお好みソースで
- ～Pain～ 本日のパン2種
- ～Dessert～ 本日のお楽しみデザート
- コーヒー、紅茶、又はハーブティー

※仕入れ状況により提供内容が変更する場合がございます。

※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 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: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 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: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】【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。



## レストラン「フレグラント」

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  
せていただく場合がございます。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  
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  
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。



## レストラン「フレグランス」

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<br>フムスコロッケ<br>うなぎと野菜のテリーヌ サ<br>フランジュレ |
| サラダ  | メランジェサラダ 玉ねぎド<br>レッシング                           |
| 焼物   | メカジキのヴァブール<br>ラタトゥイユソース                          |
| 魚料理  | タラのフリット<br>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<br>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)**  
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 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。



## 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