

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:
4/1~4/27【シグネチャーコース】ALT
O~アルト~
期間:2026年4月1日~2026年4月27日ま
で
料金:12,100円



- お品書き
- 《前菜》 信州サーモンのスモークと桜鯛のサラダ
信濃雪鱒の昆布締め 落フルーツマト 落味噌椎茸のピザソース焼き チーズ バジル
- 《温前菜》 鮎の高原キャベツの包み 浅利とトマトのアラビアータソース 春野菜添え
- 《sobasuta》 蕎麦粉のラビオリ 車海老 野沢菜 芹 白髪葱
- 《魚料理》 鮎魚女の香り揚げ 筍のロワイヤル 若布鮎
- 《肉料理》 信州牛と春の山菜のグリル 信州産キノコバター醤油添え アンチョビと落の薑のソース
- 《食事》 ハヶ岳サーモン炙り寿司 フルーツマトとケッパーのソース
- 《デザート》 SAKEKASUのティラミス 季節のジェラート

【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:
4/1~4/27【ライトコース】翠葉~すい
よう~
期間:2026年4月1日~2026年4月27日ま
で
料金:7,700円



- お品書き
- 《前菜》 ずわい蟹と千枚蕪の博多押し ワインビネガーの黄身酢掛け タラの芽の天婦羅 針ラディッシュ 鮎 鯛 あしらひ
- 《魚料理》 新玉葱の摺り流し 蛤 菜の花
- 《肉料理》 牛タン味噌煮込み 新じゃが芋 アスパラ 落の薑
- 《食事》 信州産コシヒカリ 赤出汁 香の物
- 《デザート》 MATTYAのパンナコッタ 季節のジェラート

【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:4/1~4/27お子様和膳
期間:2026年4月1日~2026年4月27日ま
で
料金:4,950円



- お品書き
- 《子膳》 フライドポテト ハンバーグ 唐揚げ サラダ お造り 茶碗蒸し 野菜の天婦羅 本日の巻き寿司 うどん 水菓子

※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。

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:4/1~4/27お子様プレート
期間:2026年4月1日~2026年4月27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

※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:
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。

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
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 カチャータラ
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:

【4/28~5/10】GW和洋buffe

期間:2026年4月28日~2026年5月10日ま
で

料金:大人 7,700円

シニア 7,260円

中人 5,060円

小人 3,080円

アルコール飲み放題 2,640円



ラコルタ ご朝食

メニュー名:
リニューアル【4月15日から】Breakfast
Buffet(ご朝食)
期間:2026年4月15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

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: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