

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名：5/11～5/31【ライト
コース】翠葉～すいよう～期間：2026年5月11日～2026年5
月31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 ワインビネガアの
黄身酢掛け タラの芽の
天婦羅 針ラディッシュ
鮪 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 蔘の薑

《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 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：5/11～5/31【シグネ
チャーコース】ALTO～アルト～期間：2026年5月11日～2026年5
月31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 蔘
フルーツマト 蔘味噌
椎茸のピザソース焼き
チーズ バジル

《温前菜》鮪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 若布鮓

肉料 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
蔘の薑のソース

《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 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：5/11～7/17お子様和
膳期間：2026年5月11日～2026年7
月17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 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：5/11～7/17お子様プレート

期間：2026年5月11日～2026年7月17日まで
料金：3,080円



お品書き

《スープ》 本日のスープ

《メイン ミニオムライス
プレート》 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

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：低アレルゲン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 メランジェサラダ 人参
ダ ドレッシング

メイン コーンスープ
プレー メカジキのヴァプール
ト トマトソース
ローストポテト
フムスコロッケ

カ 白米 甘口カレー

ジュ ブドウ100%ジュース

デザート ぶどうゼリー
ト 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～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 ほうれん草のトロフィエ
タ プッタネスカソース魚料 真鯛ときのこのソテー
理 ジェノベーゼソース肉料 仔羊のローマ風 カチャ
理 トーラ

バケット 丸パン

デザート マフィンカカオ
ト 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：【4/28～5/10】GW和洋buffet

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

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

【テイクアウト】

メニュー名：うな重（お吸い物付き）
期間：2026年4月1日～2026年8月31日
日まで
料金：4,500円



お品書き

テイクアウト うな重 おすいもの付き

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約となります。
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約となります。
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン【フレグランス】前に行っております。
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイクアウトは17：30～お渡しいたします。
仕入れの都合上により、内容が変更する場合がございます。
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取り後2時間以内にお召し上がりください。

メニュー名：生ハムとモッツァレラのサラダ
期間：2026年4月1日～2026年8月31日
日まで
料金：1,950円



お品書き

テイクアウト 生ハムとモッツァレラチーズのサラダ

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約となります。
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約となります。
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン【フレグランス】前に行っております。
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイクアウトは17：30～お渡しいたします。
仕入れの都合上により、内容が変更する場合がございます。
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取り後2時間以内にお召し上がりください。

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：2026年4月1日～2026年8月31日
日まで
料金：3,190円



お品書き

テイクアウト 和牛ロース肉のステーキと温野菜のホテルカレー

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約となります。
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約となります。
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン【フレグランス】前に行っております。
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイクアウトは17：30～お渡しいたします。
仕入れの都合上により、内容が変更する場合がございます。
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取り後2時間以内にお召し上がりください。

【テイクアウト】

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：2026年4月1日～2026年8月31
日まで
料金：2,860円

お品書き

テイクアウト 自家製ビーフハンバー
グとバターライス

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約
となります。
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約
となります。
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン
【フレグラント】前にて行っております。
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク
アウトは17：30～お渡しいたします。
仕入れの都合上により、内容が変更する場
合がございます。
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取
り後2時間以内にお召し上がりください。

メニュー名：サンドウィッチ&スー
プ&サラダ期間：2026年4月1日～2026年8月31
日まで
料金：1,650円

お品書き

テイクアウト サンドウィッチ&スー
プ & サラダ

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約
となります。
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約
となります。
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン
【フレグラント】前にて行っております。
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク
アウトは17：30～お渡しいたします。
仕入れの都合上により、内容が変更する場
合がございます。
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取
り後2時間以内にお召し上がりください。