

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 ワインビネガールの黄身酢掛け 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 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》 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きます場合がございます。
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
レー

ジュー ブドウ100%ジュース
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

メニュー名：【ライトコース】メレーズ

期間：2026年4月1日～2026年5月31日
日まで
料金：9,350円

お品書き

- ～ Hors- 信州サーモンのカルパッチョ
- œuvre～ チョコ
ラビゴットソース サラダ添え
- ～ Soupe～ ジャがいものスープ
- ～ Poisson～ 桜鯛ソテー アンチョビ
バターソース
温野菜と共に
- ～ Viande～ 信州牛ロースのポアレ
赤ワインソースで

別途差額1,650円（税込）
【信州牛】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～ 本日も楽しみデザート

コーヒー、紅茶、または
ハーブティー

除外日 5/2（土）～5/5（火）
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：【シグネチャーコース】ブロー

期間：2026年4月1日～2026年5月31日
日まで
料金：14,850円

お品書き

- ～ Amuse- 本日のシェフから贈り物
Bouche～
 - ～ Hors- シーフードのサラダ仕立
œuvre～て
 - ～ Soupe～ 新玉葱のポターージュ
 - ～ Poisson～ 岩魚のパプール
ヴァンプランソース
 - ～ granite～ 本日のグラニテ
 - ～ viande～ 蓼科牛フィレ肉のロッシェ
ニ
 - ～ Pain～ 本日のパン2種
 - ～ Dessert～ 本日も楽しみデザート
- コーヒー、紅茶、又はハーブティー

仕入れ状況により蓼科牛から信州牛に変更
いたします。
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
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～

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。

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。



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
日まで
料金：4,950円



お品書き

～オード 本日の冷製オードブル
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 本日の楽しみデザート
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～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 コーンスープ

レート 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
させていただきます場合がございます。

メニュー名：低アレルゲン大人夕食
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
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場合がございます。



レストラン「フレグラント」

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
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。

【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 うな重 おすいもの付き
ウト

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：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
日まで
料金：1,950円



お品書き

テイクア 生ハムとモッツァレラチー
ウト 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：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
日まで
料金：3,190円



お品書き

テイクア 和牛ロース肉のステーキ
ウト 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。



【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。

ご朝食【フレグランド】

メニュー名：低アレルゲン大人朝食
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：低アレルゲンお子様朝
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 丸パン バケット いち
れと 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【フレグランド】

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
日まで

料金：大人料金 3,300円
子供料金 1,320円