

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名：6/1～7/17【シグネチャーコース】ALTO～アルト～
期間：2026年6月1日～2026年7月17日まで
料金：12,100円



お品書き

- 《前菜》 鱧湯引き フルーツマト
ト 胡瓜 玉葱 梅肉ソース 花穂
焼き茄子 福味鶏 野菜色々 ポン酢ドレッシング
長野県産玉蜀黍の摺り流し 順才
生ハムとマスカルポーネ
- 《温前菜》 蛸の柔か煮 ズッキーニ 白だつ 柚子 芥子
- 《sobasuta》 蕎麦と鰹のたたき サラダ仕立て 蕎麦出汁のドレッシング マイヤーレモン
- 《魚料理》 鮎の煮浸し 小芋 丸茄子 スナップエンドウ
- 《肉料理》 信州牛サーロイン炙り 夏野菜 長野県産山葵と塩で
- 《食事》 土鍋DEリゾット 浅利の潮汁
- 《デザー ト》 桃と抹茶の升ティラミス

【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：6/1～7/17【ライトコース】翠葉～すいよう～
期間：2026年6月1日～2026年7月17日まで
料金：7,700円



お品書き

- 《向附八寸》 鱸の洗い サラダ仕立て 玉蜀黍摺り流し 順才
メ鯖の押し寿司 ライム
- 《魚料理》 長野県産塩丸烏賊 鮪 アボカドのタルタル ヤングリーフ ラディッシュ トマトポン酢 花穂
- 《肉料理》 信濃豚西京焼き 焼玉葱 茄子 モロッコインゲン 玉蜀黍 フルーツマト
- 《食事》 白御飯 浅利の赤出汁 香の物
- 《デザー ト》 黒豆のパンナコッタ マンゴーソルベ
- 【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

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。



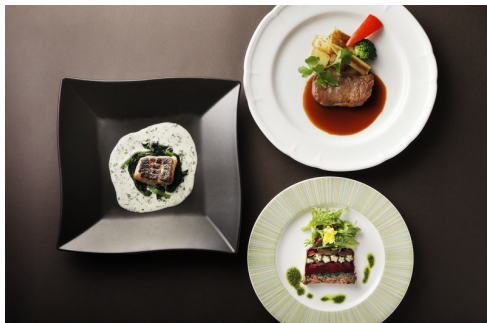
ラコルタ ご朝食

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6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：9,350円

お品書き

～ Hors- 野菜のテリーヌ
œuvre ~

～ Soupe ~ ガルビュール

～ Poisson ~ スズキのソテー ハーブ
ソース～ Viande ~ 仔牛のポアレ 夏野菜添
え別途差額1,650円（税込）
【仔牛】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 ~ 本日お楽しみデザート

コーヒー、紅茶、または
ハーブティー除外日 8/8（土）～8/15（土）
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 キウイメニュー名：【シグネチャーコース】
ブロー期間：2026年6月1日～2026年8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- リードボーとパイ
œuvre ~ マルサラソース～ Soupe ~ 桃とハケ岳ヨーグルトの
冷製スープ～ Poisson ~ 太刀魚のポアレ
赤ワインピネガー入りソー
ス

～ granite ~ 本日のグラニテ

～ viande ~ 和牛のソテー
シャスールソース

～ 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】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：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。

【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：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
～ 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。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。



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場合がございます。

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
- メインプ 丸パン バケット いち
レート 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場合がございます。



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