

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 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 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

【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。