

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名：【シグネチャーコース】
ALTO～アルト～ 提供期間
9/1～11/30
期間：2026年9月1日～2026年11
月30日まで
料金：12,100円



■お品書き

《前菜》 長野県産長芋の唐揚げ
マイヤーレモン
牛蒡とチーズ白和え と
び子
鮪磯部巻き 茗荷と玉葱
のマリネ
福味鶏とパプリカ胡麻掛
け 吹き寄せ麩

《温前菜》 松茸と鰻コンソメ仕立て
芽葱 酢橘

《sobasuta》 信州蕎麦稲荷 野菜のマ
リネ イクラ
安曇野産山葵ドレッシン
グ

《魚料理》 鱧鰯と長野県産茄子 あ
さつき 生姜

《肉料理》 長野県産牛ロースと松茸
のすき焼き
粟麩 春菊 フルーツト
マト 温玉

《食事》 土鍋DEリゾット

《デザ 季節のフルーツ 小倉蓮
ト》 根

【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：【ライトコース】翠葉～
すいよう～ 提供期間 9/1～11/30
期間：2026年9月1日～2026年11
月30日まで
料金：7,700円



■お品書き

《向附八 栗のクリームチーズ和え
寸》 クコの実

秋刀魚辛煮 木の芽
ハケ岳サーモン 煽り烏
賊 甘海老 あしらひ

《魚料理》 鰻白醤油焼き バルサミ
コ醤油 ブッキーニ 柿
ミニトマト 吹き寄せ麩
セルフィーユ

《肉料理》 信州産豚の角煮 木の芽
南瓜 りんご エリンギ
青味 水溶き芥子

《食事》 きの子の炊き込み御飯
赤出汁 香の物

《デザー 甘酒寒天 林檎のシャー
ト》 ベット 胡桃甘露煮 季
節のシャーベット

【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：2026年 秋限定【シグ
ネチャーキッズメニュー】～ちい
さな魔法の探検隊と5つの宝物～
期間：2026年9月18日～2027年10
月31日まで
料金：5,500円



■お品書き

～はじま 収穫体験「ちいさな菜園」
りの森～ サラダ

～色のは 魔法のカラフル野菜ポター
い湖～ ジュ

～秘密の 隠された海の財宝
宝箱～

～伝説の マグマが溢れ出すハンバー
火の山～ グ

～ちいさ 白いキャンバス～絵の具
な芸術家～を添えて～

～魔法の 果実の汁
しずく～

コース仕立てで一品ずつ提供しております。
新鮮な食材を使用する為、メニューが変更に
なる場合がございます。ご了承ください。

【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：お子様和膳

期間：2026年6月1日～2027年3月31日
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

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 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：お子様プレート

期間：2026年6月1日～2027年3月31日
日まで
料金：3,080円

■お品書き

《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 サラダ
ご飯 味噌汁 香の物

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 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：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
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
プレート 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

ジュース 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「低アレルギーメニュー」の提供に限定させていただきます。

RACCOLTA ラコルタ

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 人參
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

デザート バケット 丸パン
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 ～和洋折衷～
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 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(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：【9月1日か
ら】Breakfast Buffet（ご朝食）

期間：2026年9月1日～2026年11
月30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