

## 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  
栗麩 春菊 フルーツト  
マト 温玉

《食事》 土鍋DEリゾット

《デザー ト》 季節のフルーツ 小倉蓮  
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

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

《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 ト》 甘酒寒天 林檎のシャー  
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：お子様和膳  
期間：2026年6月1日～2027年3月31  
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：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

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  
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

ジュース ブドウ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(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  
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  
プッタネスカソース

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(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：低アレルギー大人夕食  
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<br>フムスコロッケ<br>うなぎと野菜のテリーヌ<br>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<br>ラタトゥイユソース                         |
| 魚料理  | タラのフリット<br>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<br>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



## レストラン【フレグランス】

### メニュー名：bouleau ~ブロー~ 【シグネチャーコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30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- オマール海老のサラダ仕  
d'œuvre～ 立て

～soupe～ コンソメスープ  
松茸の香り

～poisson～ イトヨリとホタテのソテー  
トマト風味のバターソース

～granité～ 本日のグラニテ

～viande～ 鴨のロースト  
バルサミコソース

～pain～ 本日のパン2種

～dessert～ 本日の楽しみデザート

コーヒー、紅茶、又はハー  
ブティー

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：mélèze ~メレーズ~ 【ライトコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで  
料金：9,350円



#### ■お品書き

～hors- 穴子のフリット  
d'œuvre～ ポルトソース サラダ添  
え

～soupe～ ごぼうのスープ

～poisson～ 黒鯛のパプール  
シードルソース

～viande～ 牛舌の赤ワイン煮込み

別途差額1,650円（税込）

【牛舌の赤ワイン煮込み】  
から【和牛肉】に変更す  
ることができます。

和牛の産地につつまし  
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～ 本日の楽しみデザート

コーヒー、紅茶、または  
ハーブティー

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。  
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

### メニュー名：洋食お子様プレート

期間：2025年1月1日～2026年12月31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】【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。

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12月31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  
プッタネスカソース

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。

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場合がございます。

## 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  
させていただく場合がございます。



## 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 鰯の塩焼き 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 丸パン バケット いち  
れーと 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場合がございます。



## ご朝食【フレグラント】

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日まで

料金：大人料金 3,300円  
子供料金 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12

月31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～、夕食ティ

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：生ハムとモッツアレラ  
のサラダ

期間：2026年4月1日～2026年12

月31日まで

料金：1,950円



■お品書き

テイクア 生ハムとモッツアレラチー  
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～、夕食ティ

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12

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～、夕食ティ

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12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12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。