

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

《お椀》 松茸と鰻 芽葱 酢橘

《魚料理》 鱈鱈と茄子の煮物 あさ
つき 生姜

《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

《肉料理》 国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。

食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

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

《向附八寸》 栗のクリームチーズ和え
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 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》 豚の角煮の炙り 木の葉
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
節のフルーツ

【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

カレー 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。



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



ラコルタ テイクアウト

メニュー名：ちらし寿司(赤出汁付き)
期間：2026年9月1日～2027年3月31日
まで
料金：4,500円

メニュー名：うな重(赤出汁付き)
期間：2026年9月1日～2027年3月31日
まで
料金：4,500円