

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名：12/1～【ライトコース】
翠葉～すいよう～期間：2026年12月1日～2027年2
月28日まで
料金：7,700円

■お品書き

《向附八 水菜ときの子の浸し 糸
寸》 雲丹海老黄身寿司 鯛手毬寿
司焼き帆立 百合根 林檎
卸し掛け オレンジ鯛 鮪 燗り烏賊 あし
らい《お椀》 蕪真丈 筍 水引大根
人参 菜の花 柚子《焼物》 寒鰯の塩焼 法蓮草 酢
橘 千枚蕪蟹つつみ 蕪
ポン酢添え

《食事》 白御飯 赤出汁 香の物

《デザート》 本日のデザート
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 【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：12/1～【シグネチャー
コース】ALTO～アルト～期間：2026年12月1日～2027年2
月28日まで
料金：12,100円

■お品書き

《前菜》 市田柿と氷頭なます 軸
三つ葉鮫肝ポン酢 紅葉卸し
葱燗り烏賊酒盗和え 柚子
唐墨大根《お椀》 焼き雲子 蕪の雲仕立て
鈴奈 ごま豆腐 こぼれ
梅 柚子《お造り》 鯛 鮪 鰯 帆立焼き霜
あしらい《煮物》 銀鱈照り煮 野沢菜卸し
牛蒡 白髪葱 木の芽《肉料理》 長野県産牛バラ肉和風シ
チュー 筍 菜の花 丸
大根 トマト 信州産き
のこ

《食事》 握り寿司三種 赤出汁

《デザ
ート》 本日のデザート

【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 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：【新コース】深山～み
やま～期間：2026年12月1日～2027年2
月28日まで
料金：9,020円

■お品書き

《前菜》 鮫肝ポン酢
ズワイ蟹 粟麴 酢味噌
掛け 青葱
河豚煮凝り 生姜
カリフラワー真砂和え《お椀》 炙り帆立真薯 梅麴 青
味 白みそ仕立て《お造り》 鮪 鰯 信州サーモン
燗り烏賊 あしらい《煮物》 国産牛旨煮 青菜 大根
雲丹《焼物》 鰯巻繊焼き 網傘柚子
野沢菜卸し はじかみ

《食事》 白御飯 赤出汁 香の物

《水菓子》 本日の水菓子

【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：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 エビフライ 鶏唐揚げ
ト》 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
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
レー》

《ジュー 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「低アレルゲンメニュー」の提供に限り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
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：【12/26～1/6】年末
年始ディナーbuffet

期間：2026年12月26日～2027年1
月6日まで

料金：70才以上 8,250円
13才以上 8,800円
7才～12才 5,060円
4才～6才 3,080円



ラコルタ ご朝食

メニュー名：【12月1日か
ら】Breakfast Buffet（ご朝食）
期間：2026年12月1日～2027年2
月28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：mélèze ～メレーズ～
【ライトコース】期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：9,350円

■お品書き

～hors- 鯛のコンフィ
d'œuvre～バルサミコソース サラ
ダ添え～soupe～マッシュルームのポター
ジュ～poisson～カサゴのソテー
ブルブランソース～viande～仔羊の香草パン粉焼き
粒マスタードソース

別途差額1,650円（税込）

【仔羊】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
ハーブティーメニュー名：bouleau ～ブロー～
【シグネチャーコース】期間：2026年12月1日～2027年2月28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～～premier カニとアボカドのサラダ
e～～deuxié フォアグラのフラン
me～ トリュフソース～poisson～ブイヤベース
（イセエビ・キンメダイ・
ハマグリ・ホタテ）

～granité～本日のグラニテ

～viande～和牛サーロイングリエ
モリーユソース

～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

メニュー名：洋食お子様プレート

期間：2025年1月1日～2027年3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】 【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。

※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。
※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。
※特定期間中【12/31～1/2】は、提供対象外
となります。

【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。

■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。



レストラン【フレグラント】

メニュー名：洋食お子様コース

期間：2025年1月1日～2027年3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。

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～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～2027年3月31
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～2027年3月31
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
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～2027年3月31日まで

料金：大人料金 3,300円
子供料金 1,320円