

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》 松茸と鰹コンソメ仕立て
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》 鱈鰯と長野県産茄子 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
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
八ヶ岳サーモン 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

※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 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 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 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 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」の提供に限定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
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 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」の提供に限定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～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」の提供に限定させていただきます。