

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》 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》 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
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

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 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「低アレルギーメニュー」の提供に限らせていただきます。



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～ 黒鯛のバブール
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～ 本日お楽しみデザート

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
～ 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きます。



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：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：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。



【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。