

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名: 【シグネチャーコース】
ALTO〜アルト〜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》 松茸と鰯 芽葱 酢橘

《魚料理》 鱧鰯と茄子の煮物 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
粟麩 春菊 フルーツマト 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〜

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
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 ズッキーニ 柿
ミニトマト 吹き寄せ麩セルフィーユ《肉料理》 豚の角煮の炙り 木の葉
南瓜 里芋 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: 2026年 秋限定【シグネチャーキッズメニュー】〜ちいさな魔法の探検隊と5つの宝物〜

期間: 2026年9月18日〜2027年10月31日まで
料金: 5,500円

■お品書き

〜はじま 収穫体験「ちいさな菜園」
りの森〜 サラダ

〜色んな魔法のカラフル野菜ポタリ湖〜 ジュ

〜秘密の 隠された海の財宝宝箱〜

〜伝説の マグマが溢れ出すハンバー火の山〜 グ

〜ちいさ 白いキャンバス〜絵の具な芸術家〜を添えて〜

〜魔法の 果実の汁しずく〜

コース仕立てで一品ずつ提供しております。新鮮な食材を使用する為、メニューが変更になる場合がございます。ご了承ください。

【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。

RACCOLTA ラコルタ

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 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
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 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：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

《サラダ》 メランジェサラダ 人参
ドレッシング
《メインプレート》 コーンスープ
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》 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



10月のレストランメニュー

蓼科

〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-2101

ラコルタ テイクアウト

メニュー名：あぶり重(赤出汁付き)
期間：2026年10月1日～2027年3
月31日まで
料金：4,500円

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