

## 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》 松茸と鰻 芽葱 酢橘

《魚料理》 鱈鰯と茄子の煮物 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рутト  
マト 温玉

《食事》 土鍋DEリゾット

《デザ

【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 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 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 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  
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」の提供に限定させていただきます。



### 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



## 11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