



## ラコルタ ご朝食

メニュー名: Breakfast Buffet(ご朝食)

期間: 2023年1月4日～2026年3月31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



## レストラン「フレグランス」

## メニュー名: お子様和食膳

期間: 2025年1月1日～2026年3月31日まで  
料金: 4,950円

## ■お品書き

～子膳～ 唐揚げ ポテト  
ハンバーグ 生野菜  
鉄火巻き 茶碗蒸し  
お造り 天麩羅  
小うどん オレンジ※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: 洋食お子様プレート

期間: 2025年1月1日～2026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  
～メインプレート～ミニオムライス  
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

※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: 洋食お子様コース

期間: 2025年1月1日～2026年3月31日まで  
料金: 4,950円

## ■お品書き

～オードブル～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

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：  
**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      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～2026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  
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 カチャトラ

デザート      バケット 丸パン  
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。



レストラン「フレグラント」

メニュー名: **深山**

期間: 2025年4月1日～2026年2月28日まで  
料金: 8,470円

メニュー名: **メレーズ**

期間: 2025年4月1日～2026年2月28日まで  
料金: 8,470円



## 【テイクアウト】

メニュー名:うな重(お吸い物付き)

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金:4,500円

メニュー名:

生ハムとモッツアレラのサラダ

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金:1,950円

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:2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金:3,190円

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:2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金:2,860円

メニュー名:

サンドウィッチ&スープ&サラダ

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで  
料金:1,650円

## ご朝食【フレグランス】

メニュー名:低アレルギー大人朝食メニュー

期間:2025年4月1日～2026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:低アレルギーお子様朝食メニュー

期間:2025年4月1日～2026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
- メインプレート丸パン バケット いちごじゃむ  
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【フレグランス】

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3月31日まで

料金:大人料金 3,300円  
子供料金 1,320円  
1/1～1/3大人料金 3,850円  
1/1～1/3子供料金 1,870円