

メニュー名:
【12/24限定】一夜限りのクリスマスコース
期間:2025年12月24日～2025年12月24日
料金:12,240円



■お品書き

- 「前菜」 ラコルタ 高橋
●マグロとズワイガニのタルタルクリスマス風
フレグラント 町田
●ナツメグのムース コンソメのジュレキャビア添え
- 「パスタ」 ラコルタ 高橋
●キノコのラザニア ジェノベーゼ風 トリュフ添え
- 「魚料理」 フレグラント 町田
●オマールエビのロースト サフランソース
- 「肉料理」 ●信州プレミアムビーフのローストビーフ

- ラコルタ 高橋
●ルッコラセルバチコとパルミジャーノ
バルサミコソース
フレグラント 町田
●マッシュポテト トリュフ風味
赤ワインソース
- 「ドルチェ」 本日のフルーツ
- 「ティフル」 ラコルタ 高橋
●パネットーネ
フレグラント 町田
●トリュフチョコ

レストランラコルタで初の試みとなる2名のスーシェフによる一夜限りのクリスマス限定コースを是非この機会にお楽しみください。

【アレルゲン情報】

メニュー名:Raffinato(ラッフィナート)
期間:2025年12月1日～2025年12月26日
料金:11,000円



■お品書き

「歓迎のひと口」シェフからの小さな一皿

「前菜」

ヤマメと諏訪湖産手長エビのカルピオーネ 黄色いイクラ添え

「パスタ」

甲州地鶏ラグー そば粉入りタリアテッレ

「肉料理」

信州プレミアムビーフのロースト かりんのソース

パン

「ドルチェ」

ラコルタ特製 升ティラミス りんごコンポート

コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。

※除外日(本館休館日及び特定期間)

【アレルゲン情報】

■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】ナツツ【アーモンド】
マカダミアナツツ

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:Speciale(スペチャーレ)
期間:2025年12月1日～2025年12月26日
料金:13,310円



■お品書き

「前菜」 モルタデッラ・白インゲン豆・リコッタの生ハム包み

「温前菜」 ピアディーナ

「パスタ」 うなぎのトマトソース ベッド風 ガルガネッリ

「魚料理」 白身魚とパンチettaのインボルティーニ はまぐりのスープ仕立て

「肉料理」 牛ホホ肉とランブルスコの煮込み モッツアレラ入りレンコンのポレンタパン

「ドルチェ」 りんごのタルト メープルのジェラート
コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。

※除外日(本館休館日及び特定期間)

【アレルゲン情報】

■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】ナツツ【アーモンド】
マカダミアナツツ

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。

■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:Consiglie(コンシリエ)

期間:2025年12月1日～2025年12月26日まで
料金:9,240円



■お品書き

「前菜」 イタリア産ハムの盛り合わせ

「パスタ」 ポルチーニ入りボロネーゼ リングイネ

「魚料理」 魚のトマトソース フレッシュトマトソース

「肉料理」 仔牛のカツレツ ボロニーニ風

+

1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

「ドルチェ」 パルメジヤーノチーズケーキ ジェラート

コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。
※除外日(本館休館日及び特定期間)

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 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:Crescita(クレシータ)(12歳以下対象コース)

期間:2025年9月1日～2025年12月26日まで
料金:4,730円



■お品書き

「前菜」 ブラータチーズ・スモークサーモン・生ハム

「パスタ」 アマトリチャーナ

「メイン」 牛ロースのグリル キノコのクリームソース

「デザート」 本日のデザート

お子様高学年向けのコース料理でございます。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。
※除外日(12/28～1/5年末年始及び本館休館日)

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 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:Bambino(バンビーノ)(12才以下対象プレート)

期間:2025年9月1日～2025年12月26日まで
料金:2,640円



■お品書き

「スープ」 本日のスープ

「メインプレート」 ハンバーグ・ポテトフライ・エビフライ
魚のヴァポーレ・フルーツ

「デザート」 本日のデザート

小学生以下の子供向けのプレートでございます。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。
※除外日(12/28～1/5年末年始及び本館休館日)

【アレルゲン情報】

■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 カシューなツツ 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:
【12/27~1/4限定】年末年始イタリアンブッフェ
期間:2025年12月27日～2026年1月4日まで
料金:13歳以上 8,800円
70歳以上 8,250円
7~12歳 5,000円
4~6歳 3,000円

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9月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円

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9月1日～2026年3月31日まで
料金:7,260円

メニュー名:
低アレルゲンお子様夕食メニュー
期間:2025年9月1日～2026年3月31日まで
料金:2,640円

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「フレグラント」

メニュー名:ブロー【ノエル】

期間:2025年11月1日～2026年1月12日まで
料金:12/13～12/15までブローの名称が”ノエル”となりクリスマス特別デザートでの提供となります。 14,520円



■お品書き

- ～Amuse～ シェフからの贈り物
- ～Hors-d'œuvre～ 鮑のソテー
エスカルゴバターソース
- ～Hors-d'œuvre～ 福味鶏胸肉のサラダ仕立て
- ～Poisson～ ブイヤベース
(イセエビ・白身魚・ムール貝)
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 和牛ロースのソテー
トリュフソースで
- ～Pain～ 本日のパン2種
- ～Dessert～ 本日のお楽しみデザート
☆12/13～12/25”クリスマス特別デザート”での提供となります☆
コーヒー、紅茶、又はハーブティー

◆12/13～12/25期間中・”ブロー”の名称が”ノエル”に変更となりデザートが期間限定クリスマスデザートで提供いたします。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。

※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。

【アレルゲン情報】

■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

メニュー名:旬粹

期間:2025年11月1日～2026年1月12日まで
料金:1/1～1/3は期間限定”寿会席”での提供となります。 14,520円



■お品書き

- ～前菜～ 壬生菜と蟹の浸し
糸雲丹 仔持昆布
柚子 海老棒寿司
零余子真丈
銀杏丸十 銀杏素揚げ 花豆
- ～お椀～ 胡麻豆腐 海老の葛打ち
青味 柚子
蕪の巣仕立て
- ～お造り～ 鯛 鯛 鮓 烏賊 あしらい
- ～合肴～ 豚角煮蓮蒸し
共地餡 水溶き芥子
- ～煮物～ 丸大根 まな鰹から揚げ
水菜餡 柚子
- ～焼物～ 鴨口一ス桑焼き 海老芋
ズッキーニ パプリカ
青味 エリンギ茸 ナマコポン酢
- ～食事～ 白御飯 赤出汁 香の物
- ～水菓子～ 本日の水菓子

※1/1～1/3期間限定、【寿会席】に変更となります。
お品書きにつきましては寿会席のメニューをご覧ください。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。予めご了承下さい。

※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。

【アレルゲン情報】

■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

メニュー名:深山

期間:2025年11月1日～2026年1月12日まで
料金:8,470円



■お品書き

- ～前菜～ 焼白子豆腐 赤蒟蒻煮浸し
信州林檎 酢味噌掛け 零
余子真薯 河豚手毬寿司
- ～お椀～ ずわいがに真薯 薄氷大根
青味 柚子 清汁仕立て
- ～お造り～ 鯉 真鯛・キャビア 鮪
あしらい
- ～煮物～ 里芋万頭 霧館掛け
いくら 黄味香煎
- ～焼物～ 鯉の照り焼き
くるみ丸十カステラ はじめ
み 赤柴卸し
- ～御飯～ 白御飯 赤出汁 赤蕪漬
セロリ漬
- ～水菓子～ 本日の水菓子

※12/29～1/3提供期間対象外となります。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。
※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。

【アレルゲン情報】

■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。

【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

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。

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。



レストラン「フレグラント」

メニュー名:メレーズ

料金:8,470円



■お品書き

～Hors-d'œuvre～ ホタテとタコのカルパッ
チョサラダ仕立て

～Soupe～ オニオングラタンスー
プ

～Poisson～ ハケ岳サーモンのボ
アレ
山椒とケッパーのレ
モンバターソース

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
いただく場合ございます。
※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。

【アレルゲン情報】

■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。

蓼科アネックス

〒391-0301

長野県茅野市北山字鹿山4026-2

TEL.0266-60-3000

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
いただく場合ございます。
※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。

【アレルゲン情報】

■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。

～Viande～

福味鶏のコンカッセ・
ポルチーニと信州キ
ノコ仕立て
※鳥インフルエンザ
の影響で入荷困難と
なり、当初【鴨胸肉の
ロティ】より【福味鶏
のコンカッセ・ポルチー
ニと信州キノコ仕立
て】に変更しておりま
す。予めご了承下さ
い。

別途差額1,650円(税
込)

【福味鶏】から【和牛
肉】に変更することができます。

※和牛の産地につき
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

※12/29～1/3提供期間対象外となります。

※鳥インフルエンザの影響で入荷困難となり、
当初【鴨胸肉のロティ】より【福味鶏のコンカッセ・
ポルチーニと信州キノコ仕立て】に変更しております。
予めご了承下さい。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ
せていただく場合がございます。

※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。

【アレルゲン情報】

■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。



レストラン「フレグラント」

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～ 本日のお楽しみデザート

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。

【アレルゲン情報】

■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

メカジキのヴァップル 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く場合がございます。

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

パン 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く場合がございます。



レストラン「フレグラント」

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 ラタトウイユソース
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く場合がございます。

【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:国産牛炙り焼き重

期間:2025年8月1日～2026年3月31日まで

料金:4,500円

メニュー名:

生ハムとモツツアレラのサラダ

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:

サンドウイッチ&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【フレグラント】

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く場合がございます。

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 じやむ
	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く場合がございます。

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3月31日ま
で

料金:大人料金 3,300円
子供料金 1,320円