

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名:Raffinato(ラッフィナート)
期間:2026年1月5日～2026年2月28日まで
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

ドレッシング 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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくぐ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:2026年1月5日～2026年2月28日まで
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 ベッペ風 ガルガネッリ

魚料理 白身魚とパンチエッタ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

ドレッシング 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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくぐ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:2026年1月5日～2026年2月28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 魚のトレッチャ フレッシュトマトソース

肉料理 仔牛のカツレツ ボローニャ風

+
1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

ドレッシング パルメジャーノチーズケーキ 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
マカダミアナツツ

本メニューには、【】でくぐ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:2026年1月5日～2026年3月31日まで
料金:4,730円

メニュー名:
Bambino(バンビーノ)(12才以下対象プレート)
期間:2026年1月5日～2026年3月31日まで
料金:2,640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。

■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

小学生以下のお子様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。

RACCOLTA ラコルタ

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:牛しゃぶしゃぶコース

期間:2026年1月17日～2026年2月28日まで
料金:16,500円



■お品書き

～前菜～ 唐墨大根 海鼠ポン酢 卸し水菜の浸しきのこ酒煎り 糸雲丹 零余子真丈雲丹焼 サーモン塩麹漬け チーズ花穂

～お造り～ 季節の四種盛

～鍋～ 信州牛しゃぶしゃぶ
信州牛サーロイン
白菜 椎茸 白葱 豆腐
マロニー
人参 檻木 水菜 春菊
ポン酢 胡麻たれ 葉味

～〆～ うどん

～水菓子～本日の水菓子

◆3日前要予約となり、1日5組限定メニューとなります。ご了承下さい。

◆こちらの限定コースは、2名様からのご利用となります。

◆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。予めご了承下さい。

【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 カシュー納ツ 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:河豚鍋コース

期間:2026年1月17日～2026年2月28日まで
料金:19,800円



■お品書き

～前菜～ 唐墨大根
鉄皮と水菜のチリ酢和え
零余子真丈雲丹焼き
サーモン塩麹漬け
チーズ 花穂

～お造り～ 鉄刺 鮪

浅葱 紅葉卸 鉄皮 ポン酢
酢橘

～揚物～ 河豚の唐揚げ 酢橘

～鍋～ 鉄ちり 河豚三貴
白菜 椎茸 白葱 豆腐
マロニー
人参 檻木 水菜 春菊
ポン酢 葉味

～〆～ うどん

～水菓子～本日の水菓子

◆3日前要予約となり、1日5組限定メニューとなります。ご了承下さい。

◆こちらの限定コースは、2名様からのご利用となります。

◆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。予めご了承下さい。

【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 カシュー納ツ 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:蓼科【和洋折衷コース】

期間:2026年1月17日～2026年2月28日まで
料金:14,520円



■お品書き

～オードブル～ 本日のオードブル
盛り合わせ

～お椀替わり(鼈
鍋)～ 鼈 豆腐 焼葱 露
生姜

～お造り～ 季節のお造り4種盛
あしらい

～お魚料理～ 銀鱈西京焼き 網
笠柚子 はじかみ

～グラニテ～ 本日のお口直し
シャーベット

～ヴィアンド～ 和牛サーロインの
グリエ
本日のお好みソースで

～お食事～ 蟹御飯 香の物
赤出汁

～デザート～ 本日のお楽しみデ
ザート
コーヒー・紅茶・ハ
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 カシュー納ツ 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。

Hotel Harvest



レストラン「フレグラント」

メニュー名:深山

期間:2026年1月17日～2026年2月28日まで
料金:8,470円



■お品書き

- ～前菜～ あん肝旨煮 針生姜 壬生菜と貝柱の浸し 糸鰯 信州サーモン 味噌クリームチーズのカナッペ
- ～お椀～ 胡麻豆腐 蒸し雲丹 囊仕立て 法蓮草 あられ柚子
- ～お造り～ 鯛香煎まぶし 鮪 甘海老 あしらい
- ～煮物～ 牛蒡信田巻 蓼根 白髪葱 生姜 銀餡
- ～焼物～ 寒鯈和製香パン粉焼き マイヤーレモン
- ～食事～ 白御飯 赤出汁 香の物
- ～水菓子～本日の水菓子

※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 カシューなツツ アーモンド マカダミアナツツ

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:メレーズ

期間:2026年1月17日～2026年2月28日まで
料金:8,470円



■お品書き

- ～Hors-d'œuvre～ 海の幸フリット・サラダ添え
- ～Soupe～ 白いんげんのスープ
- ～Poisson～ 信濃雪マスのポアレ・ハーブ香るヴァンプ ランソース米粉ときのこのチュイル添え
- ～Viande～ 仔羊のロースト・ローズマリーソース 冬野菜を添えて

別途差額1,650円(税込み)

【仔羊のメインデッシュ】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～

本日のお楽しみデザート

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

※当店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 マカダミアナツツ

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。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ

コーヒー、紅茶、またはハーブティー

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、【】でくぐ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:

生ハムとモッツァレラのサラダ

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