

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きます場合がございます。

※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: Speciale(スペチャレ)
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〉》 白身魚とパンチェ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きます場合がございます。

※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: Consiglie(コンスィリエ)
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

《〈ドルチェ〉》 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きます場合がございます。

※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：
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



■お品書き

《前菜》 プラタチーズ・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きます場合がございます。
※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：
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

《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
魚のヴァポレー・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きます場合がございます。
※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: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「フレグランス」

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 きのご酒煎り
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 榎木 水菜 春菊
ポン酢 胡麻たれ 薬味

～粥～ 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きます場合がございます。予めご了承下さい。

【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。

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

～揚げ物～ 河豚の唐揚げ 酢橘

～鍋～ 鉄ちり 河豚三貫
白菜 椎茸 白葱 豆腐
マロニー
人参 榎木 水菜 春菊
ポン酢 薬味

～粥～ 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きます場合がございます。予めご了承下さい。

【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。

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(鰻
鍋)～ 鰻 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・ハー
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きます場合がございます。
※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。

Hotel Harvest



レストラン「フレグランス」

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 糸鰹
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 雲仕
立て
法蓮草 あられ柚子
- ～お造り～ 鯛香煎まぶし 鮪 甘海老
あしらひ
- ～煮物～ 牛蒡信田巻 蓮根 白髪葱
生姜 銀鮓
- ～焼物～ 寒鯖和製香パン粉焼き
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きます場合がございます。
※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】 くらみ

■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: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
のこのチュイール添
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

コーヒー、紅茶、また
はハーブティー

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ

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】 くらみ

■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。

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「フレグランス」

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)、デザートのカートです。※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:

低アレルギー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
せていただく場合がございます。メニュー名: 低アレルギー大人夕食メ
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
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「フレグランド」

メニュー名: 低アレルギー大人夕食メ
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	メカジキのヴァブール 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