

おすすめ

メニュー名:【期間限定】春野菜コース
(3/1~3/31)

期間:2026年3月1日~2026年3月31日まで
料金:11,000円



■お品書き

- «前菜» 浅間サーモンの炙り 春野菜ソース
«パスタ» 諏訪湖産手長海老 心きのとうを練りこんだタリオリーニ 軽いトマトソース
«肉料理» 信州プレミアム牛のロースト 山菜フリット
«デザート» 真澄の酒粕ティラミス
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。

【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3月1日~2026年3月31日まで
料金:13,310円



■お品書き

- «前菜» そら豆のムース カニトリコッタのサラダ仕立て

- «温前菜» アーティーチョークのズッパ 焼きニヨッキ添え

- «パスタ» トリッパ タリアテッレ ミント風味

- «魚料理» オマール海老とパンчетタのインボルティーニ 柑橘のクリームソース

- «肉料理» 牛フィレ肉のグリル カチャトラ風

パン

- «ドルチェ» イチゴのパンナコッタ

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3月1日~2026年3月31日まで
料金:9,240円



■お品書き

- «前菜» アーティーチョークのグリル ブッタネスカソース

- «パスタ» イカスミのボンゴレビアンコ

- «魚料理» 真鯛のプロデッタート

- «肉料理» 仔牛のサルティンボッカ

+

1,980円で国産牛のグリルに変更できます。

パン

- «ドルチェ» マリトッツォ いちごのジェラート

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

メニュー名:深山

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:8,470円



■お品書き

- ～前菜～ クレソンとアボカド浸しちりめんチップ 山葵ソース掛け 蓬豆腐 旨出汁 キャビア 生姜 信州サーモンスマーカー うるい 黄身酢掛け セルフィーユ
- ～お椀～ 蛤 筍 独活 木の芽 霞仕立て
- ～お造り～ 緹鰆 鮪 鯛
- ～煮物～ 蕎 薺 小藩加 スナップエンドウ 桜花人参 和風コンソメ若芽餡
- ～焼物～ 桜鯛木の芽焼 花百合根花椰菜甘酢漬け
- ～御飯～ 白御飯 香の物 赤出汁
- ～水菓子～ 本日の水菓子

※掲載写真は準備中でございます。写真出来次第、掲載させて頂きます。

※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。

【アレルギン情報】

■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:メレーズ

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:8,470円



■お品書き

- ～Hors-d'œuvre～ハケ岳サーモンのカルパッショ・わさびドレッシングで
- ～Soupe～ じゃがいものスープ
- ～Poisson～ 真鯛のソテー・エストラゴンソース
- ～Viande～ 長野県産豚ロース肉のグリエ ポルトソースで

別途差額1,650円(税込)

【豚ロース肉】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

※掲載写真は只今準備中でございます。ご用意が出来次第掲載いたします。

※コース料理のアレルギー内容は只今確認中でございます。ご用意が出来次第掲載いたします。

※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更さ

メニュー名:旬粹

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ～前菜～ 筍と蛍烏賀木の芽味噌掛け 芹とアスパラの胡麻酢和え
蓬豆腐 海老 薺味噌掛け とび子 信州サーモンのスマーカー うるい 黄身酢掛け セルフィーユ

- ～お椀～ 鯛 潮仕立て 筍 胡麻
豆腐 蕎 おぼろ昆布
花弁人参 木の芽

- ～お造り～ 鯛 鮪 信州サーモン 編
鰆 あしらい

- ～煮物～ 竹の子飛龍頭 薺 木の芽
鯛の子旨煮

- ～焼物替り～白魚と山菜の柳川
(独活・躑躅・浜防風・筍・木の芽)

- ～揚物～ 桜海老と新玉葱のかき揚げ 山菜の天麩羅
薺味 天出汁 山椒塩
抹茶塩

- ～食事～ 竹の子と山菜炊き込み御飯 赤出汁 香の物

- ～水菓子～ 本日の水菓子

※掲載写真は只今準備中でございます。ご用意が出来次第掲載いたします。

※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。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。

【アレルギン情報】

■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。

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:ブロー

期間:2026年3月1日～2026年3月31日まで
料金:14,520円

■お品書き

- ～Amuse～ 本日のシェフから贈り物
- ～Hors-d'œuvre～ 海の幸サラダ仕立て
- ～Soupe～ 春キャベツのポタージュ
- ～Poisson～ メバルのポアレ
ブルーブランソース
- ～granite～ 本日のグラニテ
- ～viande～ 和牛ロース＆フィレ
肉の食べ比べ
本日のお好みソースで
- ～Pain～ 本日のパン2種
- ～Dessert～ 本日のお楽しみデザート

コーヒー、紅茶、又はハーブティー

※掲載写真は只今準備中でございます。ご用意が出来次第掲載いたします。

※コース料理のアレルギー内容は只今確認中でございます。ご用意が出来次第掲載いたします。

※仕入れ状況により提供内容が変更する場合がございます。

※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。

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: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：
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 メランジエサラダ 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
メランジエサラダ 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。

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 メランジエサラダ 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