

## RACCOLTA ラコルタ

## 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～2027年3月31日  
日まで  
料金：2,640円



## お品書き

- サラ メランジェサラダ 人参  
ダ ドレッシング
- メイン コーンスープ  
プレート メカジキのヴァプール  
ト トマトソース  
ローストポテト  
フムスコロッケ
- カ 白米 甘口カレー  
レー
- ジュース ブドウ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(8品目)特定原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除いて構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルゲンメニュー」の提供に限らせていただきます。

## 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4月1日～2027年3月31日  
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(8品目)特定原材料に準じるもの(20品目)計28品目」を除いて構成したメニューです。

2021年7月1日からコース料理において、特定原材料8品目と特定原材料に準ずる20品目(特定原材料等28品目)の食物アレルギーをお持ちのお客様には「低アレルゲンメニュー」の提供に限らせていただきます。



メニュー名：【4/28～5/10】GW和洋buffet

期間：2026年4月28日～2026年5月10日まで

料金：大人 7,700円  
シニア 7,260円  
中人 5,060円  
小人 3,080円  
アルコール飲み放題 2,640円

円



## ラコルタ ご朝食

メニュー名：リニューアル【4月15  
日から】Breakfast Buffet（ご朝食）

期間：2026年4月15日～2027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：【ライトコース】メレーズ

期間：2026年4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：9,350円

## お品書き

- ～ Hors- 信州サーモンのカルパッ  
œuvre～チョ  
ラビゴットソース サラ  
ダ添え
- ～ Soupe～じゃがいものスープ
- ～ Poisson～桜鯛ソテー アンチョビ  
バターソース  
温野菜と共に
- ～ Viande～信州牛ロースのポアレ  
赤ワインソースで

別途差額1,650円（税込）  
【信州牛】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～ 本日も楽しみデザート

コーヒー、紅茶、または  
ハーブティー

除外日 5/2（土）～5/5（火）  
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 くるみメニュー名：【シグネチャーコース】  
ブロー期間：2026年4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：14,850円

## お品書き

- ～ Amuse- 本日のシェフから贈り物  
Bouche～
  - ～ Hors- シーフードのサラダ仕立  
œuvre～て
  - ～ Soupe～新玉葱のポターージュ
  - ～ Poisson～岩魚のパプール  
ヴァンプランソース
  - ～ granite～本日のグラニテ
  - ～ viande～蓼科牛フィレ肉のロッシー  
ニ
  - ～ Pain～ 本日のパン2種
  - ～ Dessert～ 本日も楽しみデザート
- コーヒー、紅茶、又はハー  
ブティー

仕入れ状況により蓼科牛から信州牛に変更  
いたします。  
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 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：洋食お子様プレート

期間：2025年1月1日～2026年9月30日  
日まで  
料金：3,080円

## お品書き

- ～スープ～ 本日のスープ
- ～メイン ミニオムライス  
プレート～ 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  
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。

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：洋食お子様コース

期間：2025年1月1日～2026年9月30日  
日まで  
料金：4,950円

## お品書き

～オード 本日の冷製オードブル  
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  
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：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9月30  
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 コーンスープ

レート 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9月30  
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：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9月30

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。

## 【テイクアウト】

メニュー名：うな重（お吸い物付き）  
期間：2026年4月1日～2026年8月31日  
日まで  
料金：4,500円



お品書き

テイクア うな重 おすいもの付き  
ウト

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。  
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約  
となります。  
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約  
となります。  
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン  
【フレグランス】前にて行っております。  
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク  
アウトは17：30～お渡しいたします。  
仕入れの都合上により、内容が変更する場  
合がございます。  
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取  
り後2時間以内にお召し上がりください。

メニュー名：生ハムとモッツァレラ  
のサラダ  
期間：2026年4月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：1,950円



お品書き

テイクア 生ハムとモッツァレラチー  
ウト ズのサラダ

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。  
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約  
となります。  
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約  
となります。  
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン  
【フレグランス】前にて行っております。  
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク  
アウトは17：30～お渡しいたします。  
仕入れの都合上により、内容が変更する場  
合がございます。  
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取  
り後2時間以内にお召し上がりください。

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：2026年4月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：3,190円



お品書き

テイクア 和牛ロース肉のステーキ  
ウト と温野菜のホテルカレー

アレルギー・連泊の対応は致しかねます。  
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約  
となります。  
朝食テイクアウトは前日18：00までの予約  
となります。  
受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン  
【フレグランス】前にて行っております。  
朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク  
アウトは17：30～お渡しいたします。  
仕入れの都合上により、内容が変更する場  
合がございます。  
直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取  
り後2時間以内にお召し上がりください。

## 【テイクアウト】

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：2026年4月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：2,860円

お品書き

テイクアウト 自家製ビーフハンバー  
グとバターライスアレルギー・連泊の対応は致しかねます。  
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約  
となります。朝食テイクアウトは前日18：00までの予約  
となります。受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン  
【フレグラント】前にて行っております。朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク  
アウトは17：30～お渡しいたします。仕入れの都合上により、内容が変更する場  
合がございます。直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取  
り後2時間以内にお召し上がりください。メニュー名：サンドウィッチ&スー  
プ&サラダ期間：2026年4月1日～2026年8月31  
日まで  
料金：1,650円

お品書き

テイクアウト サンドウィッチ&スー  
プ & サラダアレルギー・連泊の対応は致しかねます。  
夕食テイクアウトは当日13：00までの予約  
となります。朝食テイクアウトは前日18：00までの予約  
となります。受け渡しは蓼科東急ホテル内レストラン  
【フレグラント】前にて行っております。朝食テイクアウトは朝7：30～、夕食テイク  
アウトは17：30～お渡しいたします。仕入れの都合上により、内容が変更する場  
合がございます。直射日光及び、高温多湿を避け、お受け取  
り後2時間以内にお召し上がりください。

## ご朝食【フレグランド】

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9月30  
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 鱈の塩焼き 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。

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9月30  
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 丸パン バケット いち  
れと 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。

## ご朝食【フレグランド】

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9月30日  
日まで

料金：大人料金 3,300円  
子供料金 1,320円