

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名：ALTO ~アルト~

【シグネチャーコース】

提供期間 6/1~7/17

期間：2026年6月1日~2026年7月17日
日まで

料金：12,100円



お品書き

《前菜》 鰻湯引き フルーツマト
ト 胡瓜 玉葱 梅肉ソー
ス 花穂
焼き茄子 福味鶏 野菜
色々 ポン酢ドレッシン
グ
玉蜀黍の摺り流し 順才
生ハムとマスカルポーネ

《温前菜》 蛸の柔か煮 ズッキーニ
白だつ 柚子 芥子

《sobasuta》 蕎麦と鰹のたたき サラ
ダ仕立て 蕎麦出汁のド
レッシング マイヤーレ
モン

《魚料理》 鮎の煮浸し 小芋 丸茄
子 スナップエンドウ

《肉料理》 信州牛サーロイン炙り
夏野菜 長野県産山葵と
塩で

《食事》 土鍋DEリゾット 浅利の
潮汁

《デザ》 桃と抹茶の升ティラミス
ト》

【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：翠葉 ~すいよう~

【ライトコース】

提供期間 6/1~7/17

期間：2026年6月1日~2026年7月17日
日まで

料金：7,700円



お品書き

《向附八 鱸の洗い サラダ仕立て
寸》 玉蜀黍摺り流し 順才
メ鯖の押し寿司 ライム

《魚料理》 長野県産塩丸烏賊 鮪
アボカドのタルタル ヤ
ングリーフ ラディッシュ
トマトポン酢 花穂

《肉料理》 信濃豚西京焼き 焼玉葱
茄子 モロッコインゲン
玉蜀黍 フルーツマト

《食事》 白御飯 浅利の赤出汁
香の物

《デザー 黒豆のパンナコッタ マ
ト》 ンゴソルベ

【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：お子様和膳

期間：2026年6月1日~2027年3月31日
日まで

料金：4,950円



お品書き

《子膳》 フライドポテト ハンバー
グ
唐揚げ サラダ お造り
茶碗蒸し 野菜の天婦羅
本日の巻き寿司 うどん
水菓子

デザー 本日のデザート
ト

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 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。

RACCOLTA ラコルタ

メニュー名：お子様プレート

期間：2026年6月1日～2027年3月31日
日まで
料金：3,080円



お品書き

《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 サラダ
ご飯 味噌汁 香の物

デザート 本日のデザート

食材の仕入れ状況により内容を変更させていただきます。
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 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～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

カレー 白米 甘口カレー

ジュース ブドウ100%ジュース

デザート ぶどうゼリー
ト 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
ト 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：夏季限定夏彩ダイニング

グ

【7/18～8/31】

期間：2026年7月18日～2026年8
月31日まで

料金：70才以上 7,260円
13才以上 7,700円
7～12才 5,060円
4～6才 3,080円

ラコルタ ご朝食

メニュー名：リニューアル【6月1日
から】Breakfast Buffet（ご朝食）

期間：2026年6月1日～2026年8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：bouleau ~ブロー~
【シグネチャーコース】期間：2026年6月1日～2026年8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- リードボーとパイ
œuvre ~ マルサラソース~ Soupe ~ 桃と八ヶ岳ヨーグルトの
冷製スープ~ Poisson ~ 太刀魚のポアレ
赤ワインピネガー入りソース

~ granite ~ 本日のグラニテ

~ viande ~ 和牛のソテー
シャスールソース

~ Pain ~ 本日のパン2種

~ Dessert ~ 本日の楽しみデザート

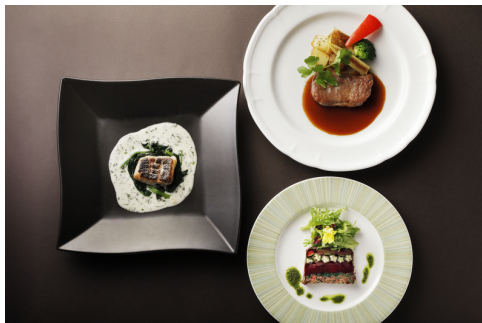
コーヒー、紅茶、又はハー
ブティー仕入れ状況により提供内容が変更する場
合がございます。
連泊で同じメニューをご利用の場合、内容
を変更してご提供致します。

【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：mélèze ~メレーズ~
【ライトコース】期間：2026年6月1日～2026年8月31日
日まで
料金：9,350円

お品書き

~ Hors- 野菜のテリーヌ
œuvre ~

~ Soupe ~ ガルビュール

~ Poisson ~ スズキのソテー ハーブ
ソース~ Viande ~ 仔牛のポアレ 夏野菜添
え

別途差額1,650円（税込）

【仔牛】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2種

~ Dessert ~ 本日の楽しみデザート

コーヒー、紅茶、または
ハーブティー除外日 8/8（土）～8/15（土）
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

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。

【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【フレグランス】

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
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。

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9月30日
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
させていただく場合がございます。



レストラン【フレグランス】

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。

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
れつ 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9月30日
日まで

料金：大人料金 3,300円
子供料金 1,320円

【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
ズのサラダ
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：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。