12月のレストランメニュー

蓼科アネックス

〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

ラコルタ

メニュー名：**12/1～【ライトコース】翠葉～すいよう～**
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：7,700円

■お品書き

《向附八寸》 水菜ときの子の浸し　糸雲丹
海老黄身寿司　鯛手毬寿司
焼き帆立　百合根　林檎卸し掛け　オレンジ
鯛　鮪　煽り烏賊　あしらい

《お椀》 蕪真丈　筍　水引大根　人参　菜の花　柚子

《焼物》 寒鰤の塩焼　法蓮草　酢橘　千枚蕪蟹つつみ　霙ポン酢添え

《食事》 白御飯　赤出汁　香の物

《デザート》 本日のデザート

【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：**12/1～【シグネチャーコース】ALTO～アルト～**
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：12,100円

■お品書き

《前菜》 市田柿と氷頭なます　軸三つ葉
鮟肝ポン酢　紅葉卸し葱
煽り烏賊酒盗和え　柚子
唐墨大根

《お椀》 焼き雲子　蕪の霙仕立て
鈴奈　ごま豆腐　こぼれ梅　柚子

《お造り》鯛　鮪　鰤　帆立焼き霜
あしらい

《煮物》 銀鱈照り煮　野沢菜卸し
牛蒡　白髪葱　木の芽

《肉料理》長野県産牛バラ肉和風シチュー　筍　菜の花　丸大根　トマト　信州産きのこ

《食事》 握り寿司三種　赤出汁

《デザート》 本日のデザート

【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：**【新コース】深山～みやま～**
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：9,020円

■お品書き

《前菜》 鮟肝ポン酢
ズワイ蟹　粟麩　酢味噌掛け　青葱
河豚煮凝り　生姜
カリフラワー真砂和え

《お椀》 炙り帆立真薯　梅麩　青味　白みそ仕立て

《お造り》鮪　鰤　信州サーモン
煽り烏賊　あしらい

《煮物》 国産牛旨煮　青菜　大根
雲丹

《焼物》 鰤巻繊焼き　網傘柚子
野沢菜卸し　はじかみ

《食事》 白御飯　赤出汁　香の物

《水菓子》本日の水菓子

【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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

12月のレストランメニュー

蓼科アネックス

〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

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：**お子様和膳**
期間：2026年6月1日～2027年3月31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～2027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≫ 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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

12月のレストランメニュー

蓼科アネックス

〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

ラコルタ

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。

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

ラコルタ

メニュー名：**【12/26～1/6】年末年始ディナーブッフェ**
期間：2026年12月26日～2027年1月6日まで
料金：70才以上　8,250円
13才以上　8,800円
7才～12才　5,060円
4才～6才　3,080円

12月のレストランメニュー

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

レストラン【フレグラント】

メニュー名：bouleau ～ブロー～
【シグネチャーコース】
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：14,850円

■お品書き

～amuse-bouche～　本日のシェフから贈り物

～première～　カニとアボカドのサラダ

～deuxième～　フォアグラのフラン
トリュフソース

～poisson～　ブイヤベース
（イセエビ・キンメダイ・ハマグリ・ホタテ）

～granité～　本日のグラニテ

～viande～　和牛サーロイングリエ
モリーユソース

～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

※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

メニュー名：mélèze ～メレーズ～
【ライトコース】
期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：9,350円

■お品書き

～hors-d'œuvre～　鯛のコンフィ
バルサミコソース　サラダ添え

～soupe～　マッシュルームのポタージュ

～poisson～　カサゴのソテー
ブールブランソース

～viande～　仔羊の香草パン粉焼き
粒マスタードソース

別途差額1,650円（税込）【仔羊】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

メニュー名：洋食お子様プレート
期間：2025年1月1日～2027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。

■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。

※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。

12月のレストランメニュー

蓼科アネックス

〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

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～2027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～2027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：**低アレルゲン大人夕食メニュー**
～洋食コース～
期間：2025年4月1日～2027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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

12月のレストランメニュー

蓼科アネックス

〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

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～2027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	鯵の塩焼き　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～2027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。

蓼科アネックス
〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

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～2027年3月31日まで
料金：大人料金　3,300円
　　子供料金　1,320円

12月のレストランメニュー

蓼科アネックス

〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

【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12月31日まで
料金：4,500円

■お品書き

テイクアウト　うな重　おすいもの付き

★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：**生ハムとモッツァレラのサラダ**
期間：2026年4月1日～2026年12月31日まで
料金：1,950円

■お品書き

テイクアウト　生ハムとモッツアレラチーズのサラダ

★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：**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12月31日まで
料金：3,190円

■お品書き

テイクアウト　和牛ロース肉のステーキ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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

12月のレストランメニュー

蓼科アネックス

〒391-0301
長野県茅野市北山字鹿山4026-2
TEL.0266-60-3000

【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12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12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。