



LE TANGRAM

レストラン「ル・タングラム/風車」

メニュー名:野尻湖会席(和食)

期間:2025年7月1日~2025年8月31日まで

料金:8,800円



■お品書き

前菜	炙り鰻、冬瓜と夏野菜のゼリー寄せ 鮎の米粉揚げ 鮎蓼おろし添え
お碗	トマトと大和芋のすり流し 花穂 枝豆 甘海老昆布締め
お造り	伊佐木二種盛り 焼き霜 なめろう
焼き物	太刀魚二種焼き 塩焼き アボカド信州味噌焼き 酢橘 葉地神
お凌ぎ	新潟郷土料理 冷やしのっぺ
御肉料理	牛肉の旬菜巻き 丸茄子の揚げ浸し 安曇野山葵 かんずり 笹川流れの藻塩
お食事	玉蜀黍御飯 御新香 お味噌汁
水菓子	本日のお楽しみ 緑茶

※火曜日は定休日です。
※写真はイメージとなります。
※食材の入荷状況等により、コース内容が変更になる場合がございます。

【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

メニュー名:斑尾コース(フレンチ)

期間:2025年7月1日~2025年8月31日まで

料金:8,800円



■お品書き

アミューズ	お楽しみの一品
オードブル	烏賊と彩野菜のサラダ仕立て 胡麻とコリアンダーのヴィネグレット
スープ	信州産完熟トマトの冷たいスープ ルッコラ風味
ポワソン	国産鰻と茄子のミルフィーユ仕立て アニス風味のソース
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアンド	牛フィレ肉のソテー マスタード風味のソース
デザート	本日のデザート プティフル 珈琲または紅茶またはハーブティー パンとミックスソルト入りオリーブオイル

※木曜日は定休日です。
※写真はイメージとなります。
※食材の入荷状況等により、コース内容が変更になる場合がございます。

【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:

飛龍(フェイロン)コース(中国料理)

期間:2025年7月1日~2025年8月31日まで

料金:8,800円



■お品書き

前菜	国産雛丸の四川風よだれ鶏
湯	信州産ナメコと乾燥茶樹茸のフカヒレ淡雪スープ
点心	海老ニラ焼き餃子
魚菜	天然スズキの中華風照り焼き 高知県産青山椒の香り
肉菜	長野県産牛もも肉の低温揚げ 伝統の甜醤油ソースで
麺	信州夏野菜と色々具材の冷し麺
甜菜	本日の甘味とフルーツ

※水曜日は定休日です。
※写真はイメージとなります。
※食材の入荷状況等により、コース内容が変更になる場合がございます。

【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。

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。



LE TANGRAM

レストラン「ル・タングラム/風車」

メニュー名：
飛龍(フェイロン)牛フィレコース(中国料理)
期間：2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金：11,000円



■お品書き

- 前菜 国産雛丸の四川風よだれ鶏
- 湯 信州産ナメコと乾燥茶樹茸のフカヒレ淡雪スープ
- 点心 海老ニラ焼き餃子
- 魚菜 天然スズキの中華風照り焼き 高知県産青山椒の香り
- 肉菜 長野県産牛フィレの中華風ステーキ 椒麻ソース
- 麺 信州夏野菜と色々具材の冷し麺
- 甜菜 本日の甘味とフルーツ

※水曜日は定休日です。
※写真はイメージとなります。
※食材の入荷状況等により、コース内容が変更になる場合がございます。

【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：**信州牛フレンチコース**
期間：2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金：11,000円



■お品書き

- アミューズ お楽しみの一品
- オードブル 烏賊と彩野菜のサラダ仕立て 胡麻とコリアンダーのヴィネグレット
- スープ 信州産完熟トマトの冷たいスープ ルッコラ風味
- ポワソン 国産鰻と茄子のミルフィーユ仕立て アニス風味のソース
- グラニテ お口直しのグラニテ
- ヴィアンド 長野県産リンゴ和牛信州牛フィレ肉のグリエ 本日のソース
- デザート 本日のデザート
- ブティフル
- 珈琲または紅茶またはハーブティー
- パンとミックスソルト入りオリーブオイル

※木曜日は定休日です。
※写真はイメージとなります。
※食材の入荷状況等により、コース内容が変更になる場合がございます。。

【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 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：**お子様膳(洋食)**
期間：2024年10月1日～2026年3月31日まで
料金：3,500円



■お品書き

- ハンバーグ
- スパゲティ
- エビフライ
- ポテトフライ
- プチパン
- サラダ
- スープ
- デザート

※上記はメニュー例です。日によって内容が異なる場合がございますのであらかじめご了承ください。
※写真はイメージです。
※12/29～1/3は除外日になります。

【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】 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。



LE.TANGRAM

レストラン「ル・タングラム/風車」

メニュー名:お子様膳(和食)

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで
料金:3,500円



■お品書き

うどん
お寿司
天ぷら
豚の角煮
茶碗蒸し
サラダ
デザート

※上記はメニュー例です。日によって内容が異なる場合がございますのであらかじめご了承ください。
※写真はイメージです。
12/29～1/3は除外日になります。

【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:特撰会席コース(和食)

期間:2025年7月1日～2025年8月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜 炙り鰻、冬瓜と夏野菜のゼリー寄せ
お碗 トマトと大和芋のすり流し
花穂 枝豆 甘海老昆布締め
お造り 伊佐木二種盛り 焼き霜
なめろう
雲丹 いくら 石垣貝
焼き物 甘鯛二種焼き
若狭焼き アボカド信州味
噌焼き
旬菜天麩羅
酢橘 葉地神
お凌ぎ 新潟郷土料理
冷しのっぺ
御肉料理 信州牛ステーキ
丸茄子の揚げ浸し
やたらソース サラダ
お食事 玉蜀黍御飯 御新香 お味
噌汁
水菓子 本日のお楽しみ
緑茶

※3日前までの予約制です。
※火曜日は定休日です。
※写真はイメージとなります。
※食材の入荷状況等により、コース内容が変更になる場合がございます。

【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。



バイキングレストラン「ジグザグ」

メニュー名:夕食バイキング

期間:2025年4月1日～2025年11月23日まで

料金:13才以上 5,500円
7才～12才 3,080円
4才～6才 1,650円

メニュー名:朝食バイキング

期間:2025年4月1日～2025年11月24日まで

料金:13才以上 2,695円
7才～12才 1,705円
4才～6才 1,100円