



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9月1日~2025年11月23日まで
料金:8,800円



■お品書き

前菜	紋甲烏賊と甘海老、秋茄子 とむかごのたるたる アボカドのソースで
お椀	じゃがいもの摺り流し 蟹と信州茸の東寺揚げ 芽 葱 紅葉麩 柚子七味
お造り	馬面剥 大根剣 大葉 むらめ 山 葵 紅葉卸し 万能葱 肝 醤油
蒸し物	信州米豚茸巻き 福味鶏団 子 舞茸 南瓜 青梗菜 味噌と薬味の二種のタレで
御凌ぎ	信州サーモンといくらの茶 碗蒸し 花穂 銀餡 安曇野山葵
焼き物	師の柚庵焼き 信州茸のか んずりマリネ 旬菜お浸し
御食事	栗御飯 御新香 茸の吸い 物
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】くすみ

■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

メニュー名:斑尾コース(フレンチ)

期間:2025年9月1日~2025年11月23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	信州サーモンと魚介類のセ ビーチェ
スープ	松茸香るコンソメロワイヤル
ポワソン	帆立貝のポワレ、長野県産 シードルのクリームソース
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアンド	イベリコ豚の炙り バルサミ コソースとトリュフ塩
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 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】くすみ

■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9月1日~2025年11月23日まで
料金:8,800円



■お品書き

前菜	本日の三種冷菜盛り合わ せ
湯	蕪とフカヒレの清湯蒸しス ープ
点心	信州サーモンと秋の信州キ ノコの春巻き仕立て
蝦・蟹	天使の海老とソフトシェルク ラブ 古海産完熟トマトのチ リソース
肉菜	長野県産牛もも肉の低温煮 込み 荳ソースで
麺	信州開きなめこ入り海鮮塩 あんかけ焼きそば
甜菜	本日の甘味とフルーツ

※水曜日は定休日です。
※上記日程以外にも臨時休業させていただく場
合がございます。
※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】くすみ

■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。

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「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9月1日~2025年11月23日まで

料金:11,000円



■お品書き

前菜	本日の三種冷菜盛り合わせ
湯	蕪とフカヒレの清湯蒸しスープ
点心	信州サーモンと秋の信州キノコの春巻き仕立て
蝦・蟹	天使の海老とソフトシェルクラブ 古海産完熟トマトのチリソース
肉菜	長野県産牛フィレの中華風ステーキ 苴ソース
麺	信州開きなめこ入り海鮮塩あんかけ焼きそば
甜菜	本日の甘味とフルーツ

※水曜日は定休日です。
※上記日程以外にも臨時休業させていただく場合がございます。
※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】くすみ

■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。

おすすめ

メニュー名:笑福万来コース(中国料理)

期間:2025年9月1日~2025年11月23日まで

料金:13,200円



■お品書き

前菜	本日の三種冷菜盛り合わせ
湯	蕪とフカヒレ姿のオイスター煮込みスープ
烤	北京ダック
点心	信州サーモンと秋の信州キノコの春巻き仕立て
蝦・蟹	ロブスターとソフトシェルクラブ 古海産完熟トマトのチリソース
肉菜	長野県産牛フィレの中華風ステーキ 苴のソース
飯	信州開きなめこ入り海鮮塩あんかけ焼きそば
甜菜	本日の甘味とフルーツ・バニラアイス

※3日前までの予約制です。
※水曜日は定休日です。
※上記日程以外にも臨時定休させていただく場合がございます。
※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】くすみ

■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:信州牛フレンチコース

期間:2025年9月1日~2025年11月23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	信州サーモンと魚介類のセビーチェ
スープ	松茸香るコンソメロワイヤル
ポワソン	帆立貝のポワレ、長野県産シードルのクリームソース
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 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】くすみ

■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。



LE.TANGRAM

レストラン「ル・タングラム/風車」

メニュー名:

【夕食・大人】低アレルゲンメニュー和洋

期間:2024年10月1日～2026年3月31日まで

料金:7,260円



■お品書き

- 前菜 うなぎと野菜のテリーヌ サフランジュレ
たことわかめの酢の物
フムスコロッケ
- サラダ メランジェサラダ 玉ねぎドレッシング
- 焼き物 メカジキのバプール
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
- お食事 白ご飯
あおさのお味噌汁
- デザート 本日のお楽しみ

※メニュー内容は一例です。
※写真はイメージです。
※こちらのコースはアレルゲン食材をお持ちのお客様のみお選びいただけます。

メニュー名:

【夕食・大人】低アレルゲンメニュー洋食

期間:2025年3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
ローストポテト
- 食事 丸パン バゲット
- オリーブオイル
- デザート 本日のお楽しみ

※メニュー内容は一例です。
※写真はイメージです。
※こちらのコースはアレルゲン食材をお持ちのお客様のみお選びいただけます。

メニュー名:

【夕食・お子様】低アレルゲンメニュー

期間:2025年3月1日～2026年3月31日まで

料金:2,640円



■お品書き

- スープ コーンスープ
- プレート メカジキのバプール
ローストポテト
フムスコロッケ
- サラダ メランジェサラダ 人参ドレッシング
- お食事 甘口カレー 白ごはん
- デザート 本日のお楽しみ

※メニュー内容は一例です。
※写真はイメージです。
※アレルゲン食材をお持ちのお客様限定メニューでございます。

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】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 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:特撰会席コース(和食)

期間:2025年9月1日～2025年11月23日まで
料金:13,200円

■お品書き

前菜 紋甲烏賊と甘海老、秋茄子
とむかごのたるたる
アボカドのソースで
お椀 じゃがいもの摺り流し
蟹と信州茸の東寺揚げ 芽
葱 紅葉麩 柚子七味
お造り 本日のお造り三種盛り
蒸し物 信濃雪鰯 舞茸 あわ麩
南瓜 青梗菜
味噌と薬味の二種のタレで
焼き物 鮭の雲丹焼き
葉地神 柚子
御肉料理 信州牛ステーキ 信州茸の
かんずりマリネ 旬菜お浸し
安曇野刻み山葵 笹川流れ
の藻塩
御食事 栗御飯 御新香 茸の吸い
物
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 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。



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【10/1～】**

期間: 2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金: 13才以上 6,050円
7～12才 3,410円
4～6才 1,870円

メニュー名: **朝食バイキング【10/1～】**

期間: 2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金: 13才以上 3,300円
7～12才 1,980円
4～6才 1,320円