

## 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:2026年2月1日~2026年3月31日まで  
料金:8,800円

## ■お品書き

先付	鮟肝と大根の博多 法蓮草 紅葉卸し 万能葱 ポン酢ジュレ
御碗	焼き胡麻豆腐と蛤のお吸い物 蚕豆 筍 蛤 木の芽
御造り	本日のお造り あしらい一式
揚物	鰹の瞬間揚げ 旬菜の素揚げ 野沢菜と安曇野山葵のたるたる、酒盗餡で
鍋物	大王岩魚のしゃぶしゃぶ 錦野菜 酢味噌 旨味出汁
強肴	信州米豚の油煮 菜の花 芽キャベツ 和風卸しソースで
食事	春花寿司 御味噌汁
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:斑尾コース(フレンチ)

期間:2026年2月1日~2026年3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	プロッコリーと甘海老と帆立貝のタルタル ケッパー風味、アボカドクリームソース
スープ	牛蒡のヴルーテ カプチーノ仕立て
ポワソン	鮫鱈のポワレ、キャベツのプレゼ、スープベイヤーベースのナージュ仕立て
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアンド	国産牛フィレ肉のグリエ、ソースディアブル
デザート	本日のデザート ブティフール 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:

## 飛龍(フェイロン)コース(中国料理)

期間:2026年2月1日~2026年3月31日まで  
料金:8,800円

## ■お品書き

前菜	蒸した信州産米豚のバラ肉と胡瓜の甜醤油掛け
湯	信州福味鶏の団子と野菜のスープ
点心	旬の渡り蟹とポルチーニ茸の春巻き クリーム仕立て
魚菜	真鯛の蓮の葉包み蒸し 魚醤とピーナッツオイルのソース添え
肉菜	骨付きスペアリブの香り揚げ 茎ソース
飯	野沢菜と叉焼のチャーハン
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。



## 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:2026年2月1日~2026年3月31日まで  
料金:11,000円



## ■お品書き

前菜	蒸した信州産米豚のバラ肉と胡瓜の甜醤油掛け
湯	信州福味鶏の団子と野菜のスープ
点心	旬の渡り蟹とポルチーニ茸の春巻き クリーム仕立て
魚菜	真鯛の蓮の葉包み蒸し 魚醤とピーナッツオイルのソース添え
肉菜	長野県産牛フィレの中華風ステーキ 茄ソース
飯	野沢菜と叉焼のチャーハン
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・ナツツ【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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:  
【夕食・大人】低アレルゲンメニュー和洋

期間:2025年4月1日~2027年3月31日まで  
料金:7,480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 ラタトウイソース
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:  
信州牛フレンチコース (1/4~)  
期間:2026年2月1日~2026年3月31日まで  
料金:12,100円



## ■お品書き

アミューズ	お楽しみの一品
オードブル	ブロッコリーと甘海老と帆立貝のタルタル ケッパー風味、アボカドクリーム添え
スープ	牛蒡のブルーテ カプチーノ仕立て
ポワソン	鮫鰯のポワレ、キャベツのブレゼ、スープペイヤーのナージュ仕立て
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・ナツツ【アーモンド】  
マカダミアナツツ

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「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洋食  
期間: 2025年4月1日～2027年3月31日まで  
料金: 7,480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ュノベーゼソース
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4月1日～2027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	メカジキのバブル 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: 2025年4月1日～2027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。

## 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:2025年4月1日~2027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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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:しゃぶしゃぶ食べ放題

期間:2025年12月20日~2026年3月29日まで  
料金:13才以上 7,480円  
7才~12才 4,980円  
4才~6才 1,980円



## ■お品書き

先付 本日の先付け

牛肉・信州米豚バラ肉・信  
州米豚ロース肉

野菜各種・ほうとう・ごはん  
(70分食べ放題)

甘味 アイス食べ放題

※要予約(2名様からご予約を承ります)  
※他コースと同席は出来ませんのでご了承下さい。

## 【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 カシューなツツ アーモンド  
マカダミアナツツ

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。



## 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~2027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~2027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