



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:2026年4月1日～2026年6月30日まで

料金:8,800円



■お品書き

先付	目春の昆布締め、錦野菜 梅肉ドレッシング
御碗	合鴨の焼きつみれ汁 筍 蕨 人参 白髪葱 軸三 つ葉
御造り	本日のお造り 三点盛り あ しらいー式
蒸し物	信州米豚、春野菜の蒸籠蒸 し 新玉葱と春大根のソースで
御凌ぎ	蛤とモッツアレラチーズの茶 碗蒸し 落味噌 菜花 椎茸 花び ら百合根 銀鍋
焼物	細魚、二種の串焼き 酒塩 焼き 木の芽味噌 旬菜の天麩羅 笹川流れの 藻塩 湯葉、落、独活の胡麻金平
食事	笹寿司 御新香 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。
※上記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

メニュー名:斑尾コース(フレンチ)

期間:2026年4月1日～2026年6月30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	信州福味鶏胸肉のショーフ ロア
スープ	グリーンアスパラのクリーム スープ カリフラワーのピュ レ添え
ポワソン	的鯛のポワレ ソースマリニ エール
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアンド	仔羊のパイ包み焼き“マリア カラス”
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 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 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:

飛龍(フェイロン)コース(中国料理)

期間:2026年4月1日～2026年6月30日まで

料金:8,800円



■お品書き

前菜	本日の前菜盛り合わせ
湯	フカヒレと乾燥茸の薬膳蒸 しスープ
点心	海老とウルの網春巻き 安曇野キャビア添え
海鮮	鮑と旬の筍の藻塩煮込み 青菜添え
肉菜	骨付きラムチョップの香り揚 げ スパイスパウダー掛け
麺	担担麺
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。

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：2026年4月1日～2026年6月30日まで
料金：11,000円



■お品書き

前菜 本日の前菜盛り合わせ
湯 フカヒレと乾燥茸の薬膳蒸しスープ
点心 海老とウルの網春巻き
安曇野キャビア添え
海鮮 鮑と旬の筍の藻塩煮込み
青菜添え
肉菜 国産牛フィレの中華風ステーキ 苴ソース
麵 担担麵
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。

おすすめ

メニュー名：**笑福万来コース(中国料理)**
期間：2026年4月1日～2026年6月30日まで
料金：13,200円



■お品書き

前菜 本日の前菜盛り合わせ
湯 フカヒレの姿煮と乾燥茸の薬膳蒸しスープ
烤 北京ダック
点心 海老とウルの網春巻き
安曇野キャビア添え
海鮮 ロブスターと鮑と旬の筍の藻塩炒め
肉菜 長野県産牛フィレの中華風ステーキ 苴のソース
麵 担担麵
甜菜 本日の甘味とバニラアイス

※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：
【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 メカジキのバブール
ラトウイユソース
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。

レストラン「ル・タングラム/風車」

メニュー名：
信州牛フレンチコース (1/4～)
期間：2026年4月1日～2026年6月30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 信州福味鶏胸肉のショーフロア

スープ グリーンアスパラのクリーム
スープ カリフラワーのピューレ添え

ポワソン 鰯のポワレ ソースマリニエール

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：
【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
ジェノベーゼソース

肉料理 仔羊のローマ風
カチャトーラ

食事 丸パン バゲット

オリーブオイル

デザート 本日の楽しみ

※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ギー食材をお持ちの
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 メカジキのバプー
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。
※アレルギー食材をお持ちのお客様限定メニュー
でございます。

レストラン「ル・タングラム/風車」

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: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【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