

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12月12日~2026年1月31日
まで
料金:8,800円



■お品書き

前菜	蕎麦粉の和風カナッペ 燻製信州サーモンとクリー ムチーズ、いくら 菜の花 ミニトマト 慶姑煎 餅 蓮根煎餅 レッドソレル
お碗	帆立真薯 清汁仕立て 法蓮草 金時人参 椎茸
お造り	金目鯛の炙り 大根剣 大葉 山葵 むら め 小菊
蓋物	蕪と穴子の太白胡麻蒸し 春菊と菊花の炊き合わせ 蟹と蕪餡 針柚子
強肴	新潟県産米粉の百合根饅 頭 合鴨の旨煮 白葱の摺り流し 花穂
焼物	寒鯉と大根餅の照り焼き 蕪の千枚漬け 醋取り茗荷
お食事	信州米豚と根菜の混ぜご飯 野沢菜 味噌汁
水菓子	本日のお楽しみ 緑茶

※火曜日は定休日です。

※12/29~1/3はお休みとなります。

※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 カシューなツツ アーモンド
マカダミアナツツ

メニュー名:斑尾コース(フレンチ)

期間:2025年12月12日~2026年1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	寒鯉のカルパッチョ仕立て 旬の野菜と共に 柚子胡椒とヨーグルトのヴィ ネグレット
スープ	マッシュルームのクリームスー プ
ポワソン	甘鯛の包み焼き
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアンド	黒毛和牛肉の赤ワイン煮
デザート	本日のデザート ブティール 珈琲または紅茶またはハ 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。

※12/29~1/3はお休みとなります。

※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:

飛龍(フェイロン)コース(中国料理)

期間:2025年12月12日~2026年1月31日
まで
料金:8,800円



■お品書き

前菜	本日の四種冷菜盛り合わ せ
湯	骨付き鶏もも肉と春雨の葉 膳蒸しスープ
点心	信州米豚の小籠包
魚菜	カラス鰯の揚げ蒸し 北信 州の“やたら”ソースで
肉菜	長野県産牛もも肉とピーマ ンの炒め
麺	信州福味鶏のあつさり鶏そ ば
甜菜	本日の甘味とフルーツ

※水曜日は定休日です。

※12/29~1/3はお休みとなります。

※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。

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。

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12月12日～2026年1月31日まで
料金:11,000円



■お品書き

前菜	本日の四種冷菜盛り合わせ
湯	骨付き鶏もも肉と春雨の葉膳蒸しスープ
点心	信州米豚の小籠包
魚菜	カラス鰯の揚げ蒸し 北信州の“やたら”ソースで
肉菜	長野県産牛フィレの中華風ステーキ 蕎ソース
麺	信州福味鶏のあっさり鶏そば
甜菜	本日の甘味とフルーツ

※水曜日は定休日です。

※12/29～1/3はお休みとなります。

※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、【】でくぐ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12月12日～2026年1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	寒鯉のカルパッショ仕立て 旬の野菜と共に 柚子胡椒とヨーグルトのヴィネグレット
スープ	マッシュルームのクリームスープ
ポワソン	甘鯛の包み焼き
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。

※12/29～1/3はお休みとなります。

※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、【】でくぐ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:2024年10月1日～2026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: 【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: 7,480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。

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:年末年始特別中国料理コース

期間:2025年12月29日～2026年1月3日まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜	五種前菜盛り合わせ
湯	鱻鰆と蟹のスープ
炸菜	骨付き丸鶏の燻製仕立て“麻辣スパイズ”
魚菜	蒸し真鯛のナンプラーソース掛け 揚げた菜の花添え
肉菜	長野県産牛フィレの“煎” 茎ソース
麺	魚介の塩あんかけおこげ
甜菜	本日のフルーツ盛り合わせ と杏仁豆腐

※この期間はスタンダードメニューはお休みさせていただきます。

※要予約

※写真はイメージです。

【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:年末年始特別フレンチコース

期間:2025年12月29日～2026年1月3日まで
料金:13,200円



■お品書き

アミューズ	信州サーモンのマリネペル シャード仕立て フニユの ヴィネグレット
オードブル	フォアグラのフラン トリュフ の香り ソースペリグー
オードブル	帆立貝のマリネ、雲丹、イクラ、キャビアのサンド 3種 の野菜包み
スープ	オニオングラタンスープ
ポワソン	オマール海老のポアレ マルセイユ風ソース
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアンド	長野県産りんご和牛信州牛 フィレ肉のソテー 根菜のブレゼ添え
デザート	「パティシエオリジナル」特 製デザート

ブティフール

コーヒー又は紅茶又はハーブティー

※この期間はスタンダードメニューはお休みさせていただきます。

※要予約

※写真はイメージです。

【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。

レストラン「ル・タングラム/風車」

メニュー名:年末年始特別和食コース
期間:2025年12月29日～2026年1月3日まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜	合鴨葱つくね 焼き葱 からすみ卵黄 海老西京焼き せろり土佐酢漬け 信濃雪鱈昆布締め 梅香芋 寿司 花穂
御碗	甘鯛 蕎蒸し 潮汁仕立て 木耳 百合根 銀杏 針柚子 柚子胡椒
御造り	帆立 螺貝 いくら 海藻麺 トサカ 大葉 檸檬子菊 山葵 むらめ
煮物	糸魚川産 荒波鮫鰯の煮付け 牛房 長葱 椎茸 人参 法蓮草
焼物	きんき塩焼き 旬菜雲丹衣揚げ 酢橘 酢取り茗荷 笹川流れの藻塩
強肴	国産牛頬肉の柔らか煮 大根のステーキ 伏見唐辛子 白髪葱 小菊
食事替わり	信州米豚の豚汁にゅう麵 七味
水菓子	金柑と豆乳のブランマンジェ

※この期間はスタンダードメニューはお休みさせていただきます。

※要予約

※写真はイメージです。

【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

メニュー名:特撰会席コース(和食)
期間:2025年12月12日～2026年1月31日まで
料金:13,200円



■お品書き

前菜	蓮根焼壳 辛子 白子豆腐 紅葉卸し 万能葱 ポン酢餡 蕎麦粉の和風カナッペ 燻製信州サーモンとクリームチーズ、いくら
お碗	帆立真丈 清汁仕立て 法蓮草 金時人参 椎茸
お造り	金目鯛の炙り 翡翠鮑 白脚海老 大根剣 大葉 山葵 むらめ 小菊
蓋物	蕪と穴子の太白胡麻蒸し 春菊と菊花の炊き合わせ 蟹と蕪餡 針柚子
強肴	新潟県産米粉の百合根饅頭 信州牛リブロース 白葱の摺り流し 花穂
焼物	寒鰯と大根餅の照り焼き 蕪の千枚漬け 酢取り茗荷
お食事	信州米豚と根菜の混ぜご飯 野沢菜 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。

※12/29～1/3はお休みとなります。

※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、【】でくぐられたアレルギー物質が含まれております。

【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、【】でくぐ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:年末年始 お子様御膳(12/29~1/3)

期間:2025年12月29日～2026年1月3日まで
料金:3,500円

ZIGZAG 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