



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 ミントマト 慈姑煎餅 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

※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

### 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 寒鰯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  
プティフル  
珈琲または紅茶またはハー  
プティー  
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薬膳蒸しスープ
- 点心 信州米豚の小籠包
- 魚菜 カラス鰈の揚げ蒸し 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。

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：  
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 苴ソース
- 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 寒鰯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 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。  
※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: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 メカジキのバプール  
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：  
【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  
プッタネスカソース

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 メカジキのバブール  
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: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:  
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 鱈鰯と蟹のスープ  
炸菜 骨付き丸鶏の燻製仕立て“麻辣スパイス”  
魚菜 蒸し真鯛のナンブラーソース掛け 揚げた菜の花添え  
肉菜 長野県産牛フィレの“煎” 荳ソース  
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:  
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ヤード仕立て フヌイ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

プティフル

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





LE.TANGRAM

## 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 セロリ土佐酢漬け  
信濃雪鰯昆布締め 梅香芋 寿司 花穂

御碗 甘鯛 蕪蒸し 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 荒波鮫鱈の煮付け 午房 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麺 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

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 蓮根焼売 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 信州牛リブローズ 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。

【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: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



## 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