



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12月12日～2027年2月28日まで
料金：8,800円

■お品書き

前菜 合鴨ロースの旨煮 新午
房と人参、長葱の塩金平
柚子七味
北寄貝の湯引き 法蓮草
はっさくジュレ
卵の花万頭 蓮根煎餅
銀鮎 山葵

御椀 海老真薯 清汁仕立て
信州椎茸 天使海老 き
ぬさや 振り柚子

御造り わさび田サーモン焼き霜
信濃雪鰯昆布締め
わさび田サーモンと目鉢
鮪のたたき あしらいい
式
信州生醬油 葱胡麻塩だ
れ

煮物 信州米豚の角煮 大根旨
煮 味玉 芽キャベツ
辛子

箸休め 焼き林檎とアカシア蜂蜜
の搾り流し

焼物 真鱈の塩焼き 田楽味噌
芥子の実
蕪の千枚漬け 白子ポン
酢

御食事 長野県産コシヒカリと御
飯のお供三種 味噌汁
大根浅漬け1
野沢菜昆布 牛時雨煮
福味鶏妙高かんずりそぼ
ろ

水菓子 本日のお楽しみ

メニュー名：斑尾コース (フレンチ)

期間：2026年12月12日～2027年2月28日まで
料金：8,800円

■お品書き

アミュー お楽しみの一品
ズ
オードブ ズワイ蟹と浅蜆のジュレを纏った百合根
ルのヴルーテ
スープ 信州産地物キノコと冬根菜の蒸しコンソ
メ
ポワソン 真鱈のポワレ ソース・ブルブラン〜
アボカドエッセンスとライムの薫り〜
グラニテ お口直しのグラニテ
ヴィアン 国産牛【さくらビーフ】ロース肉の低温
ド ロースト香草風味
デザート 信州花豆と二種の薫茶タルト
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。
※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：飛龍 (フェイロン) コース (中国料理)

期間：2026年12月12日～2027年2月28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 信濃地鶏の薬膳蒸しスープ

点心 信州産米豚とザーサイの
春巻き 花椒の風味で

蟹 渡り蟹とズワイ蟹の白い
蟹玉

肉菜 国産牛フィレ肉とニンニ
クの芽の炒め

飯 干し貝柱と揚げ湯葉の中
華粥

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。
※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。

緑茶

※火曜日は定休日です。
※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。



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12月12日～2027年2
月28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 信濃地鶏の薬膳蒸しスープ
- 点心 信州産米豚とザーサイの春巻き 花椒の風味で
- 蟹 渡り蟹とズワイ蟹の白い蟹玉
- 肉菜 国産牛フィレの中華風ステーキ 蕪ソース
- 飯 干し貝柱と揚げ湯葉の中華粥
- 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。
※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：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・大人】低アレ
ルゲンメニュー和洋期間：2026年10月25日～2027年3
月31日まで
料金：7,480円

■お品書き

- 前菜 ウニとそら豆ゼリー寄せ
仔羊のしぐれ煮
白身魚のエスカベッシュ
- サラダ グリーンサラダ 玉ねぎドレッシング
- 煮物 金目鯛の煮付け そら豆醤油仕立て
- 魚料理 メカジキのパン粉焼き
グレモラータソース
- 御食事 ご飯 味噌汁 香の物
- 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ギー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
期間：2026年12月12日～2027年2月28日まで
料金：12,100円



■お品書き

アミュー お楽しみの一品
ズ

オードブ 鱈場蟹と浅蜆のジュレを纏った百合根の
ル ヴルーテ

スープ 信州産地物キノコと冬根菜の蒸しコンソ
メ

ポワソン 金目鯛のポワレ ソース・ブルブラン〜
アボカドエッセンスとライムの薫り〜

グラニテ お口直しのグラニテ

ヴィアン 長野県産リング和牛信州牛フィレ肉のグ
ド リエ 3種のソースで

デザート 信州花豆と二種の薫茶タルト

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。
※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
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・大人】低アレ
ルゲンメニュー洋食
期間：2026年10月25日～2027年3月31日まで
料金：7,480円



■お品書き

前菜

タコとホタテのカルパッ
チョ

スープ

ズッキーニとトマトのスー
プ

魚料理

あぶらカレイのバターソー
ス

肉料理

合鴨のワイン煮

食事

米粉パン2種
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ギー食材をお持ち
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・お子様】低アレルギーメニュー

期間：2025年4月1日～2027年3月31日
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。

メニュー名：【夕食・お子様】低アレルギーメニュー

期間：2026年10月25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 メカジキとブロッコリーのソテー
ほうれん草のソテー

サラダ グリーンサラダ 人参ドレッシング

お食事 ベジタブルカレー

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。

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
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：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

期間：2025年4月1日～2027年3月31日
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

期間：2025年10月1日～2027年3月31日
日まで

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