



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:2024年12月13日~2025年1月31日
まで
料金:8,800円

■お品書き

- 先付け 焼き胡麻豆腐
蟹と軸三つ葉、いくら 菊花
館
- 前菜 白菜水晶 紅葉卸し ポン
酢餡
合鴨葱串 卵黄そーす
蛸と大根の旨煮
- お碗 牛蒡のすり流し
鶏肉団子 牛蒡のせんべい
善光寺柚子七味
- お造り 信州サーモンの二種盛り
焼き霜 なめろう
大根剣 大葉 安曇野山葵
むらめ いくら 万能葱
- 煮物 信州米豚の柔らか煮
白髪葱 揚げあわ麩 ミニ
青梗菜 辛子
- 焼き物 鰯の味噌柚庵焼き
菊花かぶら 根菜金平
- お食事 野沢菜と大根の混ぜご飯
御新香 味噌汁
- 水菓子 本日のお楽しみ
珈琲または紅茶またはハー
ブティー

※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。
※12/29~1/3は年末年始特別コースのみとなり
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

メニュー名:斑尾コース(フレンチ)

期間:2024年12月13日~2025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 ズワイ蟹のショーフロワ、カリ
フラワーとフヌイユのアン
フェーション
- スープ ホワイトアスパラガスのクリー
ムスープ
- ポワソン 真鱈のブランド仕立て
- グラニテ お口直しのグラニテ
- ヴィアンド 牛フィレ肉のソテー マルサ
ラ酒風味のソース
- 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
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。
※12/29~1/3は年末年始特別コースのみとなり
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:
飛龍(フェイロン)コース(中国料理)期間:2024年12月13日~2025年1月31日
まで
料金:8,800円

■お品書き

- 前菜 豊洲直送 メバチ鮪の中華
風お造り
- 湯 数種の乾燥キノコとフカヒレ
の薬膳蒸しスープ
- 点心 二種蒸し点心
~信州豚の肉焼売
海老の蒸し餃子~
鎮江香酢のタレ
- 魚菜 真鯛の揚げ蒸し チリソー
ス掛け
- 肉菜 牛バラ肉と青菜の紅焼煮込
み ガーリック風味
- 麺 ニラと挽肉のピリ辛汁麺
- 甜菜 ジャスミン風味の愛玉ゼリー
爽やかなレモンを添えて
- 甜菜 本日のケーキとフルーツ盛
り合わせ

※水曜日は定休日です。
※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。
※12/29~1/3は年末年始特別コースのみとなり
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。

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。

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：2024年12月13日～2025年1月31日まで
料金：11,000円



■お品書き

- 前菜 豊洲直送 メバチ鮨の中華風お造り
- 湯 数種の乾燥キノコとフカヒレの葉膳蒸しスープ
- 点心 二種蒸し点心
～信州豚の肉焼売
海老の蒸し餃子～
花椒辣醬ソース
- 魚菜 真鯛の揚げ蒸し チリソース掛け
- 肉菜 長野県産牛フィレの“煎”
蕪ソース
- 麺 ニラと挽肉のピリ辛汁麺
- 甜菜 ジャスミン風味の愛玉ゼリー
爽やかなレモンを添えて
- 甜菜 本日のケーキとフルーツ盛り合わせ

※水曜日は定休日です。
※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。
※12/29～1/3は年末年始特別コースのみとなります。

【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：信州牛フレンチコース
期間：2024年12月13日～2025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 ズワイ蟹のショーフロワ、カリフラワーとフヌイユのアンフェーション
- スープ ホワイトアスパラガスのクリームスープ
- ポワソン 真鱈のブランダード仕立て
- 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
プティフール
珈琲または紅茶またはハーブティ
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。
※12/29～1/3は年末年始特別コースのみとなります。

【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(洋食)
期間：2024年10月1日～2025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。
※12/29～1/8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。

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:2024年10月1日~2025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。
12/29~1/8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:2024年12月29日~2025年1月3日まで
料金:12,100円

■お品書き

前菜 五種前菜盛り合わせ
湯 鱈鱈と蕪の淡雪煮込み イクラ添え
蝦 ロブスターと完熟トマトのチリソース
魚菜 蒸し真鯛の椒麻ソース掛け菜の花添え
肉菜 長野県産牛フィレの“煎”
蕪ソース
麵 塩あんかけ焼きそば
甜菜 杏仁豆腐
甜菜 本日のフルーツ盛り合わせとバニラアイス

※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:2024年12月29日~2025年1月3日まで
料金:12,100円

■お品書き

アミューズ 帆立貝と雲丹と浅利のジュレ
オードブル ズワイ蟹と柑橘類の軽いサラダ
オードブル クスクスと信州サーモン、小海老のブーケ仕立て
スープ 信州産茸のコンソメナチュール パイ包み焼き
ポワソン 鮑のソテー ブールプロヴァンサル ソースタプナード
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ロース肉のグリエ ソースモリーユ
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

※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。

LE.TANGRAM レストラン「ル・タングラム/風車」

メニュー名:信州牛しゃぶしゃぶ ¥
11000
期間:2024年12月21日~2025年3月31日
まで
料金:11,000円



■お品書き

- 先付け 本日のお楽しみ
根菜のかき揚げ 笹川流れ
の藻塩
- お造り 本日のお造り
野菜盛り合わせ
ほうとう
長野県産リンゴ和牛信州牛
- お食事 長野県産こしひかり 野沢
菜 赤出汁
- デザート 本日のお楽しみ

※アレルギー食材をお持ちの方はご予約時にお
申し付けください。
※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 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:しゃぶしゃぶ食べ放題
期間:2024年12月21日~2025年3月31日
まで
料金:13才以上 6,800円
7才~12才 4,620円
4才~6才 1,980円



■お品書き

- 先付 本日の先付け
牛肉・豚肉・野菜盛り合わ
せ(70分食べ放題)
- 御食事 長野県産コシヒカリ 香の物
ほうとう
- 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:年末年始特別和食コース
期間:2024年12月29日~2025年1月3日ま
で
料金:12,100円



■お品書き

- 先付け 蛤吸いの小茶碗蒸し
- 前菜 合鴨ロースの旨煮 サラダ
仕立て
野沢菜と安曇野山葵のたる
たるそーす
- お椀 真鯛の潮汁 薄氷仕立て
信州椎茸 菜の花 梅人参
- お造り 鰯の三種盛り
薄造り 炙り 卸し和え
大根剣 大葉 安曇野山葵
むらめ かいわれ大根 茗
荷
- 焼物 鱈の難波焼き
紅くるり大根 衣かつぎ
- お肉料理 信州牛リブロースと根菜の
八幡巻き
菊花かぶら 蓮根挟み揚げ
万能葱

食事替わり御煮掛け蕎麦

水菓子 本日のお楽しみ

コーヒー又は紅茶又はハー
ブティー

【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:特撰会席コース(和食)

期間:2024年12月13日~2025年1月31日

まで

料金:13,200円



■お品書き

- 先付け 雪兔蕪旨煮
ロマネスコ ブロッコリー
- 前菜 京芋の葛粉揚げ 笹川流れ
の藻塩
焼き胡麻豆腐 蟹と軸三つ
葉 いくら 菊花餡
公魚の南蛮漬け
- お碗 牛蒡のすり流し
鶏肉団子 牛蒡のせんべい
善光寺柚子七味
- お造り 信州サーモンと貝の三種盛
り
翡翠鮑 赤貝 帆立の焼き
霜
- 煮物 信州牛リブローズのすき焼
き仕立ての泡雪掛け
春菊 焼き葱 焼き豆腐 椎
茸 梅人參
- 焼き物 鰯の味噌柚庵焼き
菊花かぶら 根菜金平
- お食事 野沢菜と大根の混ぜご飯
御新香 味噌汁
- 水菓子 本日のお楽しみ

珈琲または紅茶またはハー
ブティー

※3日前までの予約制です。

※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。

※12/29~1/3は年末年始特別コースのみとなり

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。