

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2月1日~2025年3月31日まで
料金:8,800円

■お品書き

- 先付け 蛸烏賊と赤貝、季節の野菜と旨味ジュレで
- お椀 炙り鯖のみぞれ仕立て
三つ葉 針柚子
- お造り 蛸の薄造り 梅山葵醤油
とさか 大葉 むらめ 小菊
- 揚げ物 公魚 菜の花 根菜のかき揚げ
笹川流れの藻塩 天出汁
- 蒸し物 真鯛と蛤の酒蒸し
若芽 独活 蚕豆 柿ノ木茸
胡麻香るさっぱりそーす
- お肉料理 信州米豚の昆布締め低温調理
ブロッコリー 焼き葱 蕪
卸し生姜そーす 胡桃味噌
- お食事 安曇野刻み山葵と牛そぼろ
茶漬け
野沢菜
- 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。

【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

メニュー名:斑尾コース(フレンチ)

期間:2025年2月1日~2025年3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 真鯛の薄造りサラダ仕立て、
石川県産いしる入りヴィネ
グレットソース
- スープ 根セロリーのヴルーテ、ソー
スヴェルトを添えて
- ポワソン カサゴのポワレ ポワロー
葱のフォンデュ、セージ風味
のトマトバターソース
- グラニテ お口直しのグラニテ
- ヴィアンド 鶉のファルス、チーズのク
ルートと共に
- 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ーリ
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 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2月1日~2025年3月31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 骨付きスペアリブと根菜の
花椒香る四川風白湯スープ
- 蒸 帆立貝柱と春雨の香味蒸し
- 魚菜 鯖と青菜のピーナッツオイル
掛け レモンの風味で
- 肉菜 信州産福味鶏のガーリック
炒め
- 飯 桜海老とレタスのチャーハ
ン
- 甜菜 信州リンゴと胡麻あんのパ
イ包み焼き
- 甜菜 本日の甘味とフルーツ

※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。

【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。

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2月1日～2025年3月31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 骨付きスペアリブと根菜の花椒香る四川風白湯スープ
蒸 帆立貝柱と春雨の香味蒸し
魚菜 鱈と青菜のピーナッツオイル掛け レモンの風味
肉菜 長野県産牛フィレの中華風ステーキ 蕪のソースで
飯 桜海老とレタスのチャーハン
甜菜 信州リンゴと胡麻あんのパイ包み焼き
甜菜 本日の甘味とフルーツ

※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。

【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：信州牛フレンチコース
期間：2025年2月1日～2025年3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 真鯛の薄造りサラダ仕立て、石川県産いしる入りヴィネグレット
スープ 根セロリーのヴルーテ、ソースヴェルトを添えて
ポワソン カサゴのポワレ ポワロー葱のフォンデュ、セージ風味のトマトバターソース
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】低アレルギーメニュー和洋
期間：2024年10月1日～2025年3月31日まで
料金：7,260円



■お品書き

- 前菜 てっさ 人参ドレッシング
スープ ビーガンコンソメスープ 鰻の白焼き炙り
焼き物 甘鯛のソテー トマトスーゴ
魚料理 鰯吉野館掛け 彩小角パプリカ ジャガイモ
食事 炊き込み御飯
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。

LE.TANGRAM 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:2024年10月1日～2025年3月31日まで
料金:7,260円



■お品書き

前菜 勘八のオリーブオイルマリネ 人参ピューレ

パスタ ソルガムパスタ トマトソース
玉葱のブッタネスカペースト

魚料理 甘鯛の炙り ビーガンクリームスープ

肉料理 ラムチャップ
パプリカ ブロッコリー カリ
フラワー
じゃがいも アスパラ 人参
ピューレ

食事 お米で作ったまあるいパン

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:2024年10月1日～2025年3月31日まで
料金:2,640円



■お品書き

スープ コーンポタージュ

メインプレートとろけるホワイトグラタン
白身フライ
まんまるじゃがいもとひじきのコロッケ
トマトスーゴ

食事 野菜とひよこ豆のカレー
白ごはん

サラダ メランジュサラダ 人参ドレッシング

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～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。
※12/29～1/3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~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。
12/29~1/3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:信州牛しゃぶしゃぶ ¥11000

期間:2024年12月21日~2025年3月29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 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:しゃぶしゃぶ食べ放題

期間:2024年12月21日~2025年3月29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
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 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: **特撰会席コース(和食)**
期間: 2025年2月1日～2025年3月31日まで
料金: 13,200円



■お品書き

- 先付け 蛸烏賊と赤貝、季節の野菜
と旨味ジュレで
- お椀 炙り鯖のみぞれ仕立て
三つ葉 針柚子
- お造り 蛸の薄造り 帆立焼き霜
甘海老 梅山葵醤油
とさか 大葉 むらめ 小菊
- 煮物 金目鯛の煮付け
大根 鍵蕨 白髪葱
- 蒸し物 甘鯛と蛤の酒蒸し
若芽 独活 蚕豆 柿ノ木茸
胡麻香るさっぱりそーす
- お肉料理 信州牛の昆布締め低温調理
ブロッコリー 焼き葱 蕪
卸し生姜そーす 胡麻味噌
- お食事 安曇野刻み山葵と牛そぼろ
茶漬け
野沢菜
- 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。

【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。



ZIGZAG バイクンレストラン「ジグザグ」

メニュー名: **夕食バイクン**

期間: 2023年4月1日～2025年3月31日ま

で

料金: 13才以上 5,500円
7才～12才 3,080円
4才～6才 1,650円