

## 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7月1日~2024年8月31日まで  
料金:7,920円

## ■お品書き

- 前菜 砂肝の油煮  
スナップエンドウ ミントマト  
笹川流れの藻塩  
うざく  
信州サーモンの燻製とクリームチーズの博多
- お口直し 玉蜀黍と豆乳、白味噌の冷製すり流し  
玉蜀黍 枝豆 雲丹
- お造り 本日のお造り
- 焼き物 信州産鮎の塩焼き 骨煎餅  
蓼酢  
蓴菜酢 茶筌茄子 葉生姜の天麩羅
- お肉料理 国産牛ロースの網焼き 旨味ジュレとやたらで
- お食事 茄子ご飯 湯葉 鼈甲餡  
安曇野山葵 野沢菜 信州味噌のお味噌汁
- デザート 本日のお楽しみデザート  
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:2024年7月1日~2024年8月31日まで  
料金:7,920円

## ■お品書き

- アミューズ お楽しみの一品
- オードブル おぼろ昆布と魚介類のポーピエット 小さなトマトサラダ 添え
- スープ スイートコーンの冷製スープ
- ポワソン 鱸のポワレ ヴィネグレットソース
- 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 ソース  
リヨネーズ シャリアピンス  
テーキ風
- デザート 本日のデザート  
珈琲または紅茶またはハーブティー

※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)牛フィレコース(中国料理)期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで  
料金:10,120円

## ■お品書き

- 前菜 四種前菜盛り合わせ
- 湯 ブワイガニとフカヒレの淡雪スープ
- 点心 信州米豚の挽肉と春雨の春巻き
- 魚菜 蒸しカレイの葱ソース 四川山椒のアクセントで
- 肉菜 信州山麓牛フィレの“煎”  
蕪ソース
- 麺 冷たい担々麺
- 甜菜 杏仁豆腐 枸杞の実添え
- 甜菜 胡麻団子と本日のフルーツ  
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。

## 【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)コース(中国料理)  
期間：2024年7月1日～2024年8月31日まで  
料金：7,920円



## ■お品書き

- 前菜 四種前菜盛り合わせ  
湯 ブワイガニとフカヒレの淡雪スープ  
点心 信州米豚の挽肉と春雨の春巻き  
魚菜 蒸しカレイの葱ソース掛け  
四川山椒のアクセントで  
肉菜 信州産福味鶏の香り揚げ  
麻辣スパイス  
麵 冷たい担々麵  
甜菜 杏仁豆腐 枸杞の実添え  
甜菜 胡麻団子と本日のフルーツ  
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。

## 【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7月1日～2024年8月31日まで  
料金：10,120円



## ■お品書き

- アミューズ お楽しみの一品  
オードブル おぼろ昆布と魚介類のポー  
ピエット 小さなトマトサラダ  
添え  
スープ スイートコーンの冷製スープ  
ポワソン 鱸のポワレ ヴィネグレット  
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  
フィレ肉のグリエ ソースリヨ  
ネーズ シャリアピンスター  
キ風  
デザート 本日のデザート  
珈琲または紅茶またはハー  
ブティー

※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 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：  
【夕食・大人】低アレルギーメニュー和  
洋  
期間：2022年4月1日～2024年9月30日まで  
料金：6,655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】低アレルギーメニュー洋食  
期間:2022年4月1日～2024年9月30日まで  
料金:6,655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・お子様】低アレルギーメニュー  
期間:2022年4月1日～2024年9月30日まで  
料金:2,420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:2022年4月1日～2024年9月30日まで  
料金:3,300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:2022年4月1日~2024年9月30日まで  
料金:3,300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:特撰会席コース(和食)

期間:2024年7月1日~2024年8月31日まで  
料金:12,100円

## ■お品書き

前菜 風鈴トマト  
三つ葉 短冊人参  
お口直し 玉蜀黍と豆乳、白味噌の冷製すり流し  
玉蜀黍 枝豆 雲丹  
お造り 本日のお造り  
煮物 鱸の旨煮 夏野菜の炊き合わせ  
焼き物 信州産鮎の塩焼き 骨煎餅  
蓼酢  
蓴菜酢 茶筌茄子 葉生姜  
の天麩羅  
お肉料理 信州牛サーロインの網焼き  
旨味ジュレとやたらで  
お食事 茄子ご飯 湯葉 鼈甲餡  
安曇野山葵 野沢菜 信州  
味噌のお味噌汁  
デザート 本日のお楽しみデザート  
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。  
※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては <https://www.resorthotel109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

