



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9月1日～2024年9月30日まで
料金:7,920円



■お品書き

- 先付け 目鉢鮪のたるたる サラダ
仕立て
- お椀 バターナツカボチャのすり
流し
生湯葉 花穂
- お造り 鮓の昆布締め炙り
かいわれ大根昆布締め 白
胡麻 おろし生姜 むらめ
小菊
- 煮物 秋野菜と福味鶏の治部煮
信州椎茸 里芋 法蓮草
霜降り平茸 人参
- 蒸し物 信州茸と青菜、信州牛の蒸
籠蒸し
ちり酢
- 焼き物 信州サーモンと天使海老の
天火焼き
秋の味覚と林檎味噌を添え
て
- お食事 烏鰆と舞茸の混ぜご飯 御
新香 信州茸のお吸い物
- デザート 【2024年度レシピコンクール
入賞作品 小林世奈】
新潟県産こしいぶき米のムー
スと秋のパルフェ
- 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

メニュー名:斑尾コース(フレンチ)

期間:2024年9月1日～2024年9月30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 【2024年度レシピコンクール
入賞作品 富井順也】
ランコントル～信州×鮪×
ヴァリエ～
- スープ 南瓜のクリームスープ
- ポワソン 信州サーモンのポワレ 野
菜のクリームソース
焦がしバターの香り
- グラニテ お口直しのグラニテ
- ヴィアンド 仔羊ロース肉の低温ロース
ト タイム風味のジュ
- デザート 【2024年度レシピコンクール
入賞作品 上原拓海】
ライスデザート～斑尾の秋
雪～
- 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9月1日～2024年9月30日まで
料金:10,120円



■お品書き

- 前菜 鮑のオイスター煮と秋の味
覚和え 紹興酒のジュレ
- 湯 フカヒレと卵のとろみスープ
- 点心 ロブスターのチリソース パ
イ包み焼き
- 魚菜 穴子と秋野菜と朝天辣椒の
ピリ辛ガーリック炒め
- 肉菜 信州山麓牛フィレの“煎”
茸ソース
- 麵 いろいろ信州きのこの塩餡
かけ焼きそば
- 甜菜 杏仁豆腐 枸杞の実添え
- 甜菜 本日のケーキと秋のフルー
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。

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:

飛龍(フェイロン)コース(中国料理)

期間:2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金:7,920円



■お品書き

前菜	鮑のオイスター煮と秋の味覚和え 紹興酒のジュレ
湯	フカヒレと卵のトロみスープ
点心	ロブスターのチリソース パイ包み焼き
魚菜	穴子と秋野菜と朝天辣椒のピリ辛ガーリック炒め
肉菜	豚の角煮 腐乳ソース
麺	いろいろ信州きのこの塩 餡かけ焼きそば
甜菜	杏仁豆腐 枸杞の実添え
甜菜	本日のケーキと秋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。

おすすめ

メニュー名:笑福万来コース(中国料理)

期間:2024年9月1日～2024年9月30日まで

料金:12,100円



■お品書き

前菜	三種前菜盛り合わせ
湯	ズワイガニとフカヒレの姿煮込みスープ
烤	北京ダック
点心	ロブスターのチリソース パイ包み焼き
魚菜	穴子と秋野菜と朝天辣椒のピリ辛ガーリック炒め
肉菜	信州山麓牛フィレの“煎”蕪ソース
麺	海鮮と信州きのこの塩 餡かけ焼きそば
甜菜	杏仁豆腐 枸杞の実添え
甜菜	本日のケーキとアイス 秋のフルーツ盛り合わせ

※3日前までの予約制です。
※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:2024年9月1日～2024年9月30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	【2024年度レシピコンクール 入賞作品 富井順也】 ランコントル～信州×鮭× ヴァリエ～
スープ	南瓜のクリームスープ
ポワソン	信州サーモンのポワレ 野菜のクリームソース 焦がしバターの香り
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアンド	リンゴ和牛信州牛フィレ肉のグリエ
デザート	【2024年度レシピコンクール 入賞作品 上原拓海】 ライスデザート～斑尾の秋 雪～

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。

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 鰯吉野餡掛け
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。

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。
※アレルギー食材をお持ちのお客様限定メニュー
でございます。



LE.TANGRAM

レストラン「ル・タングラム/風車」

メニュー名:お子様膳(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 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: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9月1日～2024年9月30日まで
料金:12,100円

■お品書き

前菜 銀杏焼売
養老豆腐 みたらし餡
信州サーモンのたるたる
サラダ仕立て

お椀 バターナッツカボチャのすり
流し
生湯葉 花穂

お造り 鮪の昆布締め炙り
かいわれ大根昆布締め 白
胡麻 おろし生姜 むらめ
小菊

煮物 秋野菜と福味鶏の治部煮
信州椎茸 里芋 法蓮草
霜降り平茸 人参

蒸し物 信州茸と青菜、鰯の蒸籠
蒸し
ちり酢

焼き物 信州牛サーロインのグリル
秋の味覚と茸バターソース
を添えて

お食事 烏鰆と舞茸の混ぜご飯 御
新香 信州茸のお吸い物

デザート 【2024年度レシピコンクール
入賞作品 小林世奈】
新潟県産こしいぶき米のムー
スと秋のパルフェ

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。