10月のレストランメニュー

斑尾

〒389-1302
長野県上水内郡信濃町古海3575-8
TEL.026-258-3666

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10月1日～2024年11月23日まで
料金：8,800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、信州牛の蒸篭蒸し 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	烏鰈と舞茸の混ぜご飯　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】 長野県産こしひかり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。

【アレルゲン情報】
■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10月1日～2024年11月23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	【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　野菜のクレームソース 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。

メニュー名：
飛龍（フェイロン）コース（中国料理）
期間：2024年10月1日～2024年11月23日まで
料金：8,800円

■お品書き

前菜	鮑のオイスター煮と秋の味覚和え
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	鰻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。

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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

10月のレストランメニュー

斑尾

〒389-1302
長野県上水内郡信濃町古海3575-8
TEL.026-258-3666

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10月1日～2024年11月23日まで
料金：11,000円

■お品書き

前菜	鮑のオイスター煮と秋の味覚和え
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	鰻と秋野菜と朝天辣椒のピリ辛ガーリック炒め
肉菜	長野県産牛フィレの“煎”韮ソース
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。

おすすめ

メニュー名：**笑福万来コース(中国料理)**
期間：2024年10月1日～2024年11月23日まで
料金：13,200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	鰻と秋野菜と朝天辣椒のピリ辛ガーリック炒め
肉菜	長野県産牛フィレの“煎”韮ソース
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。

メニュー名：**信州牛フレンチコース**
期間：2024年10月1日～2024年11月23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	【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　野菜のクレームソース 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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

10月のレストランメニュー

斑尾

〒389-1302
長野県上水内郡信濃町古海3575-8
TEL.026-258-3666

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和洋
期間：2024年10月1日～2024年11月23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	鰈吉野餡掛け 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・大人】低アレルゲンメニュー洋食
期間：2024年10月1日～2024年11月23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～2024年11月23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。

10月のレストランメニュー

斑尾

〒389-1302
長野県上水内郡信濃町古海3575-8
TEL.026-258-3666

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：2024年10月1日～2024年11月23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。

メニュー名：**お子様膳（和食）**
期間：2024年10月1日～2024年11月23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。

メニュー名：**特撰会席コース（和食）**
期間：2024年10月1日～2024年11月23日まで
料金：13,200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	鮃の昆布締め炙り 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、縞鯵の蒸篭蒸し 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	烏鰈と舞茸の混ぜご飯　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】 長野県産こしひかり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。

※食物アレルギー対応ポリシーに関しましては https://www.resorthotels109.com/foodallergy.html をご覧ください。

Hotel Harvest

斑尾

〒389-1302
長野県上水内郡信濃町古海3575-8
TEL.026-258-3666

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4月1日～2024年11月23日まで
料金：6,655円

メニュー名：
【夕食・お子様】低アレルゲンメニュー
期間：2021年7月1日～2024年11月23日まで
料金：2,420円

斑尾

〒389-1302
長野県上水内郡信濃町古海3575-8
TEL.026-258-3666

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：2023年4月1日～2024年11月23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