

## 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4月1日~2025年6月30日まで  
料金:8,800円

## ■お品書き

- 前菜 目鉢鮪 大和芋と蕨のすりおろし  
春菜辛子和え  
天使海老とアスパラガスの酢味噌掛け
- お椀 山女魚 うすい豆豆富 蕨清汁仕立て
- お造り 本日のお造り
- 焼き物 鱸の木の芽焼き  
きゃらぶき 酢取り茗荷  
新玉葱のかき揚げ 笹川流れの藻塩
- 御肉料理 信州米豚肩ロースの網焼き  
旬菜のグリルと落味噌を添えて
- お食事 筍御飯 御新香 根曲がり  
竹と鯖のお味噌汁
- 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。

## 【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:斑尾コース(フレンチ)

期間:2025年4月1日~2025年6月30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 彩春野菜とオマール海老、  
信州サーモンのプレッセ
- スープ 蛤とトマトのブイヨンスープ
- ポワソン 眼張のポワレ 西京味噌と  
グリーンマスタードのソース  
山葵風味の泡を添えて
- 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 ソース  
ポルト
- 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:

## 飛龍(フェイロン)コース(中国料理)

期間:2025年4月1日~2025年6月30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 “信州米豚”の水餃子 フカヒレ清湯スープ仕立て
- 点心 モッツアレラチーズとズワイ蟹の春巻
- 魚菜 蒸し真鯛の椒麻ソース掛け  
本日の山菜添え
- 肉菜 “信州太郎ぼーく”ヒレ肉の  
低温調理 鎮江香酢ソース  
掛け
- 飯 牛バラ肉の煮込みあんかけ  
ご飯
- 甜菜 ココナッツムース マンゴー  
ソース
- 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。



## 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4月1日~2025年6月30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	“信州米豚”の水餃子 フカヒレ清湯スープ仕立て
点心	モッツアレラチーズとズワイ蟹の春巻
魚菜	蒸し真鯛の椒麻ソース掛け 本日の山菜添え
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	牛バラ肉の煮込みあんかけご飯
甜菜	ココナッツムース マンゴーソース
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 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。

## おすすめ

メニュー名:  
**笑福万来コース(中国料理)**  
期間:2025年4月1日~2025年6月30日まで  
料金:13,200円



## ■お品書き

前菜	本日の前菜盛り合わせ
湯	フカヒレの姿煮込み
烤	北京ダック
点心	モッツアレラチーズとズワイ蟹の春巻
魚菜	蒸し真鯛の椒麻ソース掛け 本日の山菜添え
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	牛バラ肉の煮込みあんかけご飯
甜菜	ココナッツムース マンゴーソース
甜菜	本日の甘味とフルーツ バニラアイス

※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 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:2025年4月1日~2025年6月30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	彩春野菜とオマール海老、 信州サーモンのプレッセ
スープ	蛤とトマトのブイヨンスープ
ポワソン	眼張のポワレ 西京味噌と グリーンマスタードのソース 山葵風味の泡を添えて
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ー パンとミックスソルト入りオリーブオイル

※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。

## 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:2024年10月1日~2026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(和食)

期間:2024年10月1日~2026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 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:2025年4月1日~2025年6月30日まで  
料金:13,200円

## ■お品書き

前菜 目鉢鮪 大和芋と蕨のすり  
おろし  
春菜辛子和え  
天使海老とアスパラガスの  
酢味噌掛け

お椀 山女魚 うすい豆豆富 蕨  
清汁仕立て

お造り 本日のお造り 三種盛り

煮物 西海(眼張)の煮付け  
季節の野菜の炊き合わせ

揚げ物 新玉葱のかき揚げ  
笹川流れの藻塩

御肉料理 信州牛ステーキ  
旬菜のグリルと露味噌を添  
えて

お食事 筍御飯 御新香 根曲がり  
竹と鯖のお味噌汁

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。

## 【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。

