7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(真田丸地鶏)の油煮 スナップエンドウ　ミニトマト 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(とんぶり、大葉)
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	信濃雪鱒 いくら　茗荷　大根剣　大葉 むら芽　安曇野山葵
焼き物	信州産鮎の塩焼き　骨煎餅 蓼酢 蕪菜酢(長芋　オクラ　卸生姜)　茶筅茄子　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。

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生　えび　かに

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	タングラムもろこし村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。

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか　いくら【鮭】さば
くるみ　ごま【大豆】まつたけ
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

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	ズ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
麺	冷たい汁なし担々麺
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。

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】【そば】
【落花生】【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目
牛肉【鶏肉】【豚肉】あわび
いか【いくら】鮭　さば
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ
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】

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。

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】豚肉　あわび
いか【いくら】【鮭】さば
くるみ　ごま【大豆】まつたけ
【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

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

7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

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：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	ズ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”韮ソース
麺	冷たい汁なし担々麺
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。

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】【そば】
【落花生】【えび】【かに】

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか 【いくら】 鮭　さば
【くるみ】【ごま】【大豆】 まつたけ
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】

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	タングラムもろこし村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。

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】 かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】【鶏肉】【豚肉】 あわび
いか　いくら 【鮭】 さば
くるみ　ごま 【大豆】 まつたけ
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

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：
【夕食・大人】低アレルゲンメニュー和洋
期間：2022年4月1日～2024年11月23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	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。

7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

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：2022年4月1日～2024年11月23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：2022年4月1日～2024年11月23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：2022年4月1日～2024年11月23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。

【アレルゲン情報】

■特定原材料7品目

【卵】【乳】【小麦】そば
【落花生】【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか　いくら　鮭　さば
【くるみ】【ごま】【大豆】まつたけ
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】

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

7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(和食)**
期間:2022年4月1日～2024年11月23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。

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 【えび】かに

■特定原材料に準ずる21品目
牛肉 【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら【鮭】【さば】
くるみ ごま【大豆】まつたけ
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】

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	のどぐろ 茗荷 大根剣 大葉 むら芽 安曇野山葵
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 蕪菜酢(長芋 オクラ 卸生姜) 茶筅茄子 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。

【アレルゲン情報】
■特定原材料7品目
【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに

■特定原材料に準ずる21品目
【牛肉】鶏肉 豚肉 あわび
いか いくら【鮭】さば

くるみ　ごま【大豆】まつたけ
【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

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：**妙高コース（和洋折衷）**
期間：2024年4月1日～2024年11月23日まで
料金：7,920円

メニュー名：**特選和洋コース（和洋折衷）**
期間：2024年4月1日～2024年11月23日まで
料金：12,100円

メニュー名：**笑福万来コース（中国料理）**
期間：2024年4月1日～2024年11月23日まで
料金：12,100円

※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。