



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：2026年4月1日～2026年6月30日
日まで
料金：8,800円

お品書き

- 先付 目春の昆布締め、錦野菜
梅肉ドレッシング
- 御碗 合鴨の焼きつみれ汁
筍 蕨 人参 白髪葱
軸三つ葉
- 御造り 本日のお造り 三点盛り
あしらい一式
- 蒸し物 信州米豚、春野菜の蒸籠
蒸し
新玉葱と春大根のソース
で
- 御凌ぎ 蛤の茶碗蒸し
蒟蒻 菜花 椎茸 花
びら 百合根 銀鮓
- 焼物 細魚、二種の串焼き 酒
塩焼き 木の芽味噌
旬菜の天麩羅 笹川流れ
の藻塩
湯葉、蒟、独活の胡麻金
平
- 食事 笹寿司 御新香 御味噌
汁
- 水菓子 本日のお楽しみ
緑茶

火曜日は定休日です。
上記以外にも臨時休業させていただく
場合がございます。
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

メニュー名：斑尾コース(フレンチ)

期間：2026年4月1日～2026年6月30日
日まで
料金：8,800円

お品書き

- アミュー お楽しみのお品
ズ
- オードブ 信州福味鶏胸肉のショール
フロア
- スープ グリーンアスパラのクリーム
スープ カリフラワー
のピュレ添え
- ポワソン 的鯛のポワレ ソースマ
リニエール
- グラニテ お口直しのグラニテ
- ヴィアン 仔羊のパイ包み焼き “マ
リア カラス”
- 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

木曜日は定休日です。
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：2026年4月1日～2026年6月30日
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 フカヒレと乾燥茸の薬膳
蒸しスープ
- 点心 海老とウルの網春巻き
安曇野キャビア添え
- 海鮮 鮑と旬の筍の藻塩煮込み
青菜添え
- 肉菜 骨付きラムチョップの香
り揚げ スパイスパウダー
掛け
- 麺 担担麺
- デザート 本日の甘味とフルーツ

水曜日は定休日です。
上記日程以外にも臨時休業させていただく
場合がございます。
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。

【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。

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：2026年4月1日～2026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 フカヒレと乾燥茸の薬膳蒸しスープ
点心 海老とウルイの網春巻き
安曇野キャビア添え
海鮮 鮑と旬の筍の藻塩煮込み
青菜添え
肉菜 国産牛フィレの中華風ス
テーキ 蕪ソース
麵 担担麵
甜菜 本日の甘味とフルーツ

水曜日は定休日です。
上記日程以外にも臨時休業させていただく
場合がございます。
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：2026年4月1日～2026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 フカヒレの姿煮と乾燥茸
の薬膳蒸しスープ
烤 北京ダック
点心 海老とウルイの網春巻き
安曇野キャビア添え
海鮮 ロブスターと鮑と旬の筍
の藻塩炒め
肉菜 長野県産牛フィレの中華
風ステーキ 蕪ソース
麵 担担麵
甜菜 本日の甘味とバニラアイ
ス

3日前までの予約制です。
水曜日は定休日です。
上記日程以外にも臨時休業させていただく
場合がございます。
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：【夕食・大人】低アレ
ルゲンメニュー和洋

期間：2025年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：7,480円



お品書き

- 前菜 うなぎと野菜のテリーヌ
サフランジュレ
たことわかめの酢の物
フムスコロッケ
サラダ メランジェサラダ 玉ね
ぎドレッシング
焼き物 メカジキのバブール
ラタトゥイユソース
魚料理 タラのフリット
香味野菜の南蛮漬け
お食事 白ご飯
あおさのお味噌汁
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。

レストラン「ル・タングラム/風車」

メニュー名：信州牛フレンチコース
(1/4～)期間：2026年4月1日～2026年6月30
日まで
料金：12,100円

お品書き

- アミューズ お楽しみの一品
- オードブル 信州福味鶏胸肉のショーフロア
- スープ グリーンアスパラのクリームスープ カリフラワーのピュレ添え
- ポワソン 的鯛のポワレ ソースマリニエール
- グラニテ お口直しのグラニテ
- ヴィアン 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

木曜日は定休日です。
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.resorthotels109.com/foodallergy.html> をご覧ください。

メニュー名：【夕食・大人】低アレルゲンメニュー洋食

期間：2025年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：7,480円

お品書き

- 前菜 ホタテと野菜のマリネ
メランジェサラダ 人参ドレッシング
- パスタ ほうれん草のトロフィエ
プッタネスカソース
- 魚料理 真鯛ときのこのソテー
ジェノベーゼソース
- 肉料理 仔羊のローマ風カチャトーラ
ローストポテト
- 食事 丸パン バゲット
オリーブオイル
- 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】低アレルゲンメニュー

期間：2025年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：2,640円

お品書き

- スープ コーンスープ
- プレート メカジキのパプール
ローストポテト
フムスコロッケ
- サラダ メランジェサラダ 人参ドレッシング
- お食事 甘口カレー 白ごはん
- 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。

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：2025年4月1日～2027年3月31日
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 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：2025年4月1日～2027年3月31日
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 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。



ZIGZAG バイクンレストラン「ジグザグ」

メニュー名：夕食バイキング
【10/1～】

期間：2025年4月1日～2027年3月31日
日まで
料金：13才以上 6,050円
7～12才 3,410円
4～6才 1,870円

メニュー名：朝食バイキング
【10/1～】

期間：2025年10月1日～2027年3月31日
日まで
料金：13才以上 3,300円
7～12才 1,980円
4～6才 1,320円