

## 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7月1日～2026年8月31日  
日まで  
料金：8,800円

## お品書き

前菜	玉蜀黍豆腐 安曇野刻み山葵 旨味出汁 炙り穴子と胡瓜のみぞれ酢和え 酢取り茗荷 風鈴トマト 専菜 三つ葉 エディブルフラワー
御椀	鱧のお吸い物 翡翠茄子 おかひじき 梅肉
御造り	安曇野産 チョウザメとキャビア あしらひ一式
強肴	信州牛のすき煮 白茄子の揚げ浸し 甘長 霜降り平茸 長葱 白髪葱 マイクロキャットリーフ
焼物	天竜鮎の塩焼き 骨煎餅 蓼酢 アスパラガスと葉地神の天麩羅 染め卸し 檸檬 新潟県白根産 焼き枝豆
食事替わり	冷やしトマトとやたらそうめん
水菓子	季節の果実と葛切り 黒蜜 ミント 珈琲 又は 紅茶 又は ハーブティー

火曜日は定休日です。  
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：斑尾コース(フレンチ)

期間：2026年7月1日～2026年8月31日  
日まで  
料金：8,800円

## お品書き

アミューズ	お楽しみのお一品
オードブル	桜鯛のカルパッチョ 香草入りホワイトヴァルサ ミコ酢のジュレ添え
スープ	冷製ポターージュ サンジェルマン
ポワソン	鰻のムース仕立て ソースモレ
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアン	牛フィレ肉とじゃが芋のムースリーヌ パートフィロ包み
デザート	本日のデザート ブティフル 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。  
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7月1日～2026年8月31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	信州米豚と海老の菰水餃子
炸	揚げたソフトシェルクラブ 自家製XO醤
魚菜	気仙沼産ヨシキリザメの揚げ蒸し 鱧鱈とズワイガニの餡かけ 青菜添え
肉菜	信州福味鶏と夏野菜のピリ辛炒め
麺	米豚の冷しゃぶ風 胡麻だれ冷し麺
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。

## 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7月1日～2026年8月31  
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 信州米豚と海老の蕪水餃子
- 炸 揚げたソフトシェルクラブ 自家製XO醤
- 魚菜 気仙沼産ヨシキリザメの揚げ蒸し 鱈鱈とズワイガニの餡かけ 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 米豚の冷しゃぶ風 胡麻だれ冷し麵
- 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。

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：信州牛フレンチコース

期間：2026年7月1日～2026年8月31  
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 桜鯛のカルパッチョ ホル  
ワイトヴァルサミコ酢の  
ジュレ添え
- スープ 冷製ポターージュ サンジェ  
ルマン
- ポワソン 鰻のムース仕立て ソー  
スモレ
- 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。

## 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：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：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 メカジキのバブール  
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：2025年4月1日～2027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 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

期間：2025年4月1日～2027年3月31

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

期間：2025年10月1日～2027年3

月31日まで

料金：13才以上 3,300円  
7～12才 1,980円  
4～6才 1,320円