5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：**斑尾コース(フレンチ)**
期間：2024年5月7日～2024年6月30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	信州サーモンマリネ　彩野菜のサラダ添え
スープ	グリーンピースのポタージュ
ポワソン	伊佐木のポワレ　ソースオゼイユ
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアンド	信州米豚ロース肉のコルドン・ブルー
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

※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：**妙高コース(和洋折衷)**
期間：2024年5月8日～2024年6月30日まで
料金：7,920円

■お品書き

前菜	稚鮎の甘酒甘露煮　酒粕練り梅　稚鮎のから揚げ 錦野菜(胡瓜　茗荷　大葉　長葱　人参)　二十日大根 笹川流れの藻塩
お造り	伊佐木の焼き霜　トマト醤油で
煮物	大根、蓬麩の千段巻き スナップエンドウ　筍　辛子
揚げ物	天使の海老　アスパラガスの天麩羅 新牛蒡と根三つ葉、玉葱のかき揚げ
お椀	鮎魚女葛叩き　清汁仕立て 蕨　花びら百合根　梅肉 木の芽
お肉料理	信州米豚の塩麹漬け　二種類の山椒のそーすを添えて 伏見唐辛子　ヤングコーン 根曲がり竹　米茄子の揚げ浸し
御食事	長野県産こしひかり　野沢菜　鯖と根曲がり竹のお味噌汁
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】

メニュー名：
飛龍(フェイロン)コース(中国料理)
期間：2024年5月7日～2024年6月30日まで
料金：7,920円

■お品書き

前菜	丸鶏のバンバンジー
湯	フカヒレとズワイガニの翡翠清湯スープ
点心	天使の海老カダイフ揚げ ピリ辛の麻辣スパイスで
魚菜	旬の魚と茸の揚げ蒸し　酸辣あんかけ
肉菜	信州米豚の籠盛り　鎮江黒酢ソース
飯	岩海苔のチャーハン
甜菜	マンゴープリン
甜菜	胡麻団子　ライチ　本日のフルーツ

※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

5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5月7日～2024年6月30日まで
料金：10,120円

■お品書き

前菜	丸鶏のバンバンジー
湯	フカヒレとズワイガニの翡翠清湯スープ
点心	天使の海老カダイフ揚げ ピリ辛の麻辣スパイスで
魚菜	旬の魚と茸の揚げ蒸し　酸辣あんかけ
肉菜	信州山麓牛フィレの煎　韮ソース
飯	岩海苔のチャーハン
甜菜	マンゴープリン
甜菜	胡麻団子とフルーツ

※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：**特選和洋コース(和洋折衷)**
期間：2024年5月8日～2024年6月30日まで
料金：12,100円

■お品書き

前菜	稚鮎の甘酒甘露煮　酒粕練り梅　稚鮎のから揚げ 錦野菜(胡瓜　茗荷　長葱　人参)　二十日大根　笹川流れの藻塩
お造り	伊佐木の焼き霜　トマト醤油で
煮物	大根、蓬麩の千段巻き スナップエンドウ　筍　辛子
揚げ物	オマール海老の黄金揚げ アスパラガスの天麩羅 新牛蒡と根三つ葉、玉葱のかき揚げ
お椀	鮎魚女葛叩き　清汁仕立て 蕨　花びら百合根　梅肉 木の芽
お肉料理	信州牛サーロインの塩麹漬け　二種類の山椒のそーすを添えて 伏見唐辛子　ヤングコーン 根曲がり竹　米茄子の揚げ浸し
お食事	信州牛のローストビーフと野沢菜の手毬寿司 安曇野山葵　ガリ
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】

おすすめ

メニュー名：**笑福万来コース(中国料理)**
期間：2024年5月7日～2024年6月30日まで
料金：12,100円

■お品書き

前菜	本日の前菜盛り合わせ
湯	フカヒレ姿煮とズワイガニの翡翠清湯スープ
烤	北京ダック
点心	天使の海老カダイフ揚げ ピリ辛の麻辣スパイスで
魚菜	旬の魚と茸の揚げ蒸し　酸辣あんかけ
肉菜	信州山麓牛フィレの“煎”韮ソース
麺	いろいろ魚介の潮焼きそば
甜菜	マンゴープリン
甜菜	胡麻団子　ライチ　本日のフルーツ　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

5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：**信州牛フレンチコース**
期間：2024年5月7日～2024年6月30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	信州サーモンマリネ　彩野菜のサラダ添え
スープ	グリーンピースのポタージュ
ポワソン	伊佐木のポワレ　ソースオゼイユ
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
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

※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。

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。

5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・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。

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。