



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

日まで

料金：8,800円



■お品書き

アミュー お楽しみの一品
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

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。

【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：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
麺	担担麺
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 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 蕪のソース
麺	担担麺
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 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。



LE.TANGRAM

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 お楽しみの一品
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 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 メカジキのバブール
ローストポテト
フムスコロックサラダ 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。※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.harvestclub.com/Un/faq/foodallergy.html> をご覧ください。

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：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 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。



バイキングレストラン「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日まで

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