10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：2026年9月1日～2026年11月23日まで
料金：8,800円

■お品書き

前菜	安曇野産わさび田サーモンの低温調理 いくら　菊菜のお浸し 春菊のそーす
御碗	福味鶏と信州茸の土瓶蒸し風 福味鶏　舞茸　占地　柿ノ木茸　銀杏　三つ葉 酢橘
御造り	本日のお造り
蒸し物	大王岩魚の信州蒸し 黒鮑茸と南瓜の天麩羅 笹川流れの藻塩 針生姜　白髪葱　万能葱 蕎麦の実餡
強肴	りんご和牛信州牛内腿肉の味噌漬け 妙高かんずり　もろ味噌
お口直し	旬の果実と秋茄子の黄身酢掛け
御食事	茸の炊き込みご飯　野沢菜　味噌汁
水菓子	芋羊羹、チーズケーキ仕立て 緑茶

※火曜日は定休日です。
※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

メニュー名：**斑尾コース（フレンチ）**
期間：2026年9月1日～2026年11月23日まで
料金：8,800円

■お品書き

アミューズ	お楽しみの一品
オードブル	鮪の炙り、翡翠茄子、無花果、生ハムの組み合わせ バルサミコソース
スープ	信州茸と浅利のクレームスープ
ポワソン	信州ワサビ田サーモンのムース“月見仕立て”
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアンド	信州太郎ぽーくのシャルキュティエール風
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】【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：**飛龍（フェイロン）コース（中国料理）**
期間：2026年9月1日～2026年11月23日まで
料金：8,800円

■お品書き

前菜	本日の三種前菜盛り合わせ
湯	中華風豆乳茶碗蒸し　鱶鰭あんかけ
点心	ズワイガニと信州キノコの蒸し焼売
海鮮	北寄貝とコウイカの青紫蘇炒め
肉菜	信州産牛頬肉のオイスターソース煮込み　熟成ニンニクの香り
麺	小海老の塩あんかけ揚げそば
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　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。

【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。

※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

10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：2026年9月1日～2026年11月23日まで
料金：11,000円

■お品書き

前菜	本日の三種前菜盛り合わせ
湯	中華風豆乳茶碗蒸し　鱶鰭あんかけ
点心	ズワイガニと信州キノコの蒸し焼売
海鮮	北寄貝とコウイカの青紫蘇炒め
肉菜	国産牛フィレの中華風ステーキ　韮ソース
麺	小海老の塩あんかけ揚げそば
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　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：2026年10月25日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

■お品書き

前菜	ウニとそら豆ゼリー寄せ 仔羊のしぐれ煮 白身魚のエスカベッシュ
サラダ	グリーンサラダ　玉ねぎドレッシング
煮物	金目鯛の煮付け　そら豆醤油仕立て
魚料理	メカジキのパン粉焼き　グレモラータソース
御食事	ご飯　味噌汁　香の物
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：信州牛フレンチコース

期間：2026年9月1日～2026年11月23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	鮪の炙り、翡翠茄子、無花果、生ハムの組み合わせ　バルサミコソース
スープ	信州茸と浅利のクレームスープ
ポワソン	信州ワサビ田サーモンのムース“月見仕立て”
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】【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。

※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

10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・大人】低アレルゲンメニュー洋食**
期間：2026年10月25日～2027年3月31日まで
料金：7,260円

■お品書き

前菜	タコとホタテのカルパッチョ
スープ	ズッキーニとトマトのスープ
魚料理	あぶらカレイのバターソース
肉料理	合鴨のワイン煮
食事	米粉パン2種 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：2026年10月25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	メカジキとブロッコリーのソテー ほうれん草のソテー
サラダ	グリーンサラダ　人参ドレッシング
お食事	ベジタブルカレー
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 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。

※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

10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：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 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。

10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

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**
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