12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12月12日～2027年2月28日まで
料金：8,800円

■お品書き

前菜	合鴨ロースの旨煮　新午房と人参、長葱の塩金平柚子七味 北寄貝の湯引き　法蓮草はっさくジュレ 卯の花万頭　蓮根煎餅銀餡　山葵
御椀	海老真薯　清汁仕立て信州椎茸　天使海老　きぬさや　振り柚子
御造り	わさび田サーモン焼き霜信濃雪鱒昆布締め わさび田サーモンと目鉢鮪のたたき　あしらい一式 信州生醤油　葱胡麻塩だれ
煮物	信州米豚の角煮　大根旨煮　味玉　芽キャベツ辛子
箸休め	焼き林檎とアカシア蜂蜜の摺り流し
焼物	真鱈の塩焼き　田楽味噌芥子の実 蕪の千枚漬け　白子ポン酢
御食事	長野県産コシヒカリと御飯のお供三種　味噌汁大根浅漬け1 野沢菜昆布　牛時雨煮福味鶏妙高かんずりそぼろ
水菓子	本日のお楽しみ

メニュー名：**斑尾コース（フレンチ）**
期間：2026年12月12日～2027年2月28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	ズワイ蟹と浅蜊のジュレを纏った百合根のヴルーテ
スープ	信州産地物キノコと冬根菜の蒸しコンソメ
ポワソン	真鱈のポワレ　ソース・ブールブラン～アボカドエッセンスとライムの薫り～
グラニテ	お口直しのグラニテ
ヴィアンド	国産牛【さくらビーフ】ロース肉の低温ロースト香草風味
デザート	信州花豆と二種の薫茶タルト
	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。
※12/29～1/3は除外日となります。

【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。

メニュー名：**飛龍（フェイロン）コース（中国料理）**
期間：2026年12月12日～2027年2月28日まで
料金：8,800円

■お品書き

前菜	本日の四種冷菜盛り合わせ
湯	信濃地鶏の薬膳蒸しスープ
点心	信州産米豚とザーサイの春巻き　花椒の風味で
蟹	渡り蟹とズワイ蟹の白い蟹玉
肉菜	国産牛フィレ肉とニンニクの芽の炒め
飯	干し貝柱と揚げ湯葉の中華粥
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。
※12/29～1/3は除外日となります。

【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。

緑茶

※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。
※12/29～1/3は除外日となります。

【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。

12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12月12日～2027年2月28日まで
料金：11,000円

■お品書き

前菜	本日の四種冷菜盛り合わせ
湯	信濃地鶏の薬膳蒸しスープ
点心	信州産米豚とザーサイの春巻き　花椒の風味で
蟹	渡り蟹とズワイ蟹の白い蟹玉
肉菜	国産牛フィレの中華風ステーキ　韮ソース
飯	干し貝柱と揚げ湯葉の中華粥
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。
※12/29～1/3は除外日となります。

【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。

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12月12日～2027年2月28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	鱈場蟹と浅蜊のジュレを纏った百合根のヴルーテ
スープ	信州産地物キノコと冬根菜の蒸しコンソメ
ポワソン	金目鯛のポワレ　ソース・ブールブラン～アボカドエッセンスとライムの薫り～
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　3種のソースで
デザート	信州花豆と二種の薫茶タルト 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。
※12/29～1/3は除外日となります。

【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。

12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。

12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。

12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