

---

## Lunch Course

ランチコース

¥3,800

お1人様 / price per person

お2人様からご注文いただけます。

*The Lunch Course is Available for Groups of Two or More*

プラス ¥1,400 で信州産牛サーロインに変更可能です。

*For an additional ¥1,400, the main dish can be changed to locally raised Shinshu Beef sirloin.*

◆ ◆ ◆

シェフおすすめの日替わり前菜

*Chef's Appetizer of the Day*

旬の野菜を使ったスープ

*Seasonal Vegetable Soup*

旬のおすすめ

*Seasonal Selection of Meat*

パティシエ特製デザート

*Pâtissier's Special Dessert*

コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea*

---

予約制フルコース

*Full Course Menu Available by Reservation Only*

◆ ◆ ◆

## Anniversary Course

アニバーサリーコース

¥8,000

お1人様 / price per person

その日の最良の素材で組み立てるシェフのお任せコース料理です。

お誕生日や記念日のお祝いに

*A Chef's Specialty Course Made with the Finest Ingredients of the Day.*

*The Perfect Way to Celebrate Birthdays and Anniversaries.*

◆ ◆ ◆

## Harvest

ハーベスト

¥12,000

お1人様 / price per person

国産牛をメインとしたディナー限定のフルコースメニュー。

*This course primarily features domestically grown beef,  
and is available exclusively for dinner.*

---

## Appetizer

---

### 前菜・サラダ / Starters & Salads

---

長野地野菜を使ったサラダ まゆみさんのオリジナルソース ..... ハーフ ¥800  
*Vegan Salad made with Fresh Local Vegetables and* *Half Size*  
Mayumi's Signature Sauce ..... フル ¥1,300  
*Full Size*

信州サーモンのマリネと旬野菜の取り合わせ★ ..... ¥1,300  
*Locally Caught Shinshu Salmon Marinated and*  
*served with Seasonal Vegetables*

旬野菜と温泉卵 信州ポークの自家製ベーコンのサラダ★ ..... ¥1,200  
*Seasonal Vegetable Salad served with Hot Spring Eggs and*  
*Homemade Shinshu Bacon*

シェフおすすめ 本日の前菜 ..... スタッフにお問合せください  
*Chef's Appetizer of the Day* ..... Please ask one of our staff members.

---

### スープ・パン / Soup & Bread

---

季節のスープ ..... ¥500  
*Seasonal Soup*

パン (2種) ..... ¥300  
*Bread Set (2 Varieties)*

---

### おつまみ / Tapas

---

生ハムの盛り合わせ ..... ¥1,400  
*Premium Prosciutto Assortment*

チーズの盛り合わせ ..... ¥800  
*Cheese Assortment*

信州ポークの自家製厚切りベーコン ..... ¥1,000  
*Homemade Bacon made from Locally Raised Shinshu Pork*

本日のおつまみ ..... スタッフにお問合せください  
*Tapas of the Day* ..... Please ask one of our staff members.

## Main

---

### 魚料理 / Seafood

---

信州大王イワナのムニエル レモンバターの香り ..... ¥1,600  
*Locally Caught Large Shinshu Char Meunière Pan-Seared with Lemon and Butter*

信州サーモンのオープン焼き 白ワインソース ..... ¥1,600  
*Locally Caught Oven-Roasted Shinshu Salmon served with a White Wine Sauce*

小鮎のフィッシュ&チップス 自家製コンディメントソルト★ ..... ¥1,600  
*Small Ayu Fish and Chips served with Homemade Salt*

---

### 肉料理 / Meat

---

福味鶏もも肉の炭火焼き 200g ★ ..... ¥1,600  
*Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Fukumi Chicken (200g)*

信州ポークの炭火焼き 200g ★ ..... ¥1,800  
*Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Pork (200g)*

信州産牛もも肉の炭火焼き 150g 赤ワインソース ★ ..... ¥3,800  
*Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Beef Shank served with a Red Wine Sauce (150g)*

信州産牛サーロインの炭火焼き 150g 赤ワインソース ★ ..... ¥4,800  
*Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Beef Sirloin served with a Red Wine Sauce (150g)*

信州産牛フィレの炭火焼き 140g ★ ..... ¥5,800  
*Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Beef Fillet (140g)*

信州鹿ロースの炭火焼き 赤ワインソース ★ ..... ¥2,800  
*Charcoal-Grilled Local Shinshu Venison Loin served with a Red Wine Sauce (150g)*

信州鹿のハーブシチュー ..... ¥1,800  
*Local Shinshu Venison Herb Stew*

福味鶏の白ワイン煮込み★ ..... ¥1,800  
*Locally Raised Shinshu Fukumi Chicken Stewed in White Wine*

長野県産牛の煮込みハンバーグ ..... ¥1,600  
*Braised Beef Hamburger Steak made with Premium Nagano Prefecture Beef*

---

パスタ料理・ドリア・ガレット / *Pasta·Doria·Galette*

---

自家製ベーコンのカルボナーラ★ ..... ¥1,600  
*Homemade Bacon Carbonara*

信州鹿の香草ボロネーゼ ..... ¥1,800  
*Local Shinshu Venison Herb Bolognese*

季節のパスタ ..... スタッフにお問合せください  
*Seasonal Pasta* ..... Please ask one of our staff members.

信州サーモンと五穀米のクリームドリア ..... ¥1,600  
*Cream Doria made with Locally Caught Shinshu Salmon and Five-Grain Rice*

長野県産きのこ みゆき野卵のガレット ..... ¥1,600  
*Galette made with Mushrooms and Miyuki Wild Eggs sourced from Nagano Prefecture*

---

付け合わせ / *Sides*

---

クリームスピナッチ ..... ¥600  
*Cream Spinach*

飯綱米を使った雑穀ピラフ ..... ¥500  
*Multigrain Pilaf made with Iizuna Rice*

---

お子様メニュー / *Kid's Menu*

---

お子様ランチ (スープ・デザート・ジュース付) ..... ¥1,200  
*Kid's Lunch (Includes Soup, Dessert, and Juice)*

※8歳以下のお子様限定  
※For Children Aged 8 and Under

## Dessert

---

デザート / Dessert

---

小布施牛乳のパナコッタと季節のフルーツ ..... <i>Panna Cotta made with Locally Produced Obuse Milk served with Seasonal Fruit</i>	¥700
季節のタルト ..... <i>Seasonal Tart</i>	¥700
りんごの自家製リキュール POMME を使ったガトーショコラ ..... <i>Gâteau Chocolate made with Homemade Liqueur de Pomme</i>	¥700
オリジナルジェラートと季節のフルーツ ..... <i>St. Cousair's Original Gelato served with a Selection of Seasonal Fruit</i>	¥700
パティシエ特製 本日のデザート ..... <i>Pâtissier's Daily Special</i>	スタッフにお問合せください Please ask one of our staff members.

---

※メニュー名の★印はサンクゼールの自社商品を使用しています。

The ★ next to menu items indicates the use of St. Cousair products.

※アレルギー食材がありましたら、事前にスタッフにご確認ください。

For any dietary restrictions or allergies, please consult our staff beforehand.

※季節や仕入れの状況により、メニュー内容に変更があります。ご了承ください。

Please be aware that the menu may change depending on the season and availability of ingredients.

※「信州鹿のハーブシチュー」と「信州鹿の香草ボロネーゼ」は、その売上の一部を C.W. ニコル氏の想いを受け継ぎ、森や子どもたちの心の再生活動をしているアフアの森財団に寄付をしています。

A portion of the proceeds from the Shinshu Venison Herb Stew and Shinshu Venison Herb Bolognese are donated to the Afan Forest Foundation. These proceeds help to carry out the vision set forth by C. W. Nicol as well as help forest regeneration and ignite the environmental spark in children's hearts.

---

### 3 Glasses Tasting Flight

おすすめワイン 3 種セット

¥1,750

通常グラスの半量でお出ししています。  
*Typically served in half Glass portions.*

シードル  
Cider

品種：飯綱町産りんご  
*variety: Locally Grown Iizuna Apple*

サンクゼールシャルドネ  
*St. Cousair Chardonnay*

品種：シャルドネ  
*variety: Chardonnay*

チャペルヴィンヤードプラス  
*Chapel Vineyard Plus*

品種：カベルネフラン、ピノワール、  
メルロー、カベルネソーヴィニオン  
*variety: Cabernet Franc, Pinot Noir,  
Merlot & Cabernet Sauvignon*

### Sparkling

スパークリングワイン

シードル Cider Glass ¥450 / Bottle ¥2,690

品種：飯綱町産りんご  
*variety: Locally Grown Iizuna Apple*

瓶内二次発酵。優しい甘さのシードル。  
*A delicately sweet cider, naturally effervescent  
from secondary fermentation in the Bottle.*

シードルドライ Cider Dry Glass ¥450 / Bottle ¥2,690

品種：地元産りんご「ふじ」  
*variety: Locally Grown "Fuji" Apple*

瓶内二次発酵。すっきりした辛口シードル。  
*A crisp, dry cider with natural effervescence  
from secondary fermentation in the Bottle.*

メイポールシードル Glass ¥580 / Half Bottle ¥1,890  
Maypole Cider

品種：地元産りんご「メイポール」  
*variety: Locally Grown "Maypole" Apple*

ロゼ色の爽やかな甘口シードル。  
*A refreshing cider with a delicate rosé hue.*

サンクゼールスパークリングブリュット Bottle ¥8,990  
St. Cousair Sparkling Brut

品種：自社畑シャルドネ  
*variety: Estate-Grown Chardonnay*

3年以上熟成のブラン・ド・ブラン。  
華やかな香りと美しい酸味。奥深い旨みと滑らかな発泡。  
*A Blanc de Blanc aged for over 3 years offering a gorgeous  
aroma and elegant acidity, with deep flavor and smooth,  
luxurious bubbles.*

### White Wine

白ワイン

ナイアガラブラン Glass ¥480 / Bottle ¥2,790  
Niagara Blanc

品種：ナイアガラ  
*variety: Niagara*

マスカットのような香りの甘口白ワイン。  
*A sweet, aromatic delight reminiscent of Muscat grapes.*

長野竜眼 Nagano Ryugan Glass ¥580 / Bottle ¥3,400

品種：長野県固有品種「竜眼」  
*variety: "Ryugan" Exclusive to Nagano Prefecture*

優しい口当たりと繊細な酸味の中甘口白ワイン。  
*A medium-sweet white wine with a gentle texture  
and subtle acidity.*

長野ブラン Nagano Blanc Glass ¥690 / Bottle ¥3,990

品種：ソーヴィニオンブラン、シャルドネ  
*variety: Sauvignon Blanc & Chardonnay*

ハーブやレモンのような爽やかな香りとフレッシュな味わい。  
*A refreshing wine with fresh herbal and citrus notes.*



シオン Zion Glass ¥680 / Bottle ¥3,900

品種：シャルドネ  
variety: Chardonnay

青りんごのようなフレッシュな香り。爽やかな辛口白ワイン。  
A white wine with notes of green apple and refreshingly dry on the palate.

長野シャルドネ Nagano Chardonnay Glass ¥980 / Bottle ¥5,690

品種：シャルドネ  
variety: Chardonnay

樽熟成11カ月。洋梨のような香りと優しい味わいの辛口白ワイン。  
A barrel-aged dry white wine, aged for 11 months, distinguished by its pear-like aroma and gentle taste.

サンクゼールシャルドネ St. Cousair Chardonnay Glass ¥1,480 / Bottle ¥8,500

品種：自社畑シャルドネ  
variety: Estate-Grown Chardonnay

樹齢25年以上の自社畑のシャルドネを使用。  
きりっとした酸味と奥深い味わいの辛口白ワイン。  
A dry Chardonnay crafted from 25-year-old vines grown on the St. Cousair estate, offering crisp acidity and deep flavor.

## Red Wine

### 赤ワイン

エナ ENA Glass ¥580 / Bottle ¥3,400

品種：メルロー、カベルネフラン、コンコード  
variety: Merlot, Cabernet Franc & Concord

豊かな果実味と程よい酸味。ミディアムボディ。  
A medium-bodied wine characterized by rich fruit flavors and balanced acidity.

長野ルージュ Nagano Rouge Glass ¥750 / Bottle ¥4,490

品種：メルロー、カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン  
variety: Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

カシスやプラムのような果実味。上品な渋み。ミディアムボディ。  
A medium-bodied wine with elegant bitterness, showcasing fruit flavors reminiscent of cassis and plums.

チャペルヴィンヤード プラス Chapel Vineyard Plus Glass ¥1,340 / Bottle ¥7,890

品種：カベルネフラン、ピノワール、メルロー、カベルネソーヴィニオン  
variety: Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot & Cabernet Sauvignon

レストランの窓から見える畑をメインに、自社畑産ぶどうを100%使用。  
上品な果実味と、豊かな香り。軽やかな酸味の赤ワイン。  
A red wine exclusively sourced from our own vineyards, predominantly those visible from the restaurant window. Distinguished by its delicate acidity, this wine showcases an elegant fruit profile and a rich, enticing aroma, epitomizing refinement in every sip.

## Digestif

### 食後酒

飯綱アップルブランデー Iizuna Apple Brandy

飯綱町産のりんごを使った蒸留酒。  
A distilled liqueur crafted from locally grown Iizuna apples.

ホワイトアップルブランデー  
White Apple Brandy

丁寧に蒸留された未熟成のブランデー。  
柔らかなりんごの香りが自慢。  
An unaged brandy featuring a subtle apple bouquet, meticulously crafted for refined palates.

- ・ ふじ&高坂 “Fuji” & “Kosaka” ¥580
- ・ ふじ&ブラムリー “Fuji” & “Blamley” ¥580

熟成アップルブランデー  
Aged Apple Brandy ¥650

オーク樽でふじ&高坂のホワイトブランデーを熟成。  
より滑らかに、香り高く。  
Experience the elegance of our Fuji & Kosaka White Brandy, aged to perfection in oak barrels for a smoother texture and enhanced fragrance.

ポム（ロック/ソーダ割り） Glass ¥490  
POMME (on the rocks or mixed with sparkling water)

飯綱町産のリンゴ果汁とサンクゼールのアップルブランデーをブレンドし、  
オーク樽で12カ月熟成。ほどよい甘さのりんごのリキュール。  
A harmonious blend of locally sourced apple juice and St. Cousair apple brandy aged for 12 months in oak barrels give this liqueur the balanced sweetness and refined flavor.

アップルブランデーのハイボール  
Apple Brandy Highball Glass ¥690

豊かなりんごの香りとフレッシュな味わいが楽しめるハイボール。  
A highball with a rich apple aroma and invigorating fresh taste, crafted for those who enjoy a sophisticated drinking experience.

カフェ・アップルブランデー  
Cappuccino & Apple Brandy Glass ¥690

アップルブランデーを使った、ふわりとりんごが香るカプチーノ。  
シナモンがアクセント。  
A cappuccino infused with the subtle essence of apple brandy, elegantly accented with cinnamon nuances.



## Craft Beer

### クラフトビール 他

ホワイトエール 330ml ¥740  
Hitachino Nest White Ale

爽やかな香りに柔らかな味わいが特徴の上面発酵ビール。  
*An exquisitely crafted top-fermented beer with a refreshing bouquet and delicate smooth finish.*

だいだいエール IPA 330ml ¥740  
Hitachino Nest Daidai Ale IPA

茨城県産「福来みかん」とオレンジ風味のアロマホップを使用した IPA。  
*An IPA infused with Fukukita mandarin oranges from Ibaraki Prefecture complemented by orange-flavored aroma hops.*

ザ・プレミアム・モルツ 334ml ¥590  
The Premium Malt's

こだわりの製法が生み出す、華やかな香りと深いコク。  
*A beer with a luxurious aroma and profound richness, crafted through a meticulously selected production method.*

## Soft Drink

### ソフトドリンク

自家製ジンジャーエール ¥640  
Homemade Ginger Ale

※グレープフルーツを使用しています  
※ *Made with Fresh Grape Fruit*

100% ストレートジュース りんご ¥420  
100% Straight Apple Juice

100% ストレートジュース もも ¥480  
100% Straight Peach Juice

## Coffee / Tea

### コーヒー / 紅茶

ブレンドコーヒー ¥360  
*Blend Coffee*

エスプレッソ ¥360  
*Espresso*

エスプレッソ ドッピオ ¥390  
*Espresso Doppio*

カフェラテ ¥390  
*Cafe Latte*

ダージリン ¥360  
*Darjeeling Tea*

アールグレイ ¥360  
*Earl Gray Tea*

ハーブティー ¥360  
*Herb Tea*

## Non-Alcoholic Wine

### ノンアルコールワイン

スパークリング Glass ¥580  
*Sparkling Wine*

赤ワイン Glass ¥540  
*Red wine*

## Non-Alcoholic Beer

### ノンアルコールビール

オールフリー Glass 334ml ¥490  
*Suntory All-Free Beer*

## Sparkling Water

### スパークリングウォーター

フェッラレツレ Glass 330ml ¥540  
*Ferrarelle*

イタリア南部カンパニア州リアルド地区採水。  
天然のきめ細かい炭酸ガスが特徴。

*Sourced from the pristine Rialdo region in Campania, Southern Italy, this water features naturally occurring fine-grained carbonation.*