

信州感じる欧風田舎料理を提供 ワイナリーレストランサンクゼール メニュー刷新

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」、「MeKEL（メケル）」などの専門店を全国に約170店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2024年5月30日（木）よりワイナリーレストラン・サンクゼール（長野県飯綱町）において新しいメニューの提供を開始いたしました。地元の食材を最大限に活用し、信州を舌で堪能できるメニューに生まれ変わります。

新レストランメニュー

ワイナリーレストラン・サンクゼールは地元のお客様、観光のお客様など幅広い方々にご利用いただいています。県外からのお客様が増えている中で、長野県でしか味わうことのできないメニューを増やしたい、レストランを通じて、長野の魅力を存分に感じていただきたいという思いから、地場野菜、信州産牛・信州ポーク・福味鶏、川魚などを使用したメニュー開発を進めてまいりました。また、記念日や誕生日などハレの日のご利用も多い中で、これまで以上にお客様の特別な日を彩る、ハレの日のレストランとしてご利用いただけるように、一品一品の食材や味わいを見直しました。更に、タパス料理から一品料理を増やすことで、料理のご提供時間を短縮し、お客様とのコミュニケーションを大切にさせていただきたいという思いも込めております。

田舎にある、美しい景色が楽しめる素朴なレストラン。長野県らしいほっとする、温かなおもてなし。ワイナリーレストラン・サンクゼールで提供される地元食材をふんだんに使用した料理と自社ワインを通して、お客様の思い出に残る場所を提供できるよう努めてまいります。



▲信州産牛サーロインの炭火焼 赤ワインソース

長野県産アルプス牛のサーロインを炭火で香ばしく焼き上げています。ソースにはサンクゼールの赤ワインを使用し、クレームドカシスの味わいを感じることができる一品です。



▲信州サーモンと五穀米のドリア

信州サーモンと長野県飯綱町の飯綱米と雑穀米を使用しております。ホワイトソースの隠し味に白みそを加え、ほんのり味噌の風味と甘みが特徴です。

2024.6.3



▲信州サーモンのオープン焼き 白ワインソース



▲福味鶏の白ワイン煮込み



▲信州ポークの自家製ベーコンサラダ



▲りんごの自家製リキュール
POMME を使ったガトーショコラ

ワイナリーレストラン・サンクゼール

ワイナリーレストラン・サンクゼールは1989年に欧風レストランとしてオープンしました。建物はスペイン、バルセロナの郊外、美術家夫妻の経営するオーベルジュ（宿泊施設を備えたレストラン）をモデルとし、暖かい雰囲気をもつ農村リゾートの象徴となるようにと願いが込められています。

標高約600メートルのレストランからは、なだらかな輪郭の山々と田園が一望できるのどかな風景が広がっており、窓の下には垣根仕立てのぶどう畑が美しく続いています。日常の喧騒からはなれ、ゆったりと心地よい時間をお楽しみいただけます。



ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。