

Lunch Course

ランチコース

¥3,800

お1人様 / price per person

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

Winter Only

冬季限定

信州産牛のビーフシチューセット

Shinshu Beef Stew Set

¥3,000

お1人様 / price per person



ミニサラダ

Salad

信州産牛ビーフシチュー

Shinshu Beef Stew

デザート

Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

Appetizer

前菜・サラダ / Starters & Salads

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

信州サーモンのミキュイと旬野菜の取り合わせ ★ ¥1,300
Locally Caught Shinshu Salmon Micuit and
served with Seasonal Vegetables

信州ポークのテリーヌ ¥1,400
Locally Raised Shinshu Pork terrine

シェフおすすめ 本日の前菜 スタッフにお問い合わせください
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

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 スタッフにお問い合わせください
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

雪マスのフィッシュ&チップス自家製コンディメントソルト ★ ¥1,600
Snow Trout Fish and Chips served with Homemade Salt

肉料理 / Meat

付け合わせでマッシュポテトがついています。
Served with mashed potatoes as a side dish

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)

飯綱町産鴨ロースの炭火焼き 150g ★ ¥3,000
Charcoal-Grilled Locally Raised Duck Roast (150g)

信州産牛サーロインの炭火焼き ★ 150g ¥4,800
Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Beef Sirloin
300g ¥7,800

パスタ料理・シチュー / Pasta・Stew

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 Shinshi Venison Herb Bolognese

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

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

りんごの自家製リキュール POMMEを使ったガトーショコラ ★ … ￥700
Gâteau Chocolate made with Homemade Liqueur de Pomme

オリジナルジェラートと季節のフルーツ …… ￥700
St.Cousair's Original Gelato served with a Selection of Seasonal Fruit

パティシエ特製 本日のデザート …… スタッフにお問い合わせください
Pâtissier's Daily Special *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、
その売上げの一部を 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、ピノノアール
メルロー、カベルネソーヴィニヨン
*variety: Cabernet Franc, Pinot Noir,
Merlot & Cabernet Sauvignon*

Sparkling

スパークリングワイン

シードル Glass ¥450 / Bottle ¥2,690
Cider

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.*

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.

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

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

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

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 a gentle texture
and subtle acidity.*



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.

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

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.

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

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 cassia and plums.

チャペルヴァインヤード プラス Glass ¥1,340 / Bottle ¥7,890
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

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.

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

熟成アップルブランデー ¥650
Aged Apple Brandy

オーク樽で富士 & 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)

飯綱町産のりんご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か月熟成。
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 Class ¥690
Apple Brandy Highball

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 ¥690
Cappuccino & Apple Brandy

アップルブランデーを使った、
ふん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.

だいたいエール 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oppio ¥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

ペリエ Perrier 330ml ¥600
心地よい刺激と爽やかな飲み口が特徴の炭酸入りミネラルウォーター。