
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 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 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サラダ ★ ￥1,200
Seasonal Vegetables Salad served with Hot Spring Eggs and Homemade Shinshu Bacon

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

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
- 信州サーモンのオーブン焼き 白ワインソース ￥1,600
Locally Caught Oven-Roasted Shinshu Salmon served with a White Wine Sauce
- シナノユキマスのフィッシュ&チップス自家製コンディメントソルト★ ￥1,600
Common Whitefish 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)
- 信州産牛もも肉の炭火焼き 150g 赤ワインソース★ ￥3,000
Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Beef Shank served with a Red Wine Sauce (150g)
- 信州産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 Locally Shinshu Venison Loin served with a Red Wine Sauce (150g)
- 信州鹿のハーブシチュー ￥1,800
Locally Shinshu Venison Herb Stew
- 福味鶏の白ワイン煮込み ￥1,800
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 Shinshi Venison Herb Bolognese

季節のパスタ スタッフにお問い合わせください

Seasonal Pasta

Please ask one of our staff members.

信州サーモンと雑穀米のクリームドリア ¥1,600

Cream Doria made with Locally Caught Shinshu Salmon and Mixed 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.

※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.

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 ￥700

Panna Cotta made with Locally Produced Obuse Milk served with Seasonal Fruit

季節のタルト ￥700

Seasonal Tart

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

長野シャルドネ
Nagano Chardonnay

品種：自社畑シャルドネ
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 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.

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

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 effervescent
from secondary fermentation in the Bottle.

メイポールシードル 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 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.

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

品種：ソーヴィニヨンブラン、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.

*A cappuccino infused with the subtle essence of apple drandy,
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 ¥690
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 ¥590
Suntory All-Free Beer

Sparkling Water

スパークリングウォーター

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