

¥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

¥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 n-~zh

¥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.

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 Vegan Salad made with Fresh Local Vegetables and Mayumi's Signature Sauce	$ \begin{array}{ccc} & \mathcal{N}-\mathcal{I} & \$800 \\ & \text{Half Size} \\ & \mathcal{I}\mathcal{N} & \$1,300 \\ & \text{Full Size} \end{array} $
信州サーモンのマリネと旬野菜の取り合わ Locally Caught Shinshu Salmon Marinated and served with Seasonal Vegetables	せ★ ¥1,300
旬野菜と温泉卵 信州ポークの自家製ベーコ Seasonal Vegetables Salad served with Hot Spring Eggs and Homemade Shinshu Bacon	
信州ポークのテリーヌ Locally Raised Shinshu Pork terrine	¥1,400
シェフおすすめ 本日の前菜 Chef's Appetizer of the Day	スタッフにお問い合わせください Please ask one of our staff members.
スープ・パン/ Soup & Bread	
季節のスープ Seasonal Soup パン(2種)	
Bread Set (2 Varieties)	
おつまみ/Tapas	
生ハムの盛り合わせ Premium Prosciutto Assortment	¥ 1,400
チーズの盛り合わせ Cheese Assortment	¥800
信州ポークの自家製厚切りベーコン	¥1,000
本日のおつまみ Tapas of the Day	スタッフにお問い合わせください Please ask one of our staff members.

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 ★ Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Fukumi Chicken (200g)	¥1,600
信州ポークの炭火焼き 200g ★ Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Pork (200g)	¥1,800
信州産牛もも肉の炭火焼き 150g 赤ワインソース★ Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Beef Shank served with a Red Wine Sauce (1	<i>'</i>
信州産サーロインの炭火焼き 150g 赤ワインソース★ Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Beef Sirloin served with a Red Wine Sauce (1	*
信州産牛フィレ炭火焼き 140g ★ Charcoal-Grilled Locally Raised Shinshu Beef Fillet (140g)	¥5,800
信州鹿ロースの炭火焼き 赤ワインソース★ Charcoal-Grilled Locally Shinshu Venison Loin served with a Red Wine Sauce (150g)	¥2,800
信州鹿のハーブシチュー Locally Shinshu Venison Herb Stew	¥1,800
福味鶏の白ワイン煮込み Shinshu Fukumi Chicken Stewed in White Wine	¥1,800
長野県産牛の煮込みハンバーグ Braised Beef Hamburger Steak made with Premium Nagano Prefecture Beef	¥1,600

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 Homemade Bacon Carbonara ¥1,600
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
長野県産きのこと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 Cream Spinach	¥600
飯綱米を使った雑穀ピラフ Multigrain Pilaf made with Iizuna Rice	¥500

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.

デザート/Dessert

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

※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 \bigstar 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ァン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 proceede 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 $\pm 2,690$

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 $\pm 2,690$

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 $\pm 1,890$

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 $\pm 2,790$

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 Nagano Blanc Glass ± 690 / Bottle ± 3.990

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.



シオン

Glass \$680 / Bottle \$3,900

Zion

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

Glass $\pm 1,200$ / Bottle $\pm 6,000$

Nagano Chardonnay

品種:自社畑シャルドネ

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 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 cnaracterized by ricn fruit flavors and balanced acidity.

長野ルージュ

Glass ± 750 / Bottle $\pm 4,490$

Nagano Rouge

品種:メルロー、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン 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 Glass $\mathbb{Y}1,340$ / Bottle $\mathbb{Y}7,890$ Chapel Vineyard Plus

品種:カベルネフラン、ピノノワール、メルロー、

カベルネソーヴィニョン

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 withsparkling 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タをブレンドし、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 Cappuccino & Apple Brandy

¥690

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 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 The Premium Malt's

 $334ml \times 690$

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% X F V -F S Y 480 100% Straight Peach Juice

Coffee / Tea

コーヒー/紅茶

ブレンドコーヒー Blend Coffee	¥360
エスプレッソ Espresso	¥360
エスプレッソ ドッピオ Espresso Doppio	¥390
カフェラテ Cafe Latte	¥390
ダージリン Darjeeling Tea	¥360
アールグレイ Earl Gray Tea	¥360
ハーブティー Herb Tea	¥360

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

 $3 - \nu$ 334ml 334ml 34ml 3

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な飲み口が特徴の炭酸入り ミネラルウォーター。