

## アパタイザー

イタリア産フレッシュオリーブ	290
銚子沖産イワシのガーリックチリマリネ	390
ザクザクポテトフライ&サルサソース	390
7種の野菜の具沢山ミネストローネ	390
イタリア産水牛のモッツアレラチーズ	490
5種の豆と信州サーモン マルドンの塩	490
広島県産かきのマリネと相澤米のサラダ	490
信州ポークの自家製テリーヌ	590
軽く燻した雪マスのカルパとカラフルな野菜	790
自家製パン	190

## サラダ

ヴィーガンサラダ	590
5種の冬野菜の温サラダ ラクレットソース	790
長野県産福味鶏のコンフィサラダ	790
24か月熟成自家製生ハムサラダ	990

OPEN 11:30~16:00  
LUNCH 11:30~14:30 (ラストオーダー)  
CAFÉ 14:30~15:30 (ラストオーダー)

## リゾット サンクゼール名物！！

濃厚なパルメジャーノレッジャーノのリゾット	1290
(18か月熟成の半割のチーズの中で仕上げます)	

## 魚介のメインデッシュ

黄金エビのカダイフフリット	990
オマール海老のグリル トマトクリーム	1100
白身魚の炭火焼き 農場タルタルソース	1390

## 炭火焼きメインデッシュ&メインデッシュ

福味鶏もも肉のグリル (200g)	690
信州ポーク肩ロース (200g)	990
信州鹿もも肉のグリル (150g)	1190
飯綱町産鴨胸肉 (150g)	1390
牛サーロインのグリル (200g)	1590
信州プレミアム牛もも肉 (150g)	2300
T-ボーンステーキ (400g)	3990
信州牛すね肉のブッフブルギニオン	1990

## パスタ

広島県産かきのクリームパスタ	990
和風カルボナーラ 久世福の万能だし	890
自家製ベーコンと冬キャベツのペペロンチチーノ	790

## デザート

パンナコッタ 有機ブルーベリーコンポートソース	390
ウィークエンド 自家製黒姫ミルクジェラート添え	390
(レモン風味のパウンドケーキ)	
焼きたてアップルパイ ヴァニラジェラート添え	490
思わず笑みがこぼれるティラミス	490

## 食後のお飲み物

(お食事をご注文いただいたお客様に限り)

コーヒー	190
紅茶	190
ハーブティ	190
エスプレッソ	190
上記お飲み物 おかわり	100
カフェラテ	340
カルヴァドス (40%のリンゴのブランデー)	490

※上記価格のメニューは消費税は含まれておりません

※メニューにはアレルギー食材が含まれますので、事前にスタッフに確認ください。

## おまかせコース

- ・5種の豆と信州サーモン マルドンの塩
- ・シェフお任せ日替わりタパス
- ・7種の野菜の具沢山ミネストローネ
- ・信州ポークの肩ロース炭火焼き（100g）
- ・パンナコッタ 有機ブルーベリーコンポートソース
- ・パン

※お食事後のお飲み物は別途ご注文ください。

¥ 2、190 税別

（お二人様から。価格はお一人様分）

## シェフのアニバーサリーコース（ご予約制）

※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。バースデーや記念日のお祝いに・

¥ 5、000 税別

（お二人様から。価格はお一人様分）