

クパス (小皿の前菜)

★オリーブ3種食べ比べ	
レポードプロバンスEXVオイル (AOC認定)	390
春の香り カブとアンチョビのマリネ	390
ザクザクポテトフライ&★サルサソース	390
イタリア産水牛のモッツァレラチーズ	490
ヤリイカのカラマリフリット★オニマスマヨネーズ	590
広島県産かまのマリネと相澤米のサラダ	490
職人酒井特製ブラトブルストソーセージ	490
ガリシア風タコとポテト パプリカの香り	590
銚子沖産イワシのドライトマトマリネ	390
5種の豆と信州サーモン マルドンの塩	490
信州ポークと牛肉の自家製テリーヌ	590
カマンベールチーズととちおとめのカナッペ	490
信州福味鶏の手羽のコンフィ	390
イタリア産生いみの盛り合わせ	990
カッターチーズのオムレツ 自家製トマトソース	390
自家製パン	190
お子様ランチ (10歳以下)	390

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)

※上記価格には消費税が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。事前にスタッフにご確認お願い致します。



ザクザクポテトフライ



パルメジアーノ/ルッジャーノのリゾット



ガリシア風タコとポテト



黄金エビのカガイフリット



カマンベールチーズととちおとめのカナッペ



信州ポーク肩ロース (200g)



イタリア産生いみの盛り合わせ



Tボーンステーキ (400g)



信州福味鶏の手羽のコンフィ



桜えびと菜の花のパペロンチーノ

サラダ

	1ーフ	フル
ヴィーガンサラダ 自家製農場ソース	590	990
飲むサラダ オーガニックスムージー		590
オマール海老のグリル サラダ レモン&オイル		1190

リゾット サークゼール名物!!

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

魚介のメインディッシュ

黄金エビのカガイフリット ★農場タルタル	990
白身魚の炭火焼き ★大葉のみそと共に	1390

お肉のメインディッシュ

福味鶏もも肉 (200g)	690
信州ポーク肩ロース (200g)	990
信州鹿もも肉 (150g)	1190
飯綱町産鴨胸肉 (150g)	1390
牛サーロインステーキ (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
信州牛お肉肉のブッフブルギニオン	1990

パスタ

広島県産春採れかまの冷製パスタ	890
和風カルボナーラ 久世福の石能だし	790
梅えびと菜の花のペペロンチーノスパゲッティ	790

デザート

パンナコッタ ★有機ブルーベリーコンポート	390
ウィークエンド★自家製ミルクジェラート (レモン風味のパウンドケーキ)	390
3種のジェラート盛り合わせ	390
思わず笑みがこぼれるティラミス	390

食後のお飲み物

(お食事をご注文頂いたお客様に限ります)

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
飯綱町産アップルブランデー	490

おまかせセット

お2名様からご注文いただけます。

前菜盛り合わせ

- ・5種の豆と信州ササモン マルドンの塩
- ・シェフおすすめパスタ (小さい前菜)

スープ

- ・グリーンピースのポタージュスープ

メイン

- ・信州ポーク肩ロース 炭火焼き (100g)

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

パン

- ・お食事後のお飲み物は別途ご注文下さい。

2,190^{税別}

価格はお一人様分です

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}

価格はお一人様分です



St. Cousair

※上記価格には消費税が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。事前にスタッフにご確認お願い致します。