

MENU

TAPA

—タパー

お1人様 3,000 yen

ドリンク (下記より1杯) DRINK

シードル・白ワイン・赤ワイン・100%ジュース・ノンアルコールワイン

タパス (小皿の前菜) TAPAS TO SHARE

新鮮なカブとアンチョビのマリネ

ヤリイカのカラマリフリット サンクゼールオニオンマスタードマヨネーズ

5種の豆と信州サーモン マルドン産の塩と共に

イタリア産水牛の濃厚モッツアレラ ギリシャ産海のオリーブオイル

パスタ PASTA

シェフのおまかせパスタ

メインディッシュ MAIN DISH

信州ポーク肩ロースの炭火焼

パンとコーヒー BREAD & COFFEE

スープ + 400 yen

デザート + 400 yen

※価格表記は税込です。

※ご予約の人数により皿数やボリュームが変化いたします。

※季節により料理の内容が変わることがございます。

※メニューにはアレルギー食材が含まれております。事前にスタッフにご確認ください。

Winery Restaurant St. Cousair
ワイナリーレストラン・サンクゼール
長野県上水内郡飯綱町芋川1260

TEL 026-253-8070



MENU

had a big

ーハド・ア・ビッグー

お1人様 4,000 yen

ドリンク (下記より1杯)

DRINK

シードル・白ワイン・赤ワイン・100%ジュース・ノンアルコールワイン

タパス (小皿の前菜)

TAPAS TO SHARE

ザクザクポテト サンクゼールサルサソース
ヤリイカのカラマリフリット サンクゼールオニオンマスタードマヨネーズ
広島県産かき 海のオリーブオイルマリネと相澤米のサラダ
イタリア産水牛の濃厚モッツアレラ ギリシャ産海のオリーブオイル
職人酒井のブラートブルストソーセージハーフサイズ

シーフード

SEA FOOD

カナダ産オマール海老 ハーフサイズ

メインディッシュ

MAIN DISH

信州ポーク肩ロースと牛サーロインの盛り合わせ

パンとコーヒー

BREAD & COFFEE

スープ + 400 yen

デザート + 400 yen

※価格表記は税込です。
※ご予約の人数により皿数やボリュームが変化いたします。
※季節により料理の内容が変わることがございます。
※メニューにはアレルギー食材が含まれております。事前にスタッフにご確認ください。

Winery Restaurant St. Cousair
ワイナリーレストラン・サンクゼール
長野県上水内郡飯綱町芋川1260

TEL 026-253-8070



MENU

Dégustation

—デギュスタシオン—

お1人様 5,000 yen

ドリンク (下記より1杯)

DRINK

シードル・白ワイン・赤ワイン・100%ジュース・ノンアルコールワイン

タパス (小皿の前菜)

TAPAS TO SHARE

ヤリイカのカラマリフリット サンクゼールオニオンマスタードマヨネーズ

パルマ産生ハムとミラノサラミの盛り合わせ

広島県産かき 海のオリーブオイルマリネと相澤米のサラダ

イタリア産水牛の濃厚モッツアレラ ギリシャ産海のオリーブオイル

カマンベールチーズと旬のフルーツのカナッペ はちみつ香り

職人酒井のブラートブルストソーセージハーフサイズ

リゾット

RISOTTO

濃厚なバルメジャーノレッジャーノのリゾット

シーフード

SEA FOOD

カナダ産オマール海老 ハーフサイズ

メインディッシュ

MAIN DISH

信州鹿もも肉と牛Tボーンステーキの盛り合わせ

デザート

DESERT

パンとコーヒー

BREAD & COFFEE

スープ + 400 yen

※価格表記は税込です。

※ご予約の人数により皿数やボリュームが変化いたします。

※季節により料理の内容が変わることがございます。

※メニューにはアレルギー食材が含まれております。事前にスタッフにご確認ください。

