

もっと手軽に、もっと楽しく、もっと多様に

## ワイナリーレストラン・サンクゼール リニューアル

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に100店舗以上展開している、食品製造小売企業（SPA）の株式会社サンクゼール（本社・長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良三）は、2016年冬より、ワイナリーレストラン・サンクゼール（長野県飯綱町）の改装工事をスタート、まもなく完成の運びとなりました。工事は内装から外装と大規模に行っていましたが、建物だけでなく、お料理の提供スタイルも一新、今までお客様にご愛顧いただいていたイメージを損なうことなく、さらに進化したレストランを目指します。



### オープンキッチンとオープングリル、テラス席の拡張

ワイナリーレストラン・サンクゼールは、1989年欧風レストラン・サンクゼールとしてオープン、2003年からはウェディングパーティーをスタート。オープン以来、地元のお客様だけではなく、全国各地からお客様にお越しいただいています。今回の改装では、大きく3点を変更。まずは、キッチンとフロアを仕切っていた壁を取り払い、キッチンスタッフが調理している様子が見えるオープンキッチンに変更しました。2点目は、フロア入口に設置していた暖炉を調理用のグリルに変更しました。これにより、ステーキなどを焼いているダイナミックな演出をお楽しみいただけます。3点目はテラス席の改築。サンクゼールの丘を吹き抜ける爽やかな風を感じながら、テラス席でのお食事を今まで以上に魅力的に過ごしていただけるようになりました。



### コース料理からアラカルトへ

1989年オープン以降、フランス料理のスタイルでコース料理が中心でしたが、海外や都内店舗での研修を重ね、この度アラカルトを中心に、仲間を取り分けして楽しんでいただけるようなトラットリアのスタイルでメニュー提供を行います。事前に社内試食会を行い、検証を重ねてメニューを構成しています。

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお申し上げます。

## メニュー一部

### 豪快な炭火焼きのメインディッシュ

#### ★おすすめ★

#### ・Tボーン炭火焼きステーキ

骨を挟んでサーロインとフィレ肉が一度に違う味わいが楽しめます。柔らかいアンガス牛を炭火で芳ばしく焼き上げました。

100g/ ¥ 1,350 400g～



#### ・信州ポーク骨付きロース

100g/ ¥ 1,000 300g～

#### ・長野県産鹿肉

100g/ ¥ 1,400 300g～

#### ・和牛ハラミステーキ

100g/ ¥ 2,000 200g～

#### ・信州牛フィレ肉

100g/ ¥ 5,200 100g～

#### ・信州大イワナの炭火焼き 1/2本

¥ 2,800

## リゾット

#### ・パルメジャーノ レッジャーノのリゾット

24か月熟成のパルメジャーノの器で芳醇なリゾットに仕上げました。

¥ 1,600

