

TAKE OUT

Menu



丸ごとレタスとベーコンの
シーザーサラダ

サラダ Salad

- 丸ごとレタスとベーコンの
シーザーサラダ ￥390
- ヴィーガンサラダ ハーフ ￥540
- 自家製農場ソース フル ￥990
- コッパ生ハムサラダ
自家製にんじンドレッシング ￥730

ヴィーガンサラダ
ハーフサイズ



えびとポテトのフリット

タパス Tapas

- イタリア産フレッシュオリーブ ￥430
- 信州上田産小鮎のフリット ￥390
- ザクザクポテトフライ ￥430
- カブとアンチョビのマリネ ￥320
- えびとポテトのフリット ￥630
- 冷製バーニャカウダ ￥630
- イタリア産生ハムの盛り合わせ ￥1,090
- 3種のチーズ盛り合わせ ￥590
- ワインに合うシェフのから揚げ ￥430
- 信州牛と信州ポークのテリーヌ ￥540

ザクザクポテトフライ



冷製バーニャカウダ



イタリア産生ハムの盛り合わせ



飯綱町産鴨ロース肉

メインディッシュ Main dish

- 黄金エビのカダイフフリット ￥1,300
- 福味鶏もも肉 (200g) ￥760
- 牛はらみステーキ (200g) ￥1,300
- 信州鹿もも肉 (150g) ￥1,500
- 牛サーロインステーキ (200g) ￥1,650
- 信州ポーク肩ロース (200g) ￥990
- 飯綱町産鴨もも肉 (200g) ￥1,650
- 飯綱町産鴨ロース肉 (150g) ￥1,650
- 信州産牛サーロイン (150g) ￥2,900
- 信州産牛サーロイン (300g) ￥5,600
- 信州プレミアム牛もも肉 (150g) ￥2,650



黄金エビのカダイフフリット



信州産牛サーロイン
(写真は300gです。)



信州プレミアム牛もも肉

パン ￥240

※お早めにお召し上がりください。
※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。
※袋は有料とさせていただきます。(1枚5円)
※ご利用の際は事前にご予約下さい。

ワイナリーレストラン・サンクゼール

TEL:026-253-8070