

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
- 冷製パーニャカウダ ¥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



冷製パーニャカウダ



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