

# Tapas

あなたは食べたことか？  
ありますか？



A-1 信州上田産 小鮎のフリット ぶどう畑の山椒塩と共に ¥390



A-2 本当に美味しい イタリア産フレッシュ オリーブ ¥430



A-3 ザクザクポテトフライ & ★サルサソース ¥430



A-4 旬の野菜を使った ポタージュスープ ¥390



A-5 イタリア産水牛の モッツアレラ チーズ ¥690



A-6 えびとポテトのフリット トリュフチーズソース ¥630



A-7 冷製バーニャカウダ ¥630



A-8 広島県産 牡蠣マリネ ¥590



A-9 信州サーモンのミキユイ マルドンの塩 ¥640



A-10 生ハムの盛り合わせ ¥1,190



A-11 3種のチーズ 盛り合わせ ¥590



A-12 タコとポテトの アヒージョ ガリシア風 ¥640



パン ¥240



A-13 ワインに合う シェフの唐揚げ ¥430



A-14 お子様ランチ ¥490

8才以下のお子様限定!



A-15 信州ポークと 信州産牛の 自家製テリーヌ ¥540



P-2 和風カルボナーラ ★久世福の万能だし ¥1,180



S-1 丸ごとレタスと ベーコンのシーザーサラダ ★オニオンマスタードマヨネーズ ¥390

# Salad



S-2 ヴィーガンサラダ 自家製農場ソース ハーフ ¥540 フル ¥990



S-3 生ハムサラダ 自家製にじんだレッシング ¥770



S-4 カナダ産 オマール海老の グリルサラダレモン添え ¥1,800



F-1 旬の白身魚のポワレ シェフのおすすめソース ¥1,590



F-2 黄金エビのカダイフフリット ★農場タルタル ¥1,300



濃厚なイタリア産 パルミジャーノのリゾット レギュラーサイズ ¥1,400 ラージサイズ ¥1,900

18ヶ月熟成の 半割パルミジャーノ レッジョーの中で 仕上げます。

# Seafood



※写真は300gです

M-8 信州産 牛サーロイン (150g) ¥3,500 (300g) ¥6,900

## Meat ~炭火焼きメイン~

M-1 福味鶏もも肉 (200g)	¥880
M-2 牛はらみステーキ (200g)	¥1,600
M-3 信州鹿もも肉 (150g)	¥1,500
M-4 牛サーロインステーキ (200g)	¥2,000
M-5 飯綱町産鴨もも肉 (200g)	¥1,800



M-6 信州ポーク 肩ロース (200g) ¥1,190



M-7 飯綱町産 鴨ロース肉 (150g) ¥1,800



M-9 信州プレミアム 牛もも肉 (150g) ¥2,800

メニュー名の★印は、サンクゼール自社商品です。レストランのレジ横、またはショップにて販売しています。お土産にどうぞ！  
※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。  
※季節や仕入れの状況により、メニュー内容に変更があります。ご了承ください。