



## Chef's Choice

ランチおまかせセット

お一人様

**¥2,890**

お2名様からご注文いただけます。

### …前菜盛り合わせ…

目から鱗のフレッシュオリーブイタリヤ産  
信州サーモンのミキユイ マルドンの塩  
シェフのおすすめタパス (小さな前菜)

### …スープ…

旬の野菜を使ったポタージュスープ

### …メイン…

旬のおすすめ  
(牛サーロイン炭火焼きに変更可能 +800円)  
※お二人様からご変更可能です

### …デザート…

パティシエ特製デザート  
お食事後の飲み物は別途ご注文ください。

## Dessert

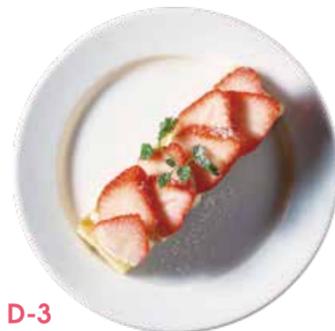
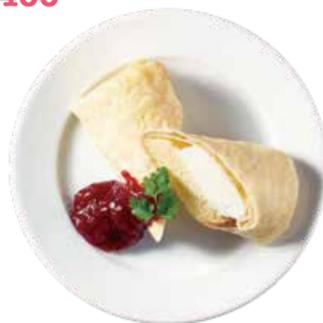


D-1

パンナコッタ  
★有機ブルーベリー  
コンポート **¥400**

D-2

クレープで包んだジェラート  
サンクゼールのジャム添え  
**¥400**



D-3

季節のフルーツタルト  
**¥400**

D-4

パティシエ  
ウィークリー  
デザート  
**¥400**

ご予約制

## Chef's anniversary course

シェフのアニバーサリーコース  
～シャルドネ～

お一人様 **¥6,000**

その日の最高の素材で組み立てるシェフのお任せ  
コース料理です。バースデーや記念日のお祝いに

## Take out テイクアウト

レストランの味をご自宅で。  
テイクアウトメニューをご用意しています。



## Drinks 食後のお飲み物 (お食事をご注文頂いたお客様に限ります)

コーヒー	<b>¥210</b>	紅茶	<b>¥210</b>
エスプレッソ	<b>¥210</b>	ハーブティ	<b>¥210</b>
カフェラテ	<b>¥370</b>	飯綱町産アップルブランデー	<b>¥540</b>



**St. Cousair**  
Winery, Shop & Restaurant

1989