

Our wines

サンクゼール・ワイナリーの栽培醸造チームは、
標高の高いこの地の気候を表現すべく、最小限の介入で、
最大限お料理を引き立てるワインを醸します。



Sparkling スパークリングワイン

グラス/ボトル

CIDRE シードル **¥390 / ¥2,390**
町内のりんごを使った伝統製法のやさしい甘さのシードル。

CIDRE DRY シードルドライ **¥390 / ¥2,390**
町内のりんごを使った伝統製法の辛口シードル。

MAYPOLE CIDRE メイポールシードル **¥490 / ¥1,490**
町内の果肉の赤いメイポールりんごを使ったかわいらしいロゼ色のシードル。

ST.COUSAIR SPARKLING BRUT **¥7,990**
サンクゼール・スパークリング ブリュット
華やかな香り。美しい酸味と奥深い旨味。自社畑（大入ヴィンヤード）のシャルドネを使ったブラン・ド・ブラン。ヴィンテージジャンパン同様3年以上熟成、瓶内二次発酵。

White 白ワイン

グラス/ボトル

NIAGARA BLANC ナイアガラブラン **¥420 / ¥2,590**
マスカットのような香りの甘口白ワイン。
多くの女性に好まれるフルーティーな味わい。

NAGANO RYUGAN 長野竜眼 **¥490 / ¥2,990**
長野県固有のぶどう品種「竜眼」を使用。
優しい口当たりと繊細な酸味のバランス。

NAGANO BLANC 長野ブラン **¥590 / ¥3,590**
長野市産ソーヴィニヨンブランをベースに自社畑のシャルドネをブレンド。
ハーブやレモンを思わせる爽やかな香りフレッシュな味わい。

ZION シオン **¥590 / ¥3,590**
青りんごのようなフレッシュな香りが楽しめる爽やかな口当たりの辛口白ワイン。

SANCTUARY サンクチュアリ **¥690 / ¥4,190**
自社畑のシャルドネ、リースリング、ミュラーをブレンドした
アロマティックな香りと軽やかな酸味が特徴の白ワイン。

NAGANO CHARDONNAY 2018 **¥920 / ¥5,990**
長野シャルドネ 2018
洋ナシのようなまろやかな香り優しい味わいの辛口の白ワイン。
樽熟成による香ばしさもあり、上品な口当たりが特徴です。

Tasting Flight

おすすめワイン3種セット

CIDRE
シードル

CHARDONNAY 2016
シャルドネ 2016

ST.COUSAIR ROUGE
サンクゼールルージュ

3glasses ¥1,490

※ワイン3種セットは通常グラスの半量でお出ししています。

グラス/ボトル

ST.COUSAIR CHARDONNAY 2019 **¥1,340 / ¥7,990**

サンクゼールシャルドネ 2019
標高約 600m、昼夜の温度差が大きい南東斜面に位置する自社畑
「大入ヴィンヤード」のシャルドネを 100% 使用しました。
表ラベルの Vieille Vignes (ヴィエイユ ヴィーニュ) は
「樹齢の高いぶどうの木」という意味。1989 年にワイン用ぶどうの栽培を
始めた時期に植えられ、25年以上の樹齢のシャルドネから造られた、
きりっとした酸味、奥深さをお楽しみください。

Rosé ロゼワイン

RABBIT EYE ラビットアイ **¥490 / ¥2,990**

穏やかなルビー色で、果実味と爽やかさが調和した、
やや甘口のロゼワイン。口当たり滑らかな飲み口は、幅広い料理に
合わせやすく食卓を華やかにしてくれます。

Red 赤ワイン

グラス/ボトル

ENA エナ **¥590 / ¥3,590**
豊かな果実味と程よい酸味が心地よいミディアムボディの赤ワイン。

NAGANO ROUGE 2018 長野ルージュ 2018 **¥720 / ¥4,390**
カシスやプラムのような果実味と上品な渋みのミディアムボディの赤ワイン。

CHAPEL VINEYARD PLUS2018 **¥1,240 / ¥7,490**

チャペルヴィンヤードプラス 2018
サンクゼール自社畑のぶどうを 100%使用しています。
「大入ぶどう園」は、標高 600mの昼夜の温度差が大きい南東斜面に
位置しています。「チャペルヴィンヤード」は、サンクゼールのレストランと
チャペルの前に広がる南向きの急斜面、レストランの窓から見える畑です。
この2か所の畑から収穫された、カベルネフラン、ピノワール、
メルロー、カベルネソーヴィニオンを醸し、樽で12カ月熟成させました。
上品な果実味と香りが豊かで、軽やかな酸味の赤ワインです。

Digestif 食後酒

IIZUNA APPLE BRANDY 各 **¥540**

いづなアップルブランデー
飯綱町のりんごを使った蒸留酒です。蒸留器から流れ出てきたばかりの
ホワイトタイプが2種類、オーク樽の中で時間を経た熟成タイプが1種類です。
・ホワイトアップルブランデー ふじ&高坂
・ホワイトアップルブランデー ふじ&プラムリー
・熟成アップルブランデー

POMME ポム (ロック/ソーダ割り) **¥440**

飯綱町産のりんご果汁とサンクゼールで蒸留したブランデーを
ブレンドし、オーク樽で21ヵ月間熟成させた、ほどよい甘さの
りんごのリキュールです。ロックやソーダ割りでお楽しみいただけます。

APPLE BRANDY HIGHBALL **¥640**

アップルブランデーのハイボール
豊かなりんごの香りとフレッシュな味わいが楽しめる贅沢な一杯。

CAFE APPLE BRANDY **¥640**

カフェ・アップルブランデー
飯綱アップルブランデーを使ったカプチーノ。
ふわっと心地よいりんごとシナモンの香り。

Craft Beer クラフトビール 他

HITACHINO NEST WHITE ALE **330ml ¥740**

ホワイトエール
爽やかな香りに柔らかな味わいが特徴の上面発酵ビール。

HITACHINO NEST DAIDAI ALE IPA **330ml ¥740**

だいだいエール IPA
茨城県産「福来みかん」とオレンジ風味のアロマホップを使用した IPA。

THE PREMIUM MALT'S **334ml ¥540**

ザプレミアムモルツ
こだわりの製法が生み出す、華やかな香り深いコク。



Happy Hour

| ハッピーアワー |

平日ランチ 11:00~12:00

上記の時間帯はハッピーアワー。

グラスワイン

1グラス **¥350**

※平日のみ。¥700以下のグラスワインが対象となります。

※G.W. 期間、お盆期間は除きます。

※1杯ずつご注文ください。

Vintage Wine

| ヴィンテージワイン |

リスト記載のワイン以外にも地下セラーには

たくさんのワインが眠っています。

お探しの一本があればスタッフにお尋ねください。

Soft Drinks ソフトドリンク 他

自家製ジンジャーエール HOMEMADE GINGER ALE **¥640**
※グレープフルーツを使用しています。

100% ストレートジュース りんご 100% STRAIGHT APPLE JUICE **¥340**

100% ストレートジュース もも 100% STRAIGHT PEACH JUICE **¥440**

Coffee / Tea コーヒー 紅茶 ※テイクアウト承ります。

ブレンドコーヒー COFFEE-OUR SPECIAL BLEND **¥320**

エスプレッソ ESPRESSO **¥320**

エスプレッソ ドoppiオ ESPRESSO DOPPIO **¥390**

カフェラテ CAFE LATTE **¥390**

ダージリン DARJEELING TEA **¥320**

アールグレイ EARL GRAY TEA **¥320**

ハーブティー HERB TEA **¥320**

Non-alcohol wine ノンアルコールワイン **グラス**

SPARKLING スパークリング **¥540**

RED 赤 **¥540**

Non-alcohol beer ノンアルコールビール **グラス**

ALL FREE オールフリー **334ml ¥490**

Sparkling water スパークリングウォーター

FERRARELLE フェッラレッレ **330ml ¥490**

イタリア南部カンパニア州リアルド地区採水。

天然のきめ細かい炭酸ガスが特徴。



St. Cousair

Winery, Shop & Restaurant

1989

Wine & Drink