

TAKE OUT MENU リニューアルしました /
 ワイナリーレストラン・サンクゼール

TAKE OUT MENU

TEL: 026-253-8070

今なら、税込み2,000円以上のお買い上げで
 福味鶏のコンフィ1本
 プレゼント! ※2023年3月31日まで



信濃地鶏のスパイシーチキンライス

¥1,980 (リユース容器) / ¥2,080 (プラスチック容器)

飯綱町産の信濃地鶏を使用! 香ばしく焼き上げた地鶏と絶妙なスパイスが後を引きまます。



サンクゼールの魚介ペンネグラタン

¥1,980 (リユース容器) / ¥2,080 (プラスチック容器)

サンクゼール商品 紅ずわい蟹のトマトクリームソース使用!
 魚介のうま味がぎゅっと詰まったグラタンに仕上げました。

Salad サラダ

ヴィーガンサラダ 自家製農場ソース
 生ハムサラダ 自家製にんじんドレッシング

ハーフ ¥540 / フル ¥990
 ¥770

Tapas タパス

ザクザク
 ポテトフライ



生ハムの
 盛り合わせ

- ・イタリア産フレッシュオリーブ ¥450
- ・信州上田産小鮎のフリット ¥420
- ・ザクザクポテトフライ ¥460
- ・えびとポテトのフリット ¥650
- ・旬の魚介フリット サンクゼールのディップソース ¥960
- ・福味鶏のコンフィ2本 ¥680

冷製バーニャカウダ

- ・冷製バーニャカウダ ¥650
- ・生ハムの盛り合わせ ¥1,290
- ・3種のチーズ盛り合わせ ¥690
- ・ワインに合うシェフの唐揚げ ¥470
- ・信州ポークと信州産牛のテリーヌ ¥540

Main Dish メインディッシュ

飯綱町産
 鴨ロース肉



- ・黄金エビのカダイフフリット ¥1,590
- ・福味鶏もも肉 (200g) ¥980
- ・牛はらみステーキ (200g) ¥1,980
- ・信州鹿もも肉 (150g) ¥1,650
- ・牛サーロインステーキ (200g) ¥2,300
- ・信州ポーク肩ロース (200g) ¥1,390
- ・長野県産牛と赤ワインを使ったビーフシチュー ¥1,490

信州プレミアム
 牛もも肉

信州産牛サーロイン
 ※写真は300gです。

- ・飯綱町産鴨もも肉 (200g) ¥2,100
- ・飯綱町産鴨ロース肉 (150g) ¥2,400
- ・信州産牛サーロイン (150g) ¥3,700
- ・信州産牛サーロイン (300g) ¥6,900
- ・信州プレミアム牛もも肉 (150g) ¥3,300
- ・パン ¥250

※前日 17:00 までのご予約制とさせていただきます。 ※お渡し時間は 14:30-17:30 とさせていただきます。

※それ以外の時間は要相談。

※メニューにはアレルギー食材が含まれております。事前にスタッフへご確認ください。 ※仕入れ状況により一部内容が変更となる場合がございます。

環境への配慮 リユース容器での提供にご協力ください。

・「チキンライス」「グラタン」は陶器の器にてご提供します。
 (プラ容器の場合は+100円)

・容器は1ヶ月以内にご返却をお願いします。

・事前にお持ち込みいただければ、ご家庭の容器での提供も可能です。

St. Cousair
 Winery, Shop & Restaurant

※表示価格は税込みです。