

St.Cousair Delicatessen Menu

～ Summer ～



※写真はイメージです。

フォカッチャサンドセット

【スープ付き】



スモークサーモンとタルタル
"夏野菜やたら添え"
¥1,580



信州福味鶏と
田舎風野菜ソース
¥1,580



飯綱産りんごを入れた
たまごサラダ
¥1,380

+

スープを右記より
お選びください



日替わり冷製スープ
【コーン or グリーンピース】

旬野菜と
信州ポークスープ

サラ秋田白神の職人による、こだわり

素材本来の味を引き出す独自製法「引き算のパンづくり」で焼き上げています。添加物は使わず、北海道産のオリジナルブレンド小麦粉と、世界自然遺産で発見された「白神こだま酵母」を使用することで、風味豊かなパンに仕上がります。職人の手作りで焼き上げたパンは、家庭的な温かみと愛情が込められています。



「やたら」とは？

長野県北部の夏の郷土料理です。きゅうり・なす・みょうがなどの夏野菜と、大根の味噌漬けを刻んで混ぜたものです。「やたらとたくさんの野菜を使うから」「やたらに刻むから」と言われており、老若男女問わず親しまれています。



Drink Menu

コーヒー

サンクゼール・ワイナリー本店限定のオリジナルブレンドは、優しく包みこむような、豊かで奥行きのある香りが漂います。柔らかな酸味とコク深い味わいをお楽しみください。

豆はフェアトレードで調達したタンザニア産のコーヒー豆を使用しています。生産者の暮らしと未来を支える取り組みに、ささやかながら貢献してまいります。



〈ソフトドリンク〉

- ・ オリジナルブレンドコーヒー（ホット／アイス） ￥450
- ・ カフェオレ（ホット／アイス） ￥500
- ・ 紅茶（ホット／アイス） ￥450
- ・ レモネード（炭酸あり／なし） ￥500
- ・ 100%ジュース（りんご／もも） ￥500
- ・ いちごミルク ￥500

〈ノンアルコール〉

- ・ 白スパークリング ￥500
- ・ ノンアルコール赤 ￥500

〈ワイン〉

別紙ワインメニューをご覧くださいませ。



ゴロゴロりんごの 手作りアップルパイ

サンクゼール・ワイナリー本店で大人気の手作りアップルパイ。飯綱町産のりんごのコンポートが、香ばしいパイ生地の中にぎっしり。ほんのり甘いサクサクのクッキー生地と一緒にいただけば、素朴で自然な甘さにうっとり。サンクゼール・ワイナリー本店の「定番スイーツ」ぜひお召し上がりください。



みゆき卵の メープルプリン

長野県飯山市産の「みゆき卵」で作った、自家製プリン。繊細な甘さと上品な香りが特徴のメープルシロップをとろり。まろやかな口当たりと、素材のやさしさが素朴ながら贅沢な一品です。

単品メニュー

- ・ スモークサーモンとタルタル " 夏野菜やたら添え " ￥1,280
- ・ 信州福味鶏と田舎風野菜ソース ￥1,280
- ・ 飯綱産りんごを入れたたまごサラダ ￥1,080
- ・ 冷製コーンスープ ￥380
- ・ 冷製グリーンピーススープ ￥380
- ・ 旬野菜と信州ポークスープ ￥380

Wine Menu



〈ワイン〉

- ・ 3 種飲み比べセット ￥1,700
(エナ・高坂シードル・サンクゼールシャルドネ)
- ・ 本店限定シードル (甘口) ￥450
- ・ ナイアガラブラン (甘口 / 白) ￥450
- ・ アップルハイボール ￥700
- ・ 『故郷』^{ふるさと}を望むテンヘクタール (辛口 / 白) ￥600
- ・ 長野シャルドネ (辛口 / 白) ￥900
- ・ サンクゼールシャルドネ (辛口 / 白) ￥1,200
- ・ エナ (辛口 / 赤) ￥600
- ・ 長野ルージュ (辛口 / 赤) ￥700