

Brunch Menu

ブランチメニュー

★マークの付いたメニューにはフォカッチャがつきます。



★スチームエッグと岩魚の 軽いスモーク

¥1,380(ドリンク付／¥1,680)

ふんわりスチームエッグに岩魚のスモークを添え、彩り野菜とともに仕上げた、やさしい味わいの一皿です。



★スチームエッグとベーコン

¥1,380(ドリンク付／¥1,680)

ふんわりスチームエッグに信州ベーコンを添え、彩り野菜とともに仕上げた、朝食にもぴったりの一皿です。



★地野菜を使ったサラダ まゆみさんの野菜ソース

¥1,380(ドリンク付／¥1,680)

彩り豊かな地野菜をヴィネグレットで和え、特製野菜ソースとスプラウトで仕上げた、旬を味わうサラダです。



濃厚ヨーグルトとアサイーボウル

¥1,380(ドリンク付／¥1,680)

濃厚ヨーグルトにアサイーと季節のフルーツを合わせた、爽やかで栄養たっぷりのヘルシーボウルです。



クロワッサンと フォカッチャミスト

¥580(ドリンク付／¥980)

香ばしく焼き上げたクロワッサンと、オリーブオイル香るふんわりフォカッチャ。異なる食感が楽しめる一皿です。

〈セットドリンク〉

ブレンドコーヒー

エスプレッソ

カフェラテ

ダージリン

アールグレイ

ハーブティー

Drink Menu

ドリンクメニュー

Sparkling

スパークリングワイン

シードル Glass ¥600 / Bottle ¥2,700
Cider

品種：飯綱町産りんご

variety: Locally Grown Iizuna Apple

瓶内二次発酵。優しい甘さのシードル。

A delicately sweet cider, naturally effervescent from secondary fermentation in the Bottle.

シードルドライ Glass ¥600 / Bottle ¥2,700
Cider Dry

品種：地元産りんご「ふじ」

variety: Locally Grown "Fuji" Apple

瓶内二次発酵。すっきりした辛口シードル。

A crisp, dry cider with natural effervescent from secondary fermentation in the Bottle.

White Wine

白ワイン

ナイアガラブラン Glass ¥480 / Bottle ¥2,800
Niagara Blanc

品種：ナイアガラ

variety: Niagara

マスカットのような香りの甘口白ワイン。

A sweet, aromatic delight reminiscent of Muscat grapes.

長野竜眼 Glass ¥780 / Bottle ¥3,400
Nagano Ryugan

品種：長野県固有品種「竜眼」

variety: "Ryugan" Exclusive to Nagano Prefecture

優しい口当たりと繊細な酸味の中甘口白ワイン。

A medium-sweet white wine a gentle texture and subtle acidity.

『ふるさと
故郷』を望むテンヘクトール Glass ¥880 / Bottle ¥3,900
Nagano Blanc

品種：シャルドネ

variety: Chardonnay

青りんごのようなフレッシュな香り。爽やかな辛口白ワイン。

A white wine with notes of green apple and refreshingly dry on the palate.

Red Wine

赤ワイン

エナ Glass ¥780 / Bottle ¥3,400
Ena

品種：メルロー、カベルネフラン、コンコード

variety: Merlot, Cabernet Franc & Concord

豊かな果実味と程よい酸味。ミディアムボディ。

A medium-bodied wine characterized by rich fruit flavors and balanced acidity.

チャペルヴァインヤード プラス Glass ¥1,500 / Bottle ¥7,800
Chapel Vineyard Plus

品種：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
variety: Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot & Cabernet Sauvignon

レストランの窓から見える畑をメインに、自社畑産ぶどうを100%使用。
上品な果実味と、豊かな香り。軽やかな酸味の赤ワイン。

A red wine exclusively sourced from our own vineyards, predominantly those visible from the restaurant window. Distinguished by its delicate acidity, this wine showcases an elegant fruit profile and a rich, enticing aroma, epitomizing refinement in every sip.

Coffee / Tea

コーヒー／紅茶

ブレンドコーヒー ¥500
Blend Coffee

エスプレッソ ¥500
Espresso

エスプレッソ ドッピオ ¥550
Espresso Doppio

カフェラテ ¥550
Cafe Latte

ダージリン ¥500
Darjeeling Tea

アールグレイ ¥500
Earl Gray Tea

ハーブティー ¥500
Herb Tea

Soft Drink

ソフトドリンク

自家製ジンジャーエール ¥800
Homemade Ginger Ale

※グレープフルーツを使用しています
※ Made with Fresh Grape Fruit

自家製トニックウォーター ¥800
Homemade tonic Water

100% ストレートジュース りんご ¥620
100% Straight Peach Juice

100% ストレートジュース もも ¥680
100% Straight Peach Juice

Non-Alcoholic Wine

ノンアルコールワイン

スパークリング Glass ¥780
Sparkling Wine

赤ワイン Glass ¥780
Red wine