

Prefix Lunch

プリフィックスランチ

お1人様 ￥3,980 (税込)

「前菜」「主菜」「デザート」から
それぞれ1品ずつお好みのお料理をお選びいただけます。
各メニューの詳細は次頁以降からご覧ください。



前菜

主菜

デザート

(パン、コーヒー又は紅茶付き)

※アレルギー食材がありましたら、事前にスタッフにご確認ください。
※季節や仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
ご了承ください。

Appetizer 前菜

信州大王岩魚を軽くスモークしたマリネ

信州の清流育ち、大王岩魚を丁寧にスモーク。
白身の上質な味わいを旬野菜とヴィネグレットで引き立てた一皿。

(単品：1,300)

飯綱産合鴨むね肉のはちみつマリネ 低温調理仕上げ

飯綱産の合鴨むね肉をはちみつでやさしくマリネし、
低温でじっくり火入れすることで、しっとり柔らかく仕上げました。

(単品：1,300)

季節のスープ

旬の食材を使った、季節感あふれるスープです。
詳しくはスタッフにお尋ねください。
※単品でのご注文の場合、自家製フォカッチャを添えてご提供いたします。

(単品：1,200)

地野菜を使ったサラダ まゆみさんレシピの野菜ソースを添えて

信州の地野菜と5種豆のマリネを彩り豊かに盛り付け、見た目にも味わいにも季節感を感じられる一皿に。野菜本来の甘みと食感を活かした、満足感のあるサラダです。

(単品：1,300)

【おすすめのペアリング】 シードルドライ
シードル グラス 600、ボトル 2,700

りんごの爽やかな香りが旬の野菜の風味をより華やかにして、
辛口の味わいが素材とソースの甘みを引き立てます。



※写真はイメージです。

Main 主菜

信州鹿のハーブシチュー

信州産の鹿肉を香味野菜とともにじっくり煮込み、ハーブとスパイスで風味豊かに仕上げたラグーです。柔らかく煮込まれた鹿肉はクセがなく、しっとりとした食感と深い味わいを実現。仕上げにハーブを添え、見た目にも香りにもアクセントを加えた、滋味深い一皿です。このメニューは売上の一部を C.W. ニコル氏の想いを受け継ぎ、森や子どもたちの心の再生活動をしているアフアンの森財団に寄付しています。

(単品：1,700)

【おすすめのペアリング】長野ルージュ 2021
赤ワイン 辛口 / グラス 950、ボトル 4,500

カベルネフランによるハーブのニュアンスが、ハーブをふんだんに使った味わいによく合います。カベルネフランはレストラン前に広がる畑で収穫されたもの。



福味鶏もも肉のロースト

旨み豊かな福味鶏のもも肉をじっくりロースト。
芳醇な自社製赤ワインを使用した濃厚なソースで仕上げました。

(単品：1,700)

福味鶏の赤ワインビネガー煮込み

福味鶏のもも肉を香味野菜とじっくり煮込み、
赤ワインビネガーの酸味とコクが調和した、奥深い味わいの煮込み料理です。

(単品：1,700)

季節パスタ 海老のサルサヴェルデ

+500

パセリ、バジル、ケッパーなどのこう香草を使った
香り高いサルサヴェルデとパルメザンチーズをあえた濃厚なパスタです。

(単品：2,300)

信州大王岩魚のムニエル スキレット仕立て

+500

オーブンで焼き上げた信州育ちの大岩魚に、
オリーブ香るタブナードソースと彩り野菜を添えました。

(単品：2,300)

本日の国産牛肉のグリル

+1,200

国産牛肉を香ばしく焼き上げ、旨味を閉じ込めました。
自社製赤ワインソースで、肉の美味しさを引き立てます。

(単品：3,200)

Dessert デザート

パンナコッタと自家製白ワインのジュレ

濃厚でなめらかなパンナコッタに、
自家製白ワインのジュレを添えた上品な味わいのデザート。

(単品：900)

クレームブリュレ

なめらかなカスタードに香ばしいキャラメリゼを重ねました。
焦げた部分のパリパリとした食感と、中のなめらかなカスタードクリームの
コントラストが楽しめます。

(単品：900)

いちごのスープ ミルクジェラード添え

低温調理でみずみずしさをぎゅっと閉じこめた甘酸っぱい
いちごのスープに、なめらかなミルクジェラートを添えた一品です。

(単品：900)

りんごのガトーショコラ Pomme (ポム)の風味

飯綱町産のりんご果汁とアップルブランデーを樽熟成させた
リキュール「Pomme」の芳醇な香りが広がる自慢のガトーショコラです。

(単品：1,000)

赤い果実のフルーツグラタン

ミックスベリーと苺を使ったジュレの上に、
クリームチーズ入りの濃厚なクレームブリュレを重ねた二層仕立ての冷製デザート。

(単品：1,000)

Kid's Menu お子様メニュー

キッズプレート (ジュース付)

1,500

彩りも楽しく、食べやすさと栄養バランスを考えた、笑顔あふれる一品です。

※8歳以下のお子様限定

※アレルギー食材がありましたら、事前にスタッフにご確認ください。



3 Glasses Tasting Flight

おすすめワイン 3 種セット

¥1,800

通常グラスの半量でお出ししています。

Typically served in half Glass portions.

シードル
Cider

品種：飯綱町産りんご
variety: Locally Grown Iizuna Apple

長野シャルドネ
Nagano Chardonnay

品種：自社畑シャルドネ
variety: Chardonnay

チャペルヴィンヤードプラス
Chapel Vineyard Plus

品種：カベルネフラン、ピノアール
メルロー、カベルネソーヴィニヨン
*variety: Cabernet Franc, Pinot Noir,
Merlot & Cabernet Sauvignon*

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.*

メイポールシードル Half Bottle ¥2,700
Maypole Cider

品種：地元産りんご「メイポール」
variety: Locally Grown "Maypole" Apple

ロゼ色の爽やかな甘口シードル
A refreshing cider with a delicate rosé hue.

サンクゼールスパークリングブリュット Bottle ¥8,900
St.Cousair Sparkling Brut

品種：自社畑シャルドネ
variety: Estate-Grown Chardonnay

3年以上熟成のブラン・ド・ブラン。
華やかな香りと美しい酸味。奥深い旨みと滑らかな発泡。
*A Blanc de Blanc aged for over 3 years offering a gorgeous aroma and
elegant acidity, with deep flavor and smooth, luxurious bubbles.*

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.*



長野シャルドネ Nagano Chardonnay

Glass ¥1,400 / Bottle ¥7,500

品種：自社畑シャルドネ
variety: Chardonnay

樽熟成 11カ月。洋梨のような香りと優しい味わいの辛口白ワイン。
A barrel - aged dry white wine, aged for 11 months, distinguished by its pear - like aroma and gentle taste.

サンクゼールシャルドネ Glass ¥1,600 / Bottle ¥8,890 St.Cousair Chardonnay

品種：自社畑シャルドネ
variety: Estate-Grown Chardonnay

樹齢25年以上の自社畑のシャルドネを使用。
きりっとした酸味と奥深い味わい辛口白ワイン。

A dry Chardonnay crafted from 25-year - old vines grown on the St.Cousair estate, offering crisp acidity and deep flavor

Red Wine

赤ワイン

エナ ENA

Glass ¥780 / Bottle ¥3,400

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.

長野ルージュ Nagano Rouge

Glass ¥950 / Bottle ¥4,500

品種：メルロー、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン
variety: Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

カシスやプラムのような果実味。上品な渋み。ミディアムボディ。
A medium-bodied wine with elegant bitterness, showcasing fruit flavors reminiscent of cassis and plums.

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

品種：カベルネフラン、ピノノワール、メルロー、
カベルネソーヴィニヨン
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.

Digestif

食後酒

飯綱アップルブランデー Iizuna Apple Brandy

飯綱町産のりんごを使った蒸留酒。
A distilled liqueur crafted from locally grown Iizuna apples.

ホワイトアップルブランデー White Apple Brandy

丁寧に蒸留された未熟成のブランデー。
柔らかなりんごの香りが自慢。
An unaged brandy featuring a subtle apple bouquet, meticulously crafted for refined palates.

- ・ ふじ & 高坂 “Fuji” & “Kosaka” ¥780
- ・ ふじ & ブラムリー “Fuji” & “Blamley” ¥780

熟成アップルブランデー ¥850 Aged Apple Brandy

オーク樽でふじ & 高坂のホワイトブランデーを熟成。
より滑らかに、香り高く。
Experience the elegance of our Fuji & Kosaka White Brandy, aged to perfection in oak barrels for a smoother texture and enhanced fragrance.

ポム（ロック／ソーダ割り） Glass ¥690 POMME (On the rocks or mixed with sparkling water)

飯綱町産のりんご果汁とサンクゼールの
アップルブランデーをブレンドし、オーク樽で12か月熟成。
ほどよい甘さのりんごのリキュール。
A harmonious blend of locally sourced apple juice and St.Cousair apple brandy aged for 12 months in oak barrels give this liqueur the balanced sweetness and refined flavor.

アップルブランデーのハイボール Class ¥890 Apple Brandy Highball

豊かなりんごの香りとフレッシュな味わいが楽しめる
ハイボール。
A highball with a rich apple aroma and invigorating fresh taste, crafted for those who enjoy a sophisticated drinking experience.

カフェ・アップルブランデー ¥890 Cappuccino & Apple Brandy

アップルブランデーを使った、
ふんわりとりんごが香るカプチーノ。
シナモンがアクセント。
A cappuccino infused with the subtle essence of apple brandy, elegantly accented with cinnamon nuances.



Craft Beer

クラフトビール 他

ホワイトエール 330ml ¥740
Hitachino Nest White Ale

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。
An exquisitely crafted top-fermented beer with a refreshing bouquet and delicate smooth finish.

だいだいエール IPA 330ml ¥740
Hitachino Nest Daidai Ale 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
An IPA infused with Fukukita mandarin oranges from Ibaraki Prefecture complemented by orange-flavored aroma hops.

ザ・プレミアム・モルツ 334ml ¥790
The Premium Malt's

こだわりの製法が生み出す、華やかな香りと深いコク。
A beer with a luxurious aroma and profound richness, crafted through a meticulously selected production method.

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

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

Non-Alcoholic Wine

ノンアルコールワイン

スパークリング ¥780
Sparkling Wine

赤ワイン ¥780
Red wine

Non-Alcoholic Beer

ノンアルコールビール

オールフリー Glass 334ml ¥700
Suntory All-Free Beer

Sparkling Water

スパークリングウォーター

ペリエ Perrier 330ml ¥600
心地よい刺激と爽快感が特徴の炭酸入りミネラルウォーター。