

冬限定のごちそう



ワイナリーのまかない^{ふくみどり}福味鶏のシードル煮込みセット ￥1,680
(サラダ・フォカッチャ付き)

福味鶏のもも肉を香味野菜と自家製のシードルでじっくり煮込み、
さわやかな甘味で仕上げた私たちの冬のごちそうです。

フォカッチャサンドセット【スープ付】



スモークサーモンと野沢菜タルタル
￥1,480



^{ふくみどり}信州福味鶏と田舎風野菜ソース
￥1,280

Drink Menu

ホットアップル ¥600

ハチミツローズマリー

りんごとハチミツの爽やかな組み合わせに、ローズマリーのほろ苦い風味がアクセントになっています。

シナモンアールグレイ

りんごジュースに紅茶、シナモンを加えたホットドリンク。ポップコーンのような焦がしキャラメル風味が特徴です。

〈ソフトドリンク〉

- ・ ホットアップル（ハチミツローズマリー） ¥600
- ・ ホットアップル（シナモンアールグレイ） ¥600
- ・ 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
- ・ ホットレモネード ¥500
- ・ アイスレモネード（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

Wine Menu



- ・ 3 種飲み比べセット ￥1,700
(丘の上のハレルヤ・長野県限定シードル・サンクゼールシャルドネ)
- ・ 長野県限定シードル (甘口) ￥450
- ・ ナイアガラブラン (甘口 / 白) ￥450
- ・ 『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
- ・ 丘の上のハレルヤ (辛口 / 赤) ￥600
- ・ 長野ルージュ (辛口 / 赤) ￥700



ゴロゴロりんごの手づくり アップルパイ ￥490

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。
本店限定の「定番スイーツ」ぜひお召し上がりください。

ジェラートトッピングがおすすめ！(+¥150)



〈ドリンクセット〉

- ・ コーヒー＋アップルパイ ￥800
- ・ ホットアップル（ハチミツローズマリー）＋アップルパイ ￥1,000
- ・ ホットアップル（シナモンアールグレイ）＋アップルパイ ￥1,000

〈単品メニュー〉

- ・ スモークサーモンと野沢菜タルタル ￥1,280
- ・ 信州福味鶏ふくみどりと田舎風野菜ソース ￥1,080
- ・ 旬野菜と信州ポークスープ ￥380

※価格は全て税込表示になります。