

DINNER

17:30~22:00

Food Menu

Salad

- | | |
|---------------|------------------|
| ・ベルグサラダ | ハーフ 900／フル 1,400 |
| ・ベーコンのシーザーサラダ | ハーフ 900／フル 1,400 |

Appetizer

- | | |
|------------------------|-------|
| ・自家製ポテトサラダ | 600 |
| ・鹿挽肉のキッシュ | 600 |
| ・フレンチフライ | 600 |
| ・信州豚のリエット パン付き | 600 |
| ・スペイン産サラミ2種盛り | 600 |
| ・ランブレドット | 900 |
| ・ムール貝の香草白ワイン蒸 | 900 |
| ・フランス風オムレツ トリュフクリームソース | 1,200 |
| ・フィッシュ&チップス | 1,300 |
| ・ソーセージ盛り合わせ | 1,500 |
| ・信州牛カルパッチョ | 1,700 |
| ・信州鹿のカルパッチョ | 1,700 |

* 鹿肉・猪肉は天然物につき欠品の可能性がございますので
ご了承ください。



Meat／Grill

・NZ産ラムハツのグリル	1,200
・信美豚ロースのグリル	1,500
・鹿肉のグリル	1,700
・国産牛のハンバーグステーキ	1,900
・NZ産ラム肉の自家製ハーブソルトロースト	2,500
・国産黒毛和牛のステーキフリット	2,800
・本日の鮮魚	ASK

* 鹿肉は天然物につき欠品の可能性がございますのでご了承ください。

Pasta／Spaghetti

・アマトリチャーナスパゲティ	1,200
・キノコの和風スパゲッティ	1,300
・トリュフクリームの新ヨッキ	1,500
・国産牛肉のラグースパゲティ	1,700

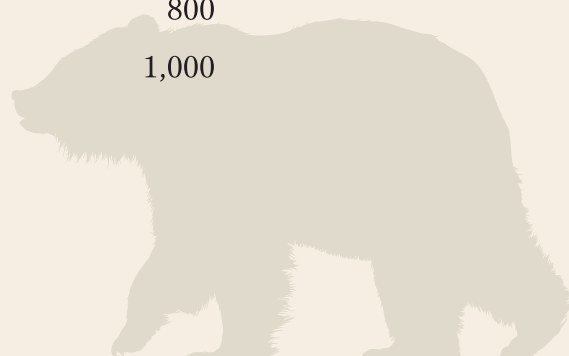
Others

・ライス	400
・パン	400
・チーズ2種類	900
・チーズ3種類	1,200

* チーズはお好みをお伺いいたします。

Dessert

・アイスクリーム 2種	600
・クレームブリュレ	800
・アマゾンカカオのガトーショコラ	1,000



Drink Menu

Beer

・オールフリー(ノンアルコール)	700
・カールスバーグ	800
・風越オリジナルビール	
生ビール	1,200
瓶ビール	1,300
* 地下160mから採水したまろやかな天然水を使用したオリジナルビール	

Aperitif

・養命酒	600
・ベルモット(ドライ・スイート)	600
・シェリー(ドライ・ミディアム)	700
・キール	800
・キールロワイヤル	900

Digestif

・ポートワイン	700
・貴腐ワイン	1,000
・シャルトリューズ	1,200
・コニャック	1,200
・アブサン	1,200

Whisky

・ジムビーム	700
・ホワイトホース	700
・ジョニーウォーカー	800
・デュワーズ	800
・メイカーズマーク	1,000
・バランタイン12年	1,000
・グレンフィデック12年	1,300
・グレンモーレンジ10年	1,300

* 炭酸割り・トニック割り・ジンジャーエール割り
+100円です。

Sake

・今錦(中川村)本醸造	1合	800
・今錦(中川村)純米吟醸	1合	1,300
・今錦(中川村)純米大吟醸	1合	1,700

焼酎

・大隈(麦)	700
・大隈(芋)	700



Cocktail

・レモンサワー	700
・ハイボール	800
・ジンジャーハイボール	800
・コーラハイボール	800
・ジントニック	800
・ジンリッキー	800
・ウォッカトニック	800
・ウォッカ克蘭ベリー	800
・ラムトニック	800
・ラムコーク	800
・テキーラジンジャー	800
・テキーラコーク	800
・ピーチウーロン	800
・ピーチオレンジ	800
・カンパリソーダ	800
・カンパリオレンジ	800
・カシスソーダ	800
・カシスオレンジ	800
・ライチグレープフルーツ	800
・カルーアミルク	800
・スプリッツァー	800
・キティ	800

Cidre

- ・かもしかシードル(甘口・辛口)

Bottle 4,300

Softdrink

・コーラ	500
・ジンジャーエール	500
・オレンジジュース	600
・グレープフルーツジュース	600
・克蘭ベリージュース	700
・パイナップルジュース	700
・アップルジュース(信州産)	800
・烏龍茶(Hot/Cold)	500
・緑茶(Hot/Cold)	500

Mocktail (Non Alcol Cocktail)

・モスコミュール	900
・ダージリンクーラー	900
・照葉樹林	900
・シャンディガフ	900
・バタフライレモネード	900
・ローズ & ティーマティーニ	900



Tea

- | | |
|--|-----|
| 1. アイスティー | 600 |
| 季節により茶葉を変えてご提供いたします。 | |
| 2. 南信州 和紅茶 | 600 |
| 南信州産茶葉の和紅茶。甘味があります。 | |
| 3. ルイボス | 600 |
| ノンカフェインティー。お子様にも。 | |
| 4. セイロン オレンジペコー ロンネフェルト | 700 |
| 軽やかで口当たりの良い飲み口。 | |
| 5. アイリッシュモルト ロンネフェルト | 700 |
| ロンネフェルト社の人気商品。
ミルクとの相性がとても良いです。 | |
| 6. ロンネフェルト キームン | 800 |
| 世界3大銘茶の産地のキームン茶葉。
スモーキーでほのかに甘味があります。 | |
| 7. アールグレイ ロンネフェルト | 800 |
| ダーズリン茶葉 100%のアールグレイ。
華やかなベルガモットの香り。 | |
| 8. アッサムクリーム ロンネフェルト | 800 |
| アッサム地方の茶葉を使用。
クリームの甘い香り、ミルクとの相性も良いです。 | |

* +100円でミルクをお付けいたします。

Coffee

- | | |
|------------------------|-----|
| 1. ブレンド | 500 |
| 苦味が少なくしっかりした味わい。 | |
| 2. マンデリン | 600 |
| コクがありフレーバーも豊かです。 | |
| 3. ブラジル プレミアムショコラ | 600 |
| 深入りのしっかりとしたコクと苦味があります。 | |
| 4. ブラジル カフェインレス | 600 |
| 苦味も酸味も少ないカフェインレスコーヒー。 | |
| 5. アイスコーヒー | 600 |
| 6. エスプレッソ | 600 |
| 7. カフェオレ | 700 |





WINE MENU

ワインは、信州産とカリフォルニア産ワインをメインにセレクトしております。

信州産ワインは小さい醸造家・大手醸造メーカー含め年間生産量が少なく、年300～6000本程度のものが多いため商品により欠品があるものもございます。

低価格帯のワインは樽熟成を行わず原料由来の味わいを感じられ、アルコール度数も高くなく飲みやすいものが多いです。高価格帯のワインには丁寧な剪定と選別によるブドウを使い、樽熟成によるタンニンや樽香による複雑さやしっかりとした飲み口のものが作られています。

カリフォルニア産ワインは、高級産地ナパバレーを含む様々な気候でイタリア系品種やフランス系品種など様々なブドウが栽培されています。ワインに関しても新興国ならではの試みも多く行われており、様々な品種のブレンドやウイスキーの樽を使って熟成させたりとチャレンジ精神が多い国です。

特徴としては高いアルコールやしっかりとした味わいのものが多いのですが、最近の食事とのペアリング思考により少しアルコールボリュームを抑えた物も流行になりつつあります。

低価格帯のワインは信州産のものより味わいも強く、しっかりした飲みごたえのあるものが多いです。高価格帯のワインは高アルコール、新樽による長期熟成と豊富なタンニンやボディによる満足感があるものが多く、ボリュームを感じられます。

*価格は全て税込みです。

*メニューに載せていないボトルワインも取り扱いがございます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

*ワインは、1本につき抜栓料として2,000円でお持ち込みいただけます。

NAGANO WINE



〈 WHITE WINE 〉

1. ミュゼ ド ヴァン 信州プレミアムナイアガラ

ヴィニフェラ種による華やかな香り。甘く飲みやすいです。食前にも美味しくいただけます。

Glass 800 / Bottle 4,600

2. ミュゼ ド ヴァン 塩尻ピノブラン

塩尻の自社農園で作られるワイン。爽やかな飲み口です。辛口

Glass 850 / Bottle 4,900

3. 井筒ワイン NAC 竜眼

塩尻産竜眼で作られたワイン。竜眼は長野県独自の白ブドウと言われており。大変クセのない味です。辛口

Glass 850 / Bottle 4,900

4. ミュゼ ド ヴァン 松本平シャルドネ

長野県産ブドウ100%で作られるシャルドネ種のワイン。飲みやすく微かに香ばしさのようなものも感じます。辛口

Glass 900 / Bottle 4,900

5. 五一ワイン エステート ケルナー

ドイツのブドウ品種の一つであるのケルナー種のワイン。やや甘身があり単体でも楽しめるワイン。中甘口

Bottle 4,900

6. 五一ワイン エステート ソーヴィニヨンブラン

華やかな香りのソーヴィニヨンブランを使った柔らかい辛口のワイン。

Bottle 4,900

7. マリコヴィンヤード ソーヴィニヨンブラン

上田市丸子地区の自社畑のブドウで作られるグレープフルーツやフェンネルのようなハーブの香りのする1本。辛口

Bottle 11,000

8. マンズワイン ソラリス 千曲川 信州リースリング

シャルドネとリースリングの交配種。マンズワインの面白い試みです。フルーティーで辛すぎないワイン。中辛口

Bottle 14,000

9. リュード ヴァン シャルドネ コリーヌ ドール

東御市のブドウを使用。小樽発酵、樽熟成を行ったリッチな1本。辛口

Bottle 16,000



〈 ROSE WINE 〉

10. 五一ワイン エステート メルロー ロゼ

自社農園のメルロー使用。柔らかく飲みやすいロゼ。やや甘みがあります。

Glass 800 / Bottle 4,500

11. サントリー 塩尻ワイナリー メルロー ロゼ

塩尻産メルロー種のロゼ。適度な酸とボディ。辛口

Bottle 8,000

〈 RED WINE 〉

12. 井筒ワイン NAC マスカットベリーA

日本独自の品種のマスカットベリーA使用。すっきりした飲み口。辛口

Glass 850 / Bottle 5,000

13. 五一ワイン 塩尻メルロー

塩尻産メルローを使用。樽熟成。飲みやすい果実味のある赤ワイン。辛口

Glass 850 / Bottle 5,000

14. たかやしろファーム ピノ・ノワール

中野市で作られる軽やかでベリーの風味が感じられるワイン。辛口

Glass 900 / Bottle 5,300

15. 井筒ワイン NAC カベルネフラン

ボルドーで有名なカベルネフランを塩尻で栽培。花のような香りの赤ワイン。辛口

Glass 1,000 / Bottle 6,000

16. サントリー 塩尻マスカットベリーA ミズナラ

塩尻産マスカットベリーAをミズナラ樽で熟成したウイスキーメーカーならではの1本。辛口

Bottle 13,500

17. シャトーメルシャン マリコヴィンヤード シラー

上田市丸子地区で作られたシラー。スパイシーでしっかりとしたボディ。辛口

Bottle 14,500



18. マンズワイン ソラリス 千曲川 カベルネソーヴィニョン

上田市塩田平のブドウで丁寧に作られた1本。フルボディの赤ワイン。辛口

Bottle 18,000

19. シャトーメルシャン 桔梗ヶ原メルロー

日本最高峰の赤ワイン。フルボディで官能的な1本。辛口

Bottle 30,000



AMERICA WINE

〈 WHITE WINE 〉

1. スコットセラーズ レジオ シャルドネ

ロダイ地区のシャルドネを使用。すっきりとしています。辛口

Glass 1,000 / Bottle 5,800

2. パシフィック リム リースリングJ

コロンヴィアバレー産のリースリング使用。りんご・洋梨のような香り。中辛口

Glass 1,000 / Bottle 5,800

3. パシフィックリム ゲヴェルツトラミネール ラモスヴァンヤード

ヤキマヴァレー産のブドウを使用。ライチやメロン、タンジェリンの香りがあります。中辛口

Glass 1,300 / Bottle 6,800

4. フローラスプリングス ファミリーセレクト シャルドネ

ワインスペクテーターで97点、100位中3位を獲得した作り手。樽熟成による滑らかな口当たり。辛口

Bottle 15,000

5. スリースティックス シャルドネ デュレルヴァンヤード

ソノマ産トップクラスのシャルドネ。70%がメーリングリストに販売される為ほとんどが米国で消費され
国外にはほぼ輸出されません。全米のトップレストランにリストオンされています。フレンチオーク熟成。辛口

Bottle 30,000

〈 RED WINE 〉

6. スコットセラーズ レジオ ジンファンデル

ロダイ産のブドウを使用。収量を減らした古木から作られる。果実の豊さがあるワイン。辛口

Glass 1,000 / Bottle 6,000



7. フリーランダー カベルネソーヴィニョン

セントラルヴァレーのブドウを使用。アメリカンオークとフレンチオークを使った滑らかなワイン。

Glass 1,200 / Bottle 6,500

8. ブロックナイン ケイデンスヴィンヤード ピノノワール

フレンチオーク 100%熟成。滑らかなタンニンと爽やかな酸味のあるワイン。辛口

Glass 1,200 / Bottle 6,500

9. トラブルメーカー ブレンドイレブン

フレンチオークとアメリカンオークで16～26ヶ月熟成。ジンファンデル主体にメルローをブレンド。
滑らかなタンニンと充実の飲みごたえ。

Bottle 9,700

10. スリースティックス ピノノワール PFV エステート ピノノワール

ソノマ産トップクラスのピノノワール。70%がメーリングリストに販売される為ほとんどが米国で消費され
国外にはほぼ輸出されません。さくらんぼの中にふんわりとオークの香りが感じられます。

Bottle 30,000

SPARKLING WINE

1. ルネラ フランス ブリュット

フランス産辛口スパークリングワイン。食前酒としても楽しめます。

Glass 800 / Bottle 3,000

2. フィリップ フーリエ ブランノワール NV

フランス シャンパーニュ産。黒ブドウのみで造られるコクのあるシャンパン。

Bottle 10,000

3. ニコラフィアット ブリュット NV

フランス シャンパーニュ産。フランスで最も親しまれているシャンパン。バランスの良い辛口

Bottle 12,500

4. パイパー エドシック ブリュット NV

フランス シャンパーニュ産。マリリン・モンローも愛飲したシャンパン。辛口

Bottle 15,000

5. ローランペリエ ブリュット NV

フランス、シャンパーニュ産。英国王室でも愛飲されるメゾン。バランスの良い辛口

Bottle 18,000



コース料理承ります

※ご予約は3日前まで、2名様以上でお願いいたします。

[コース内容] 6～7品

(前菜、メイン、デザート、食後の紅茶・コーヒー付き)

お一人様 7,000(税込)

- * 2名様以上のご予約から賜ります。
- * 季節により旬の素材が代わりますので季節ごとによりメニューは代わります。
- * ご予約時に苦手な物・アレルギーがある方はお知らせください。
- * お飲み物は料金に含まれておりません。
- * +2,000円で120分飲み放題プランが追加可能です。
- * 当日のキャンセルは100%のキャンセル料をいただきます。
- * 前日のキャンセルは50%のキャンセル料をいただきます。

宴会プラン

※ご予約は3日前まで、4名様以上でお願いいたします。

[プラン内容] 5～6品

(前菜、サラダ、ジビエすき焼きor ジビエ鍋料理(冬季)、しめのおうどんまたはご飯、一口デザート)

お一人様 4,000(税込)

- * 4名様以上のご予約から賜ります。
- * お飲み物は別料金です。
- * +2,000円で120分飲み放題プランが追加可能です。
- * 当日のキャンセルは100%のキャンセル料をいただきます。
- * 前日のキャンセルは50%のキャンセル料をいただきます。

信州ジビエの鍋



11月から3月までの冬季限定

* お鍋のご注文は、2人前～となります。

1. もみじ鍋(鹿肉) 1人前 3,000

高たんぱく・低カロリー・鉄分が豊富な信州産鹿肉の赤身と地キノコが入った鍋です。
スープには信州味噌ベースの秘伝のたれを使用。
あっさりとした味わいです。

2. ぼたん鍋(猪肉) 1人前 3,500

スライスした猪肉と地キノコが入った鍋です。
スープには信州味噌ベースの秘伝のたれを使用。
猪脂の甘味を活かしたコクのある味わいです。

3. いのしか鍋(猪肉・鹿肉) 1人前 4,000

猪肉と鹿肉、地キノコが入った鍋です。
もみじ鍋とぼたん鍋のふたつの鍋を同時に味わえます。

4. ジビエ3種鍋(要予約) 1人前 5,000～

鹿肉・猪肉に加え、穴熊、ハクビシン、熊などが追加されます。
すべてが味わえる贅沢な鍋です。
入荷数が少ないため予約制となります。

