

ニース風サラダ アンチョビ、オリーブ、トマトなどを加えた南仏風サラダ	1,400 円
佐久鯉のカルパッチョ 信州佐久名産、佐久鯉を使ったカルパッチョ。さっぱりとしたレモンドレッシングでどうぞ	1,000 円
信州サーモンのマリネ 信州サーモンをさっぱりとした土佐酢ジュレでお召し上がりください	1,300 円
軽井沢産フルーツトマトと自家製糀豆腐のカプレーゼ 自社ブランドの塩糀でマリネした豆腐と地物のフルーツトマトをカプレーゼ仕立てにしました	1,300 円
ミネストローネ たっぷり野菜、トマトベースのスープ	700 円
紋甲いかのゲソとブロッコリーのガーリック炒め 肉厚でやわらかなイカゲソとブロッコリーをニンニクとアンチョビのきいたソースで	900 円
牛肩バラ肉のスタウト黒ビール煮込み ～旬野菜のバターソテー添え～ 国産の牛肩バラ肉をコカゲスタウトビールで長時間コトコト煮込みました	2,400 円
信州産鶏もも肉のグリルとローストレタスのシーザードレッシング 皮はグリルで香ばしく、身はふっくらと焼き上げた信州産ハーブ鶏のもも肉を自家製のトマトソースで	1,800 円
SAWAMURA フライドチキン 特大骨付きもも肉をジューシーにパリッと揚げた、ボリューム満点の一品	1,800 円
北軽井沢産キノコと自家製ねぎ味噌のピッツァ 素揚げしたキノコとねぎ味噌、チーズの相性はバツグン。黒コショウで味のキレを出しました	1,450 円
信州産野沢菜漬けとレンコンのピッツァ 野沢菜漬けとレンコンをピリ辛に炒めたトマトベースのピッツァ。信州をイメージした一品	1,400 円