

LUNCH

MENU

— アレルギーをお持ちのお客様へ / For customers with food allergy —

厨房内の調理器具などは十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ）を含むすべての食材を同一の環境で調理しているため、これらの食材が微量に混入する場合がございます。ご注文前にスタッフまでお声かけください。

If you are allergic to any of the 7 specified allergenic ingredients (prawn, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) please kindly be aware that all items on the menu are cooked in the the same kitchen facility.

We ask you to discuss with our staff before your order.

BAKER'S CALZONE PIZZA

パン屋のカルツォーネピッツア

with salad サラダ付



もちもちの食感の国産小麦、菌切れのよい食感のデュラム小麦を独自の配合でブレンドした生地はベーカリーならではの組み合わせ。ベーカリーの発想で作られた沢村のピッツァを是非お楽しみ下さい！

ピッツアの生地をお選びいただけます
Please choose pizza dough

- プレーン Plain
- 海苔（のり）Seaweed Laver

SAWAMURA 特製ボロネーゼソース 1,780

赤ワインを贅沢に使い和牛の旨みをたっぷりのトマトベースのソース 税込 1,958

MEAT CALZONE - tomato sauce

自家製ねぎ味噌と鶏もも肉 1,680

ねぎ味噌、鶏もも肉、青ねぎを使用し、七味でアクセントを加えて 税込 1,848

CHICKEN CALZONE - miso spring onion sauce

旬野菜のジェノベーゼソース 1,600

旬の高原野菜と自家製バジルソースにトロツとしたモッツァレラチーズを 税込 1,760

SEASONAL VEGETABLE CALZONE - genovese sauce

自家製リコッタチーズとバジルのトマトソース 1,500

チーズ3種とフレッシュバジルのシンプルなマルゲリータ風 税込 1,650

HOUSEMADE RICOTTA CHEESE & BASIL CALZONE - tomato sauce

ランチドリンク

LUNCH DRINK

+ 275 (税込)

沢村ブレンドコーヒー (ホット・アイス)

紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced)

TEA (hot / iced)

BAKER'S BURGER

パン屋のバーガー



SAWAMURA 特製ハンバーガー single **1,680**

自家製バンズ使用。

税込 1,848

牛粗挽き肉 100% パティで肉汁あふれるジューシーな味わい

double **2,100**

SAWAMURA SPECIAL BURGER

税込 2,310

サーモンカツバーガー **1,680**

外はサクサク、中はふっくらな食感が特徴。

税込 1,848

マーマレードジャムを練りこんだマスタードソースはサーモンと相性◎

FISH BURGER

ランチドリンク

LUNCH DRINK

+ 275 (税込)

沢村ブレンドコーヒー (ホット・アイス)

紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced)

TEA (hot / iced)

MAIN LUNCH

メイン ランチ

with salad & bread サラダとパン付

ハーブ鶏もも肉のグリルと 1,900
ローストレタスのシーザードレッシング 税込 2,090

信州産ハーブ鶏を使用。香ばしくグリルした皮にふっくらした身を自家製のトマトソースで

GRILLED CHICKEN THIGH from *Shinshu* w/ roasted lettuce caesar salad

国産鶏胸肉のカツレツ ~タルタルソースとトマトのマリネ添え~ 1,700

信州産ハーブ鶏の胸肉を自家製のハーブ液に漬け、ジューシーに仕上げました 税込 1,870

CHICKEN BREAST CUTLET w/ tartar sauce & marinated tomato

蓼科ポーク 肩ロース肉のグリル ~グリーンマスタードソース~ 2,000

グリルで香ばしく、身はしっとり焼き上げました。シェフ自慢のソースと共に 税込 2,200

GRILLED PORK LOIN from *Tateshina* -green mustard sauce-

SAWAMURA ビーフシチュー 2,480

牛バラ肉を塩麴にじっくりと漬け込み、赤ワインベースのシチューに仕上げました 税込 2,728

SAWAMURA SPECIAL BEEF STEW

サーモンのレアソテーと旬野菜のロースト ~アイオリソース~ 2,100

ニンニクと粒マスタードのソースが肉厚なサーモンの風味を引き立てます 税込 2,310

RARE SAUTEED SALMON w/ roasted seasonal vegetables -aiori sauce-

信州産牛サーロインのステーキ 250g 5,000

選び抜いた良質の信州産牛を贅沢にお召し上がり下さい 税込 5,500

SIRLOIN BEEF STEAK from *Shinshu*

ランチドリンク

LUNCH DRINK

+ 275 (税込)

沢村ブレンドコーヒー (ホット・アイス)

紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced)

TEA (hot / iced)

PASTA LUNCH

パスタ ランチ

with salad & bread サラダとパン付

北軽井沢産きのこと自家製ミートソースのラザニア <数量限定> **1,880**

厳選したきのこと赤ワインを贅沢に使った、濃厚なミートソースで仕上げました

税込 2,068

KARUIZAWA MUSHROOM LASAGNE w/ housemade meat sauce

SALAD LUNCH

サラダ ランチ

with soup & bread スープとパン付

漁師風シーフードサラダ ～特製海苔ドレッシング～ **1,780**

自家製サーモンのマリネ、魚介のフリットを野菜と一緒に。

税込 1,958

パルミジャーノチーズを贅沢にかけました

SEAFOOD SALAD topped w/ parmesan cheese

ローストビーフのサラダ ～オニオンドレッシング～ **1,980**

低温でじっくり火を入れたローストビーフに、スパイスの香るナッツを加えて

税込 2,178

ROASTED BEEF SALAD w/ onion dressing

彩り野菜のサラダ **1,680**

新鮮高原野菜をフレークソルトとオリーブオイルでシンプルに仕上げました

税込 1,848

COLORFUL VEGETABLE SALAD

ランチドリンク

LUNCH DRINK

+ 275 (税込)

沢村ブレンドコーヒー (ホット・アイス)

紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced)

TEA (hot / iced)

SOUP LUNCH

スープ ランチ

with salad & bread サラダとパン付

具沢山のミネストローネ 1,500

自家製ハムとチーズ、たっぷり野菜を煮込んだトマトベースのスープ

税込 1,650

MINESTRONE

カレースープ ~ 信州吟醸味噌仕立て ~ 1,580

10種のスパイスと信州味噌を加え煮込みました。

税込 1,738

白身魚のフリットと季節の野菜を乗せて

CURRY SOUP

ランチドリンク

LUNCH DRINK

+ 275 (税込)

沢村ブレンドコーヒー (ホット・アイス)

紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced)

TEA (hot / iced)

KID' S PLATE

お子さまセット

1,200

税込 1,320

・ピザ (トマトソースもしくはメープル&バターソース)

・フライドポテト ・ソーセージ ・サラダ ・デザート

・ PIZZA (TOMATO SAUCE or MAPLE & BUTTER SAUCE)

・ FRIED POTATO ・ SAUSAGE ・ SALAD

・ DESSERT

ジュースは下記よりお選びください / select drink from below

リンゴ / オレンジ / グレープフルーツ / トマト

APPLE / ORANGE / GRAPEFRUIT / TOMATO

DESSERT

デザート

生チョコのテリーヌ カルダモンアイス添え 780
ベルギー産チョコレートのアイスクーキ 税込 858
TERRINE CHOCOLATE

そば茶と胡桃のクレームブリュレ 700
胡桃とそば茶の風味を効かせた濃厚なクレームブリュレ 税込 770
BUCKWHEAT TEA & WALNUT CRÉME BRULEE

ティラミス 680
しっとりしていてふんわり。甘みと苦みのバランスが絶妙 税込 748
TIRAMISU

和三盆のクリームプリン 680
和三盆を使い上品でクリーミーなプリンに仕上げました 税込 748
JAPANESE WASANBON SUGAR CREAM PUDDING

信州三昧 信州の素材を贅沢に使用した デザートの盛り合わせ 1,680
詳細はスタッフまで 税込 1,848
SHINSHU SPECIAL DESSERT

ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

バニラ / チョコレート / カルダモン / いちご / マンゴー each 350
Vanilla / Chocolate / Cardamon / Strawberry / Mango 税込 385

白州ウイスキー / ルバーブ each 400
Hakshu Japanese Whiskey / Rhubarb 税込 440

花豆 二日間かけて丁寧に煮込んだ花豆を使用 SWEET HANAMAME BEANS 400
税込 440

DINNER

MENU



パンのお替りを承っております / Extra servings of bread

S basket (4 カット /pieces) **385** (税込)

M basket (8 カット /pieces) **715** (税込)

L basket (12 カット /pieces) **1,078** (税込)

※ 1 カット 110 円 (税込) で追加も承ります
Extra bread +110 JPY (tax incl.) per piece

ディナータイム (16:00～) は、サービス料 (パン代を含む) として
お一人様 **385 円** (税込) を頂戴しております

Service fee of 350 JPY per person will be charged during dinner time hours (16:00 -)
* includes 3 pieces of bread

— アレルギーをお持ちのお客様へ / For customers with food allergy —

厨房内の調理器具などは十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目 (卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ) を含むすべての食材を同一の環境で調理しているため、これらの食材が微量に混入する場合がございます。ご注文前にスタッフまでお声かけください。

If you are allergic to any of the 7 specified allergenic ingredients (prawn, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) please kindly be aware that all items on the menu are cooked in the the same kitchen facility.

We ask you to discuss with our staff before your order.

CHEF' S RECOMMENDATIONS

特選素材メニュー

信州地鶏 真田丸の盛り合わせ 3,300

真田丸の様々な部位を一皿に。部位ごとに異なるうま味、食感をお楽しみください

税込 3,630

ASSORTED SHINSHU CHICKEN SANADAMARU

ひたし豆の豆腐と信州サーモンのタルタル 1,300

さっぱりとした豆腐とタルタル。白ワインとの相性バググン

税込 1,430

SHINSHU SALMON & TOFU TARTAR

長野県産フルーツとモッツァレラチーズのカプレーゼ 1,580

旬のフルーツとモッツァレラチーズをサラダに仕上げました

税込 1,738

SEASONAL FRUITS from SHINSHU & MOZZARELLA CHEESE

岩魚のフィッシュ & チップス 1,280

信州産の岩魚をサクサクのフリットに！フライドポテトを添えて

税込 1,408

SHINSHU CHAR FISH & CHIPS

信州三昧 信州の素材を贅沢に使用した デザートの盛り合わせ 1,680

詳細はスタッフまで

税込 1,848

SHINSHU SPECIAL DESSERT

APPETIZER

前菜

信州前菜盛り合わせ **2,500**

信州の味を少量ずつ盛り合わせにしました

税込 2,750

ASSORTED COLD TAPAS from *SHINSHU*

佐久鯉のカルパッチョ **1,500**

信州佐久名産、佐久鯉を使用。さっぱりとしたレモンドレッシングでどうぞ

税込 1,650

SAKU CARP CARPACCIO w/ lemon dressing

信州サーモンのマリネ ～土佐酢ジュレがけ～ **1,400**

さっぱりとした土佐酢ジュレでお召し上がりください

税込 1,540

MARINATED *SHINSHU* SALMON w/ toszu vinegar gelée

ひたし豆の豆腐と信州サーモンのタルタル **1,300**

白ワインとの相性バツグン

税込 1,430

SHINSHU SALMON & TOFU TARTAR

フルーツトマトと塩麹豆腐のカプレーゼ **1,380**

酢重正之商店の塩麹を使用。さっぱりとした組み合わせの一品

税込 1,518

SALTED *KOJI* (rice malt) MARINATED TOFU & TOMATO CAPRESE

長野県産フルーツとモッツァレラチーズのカプレーゼ **1,580**

信州産の旬のフルーツとモッツァレラチーズをサラダに仕上げました

税込 1,738

SEASONAL FRUITS from *SHINSHU* & MOZZARELLA CHEESE

旧軽沢村のポテトサラダ **800**

男爵イモとクリームチーズの濃厚なポテトサラダ。ミモレットチーズがけ

税込 880

SAWAMURA POTATO SALAD

季節野菜のラタトゥイユ ～野菜のトマト煮～ **800**

茄子やパプリカ、レンコンと季節の野菜を自家製トマトソースで煮込んだ南仏料理

税込 880

RATATOUILLE

COLD DISH

冷菜

蓼科ポーク 肩ロースの自家製ハム 800

丁寧に仕込んだ沢村の自家製ハムは豚肉本来の味が楽しめます

税込 880

TATESHINA PORK HOUSEMADE HAM

パテ・ド・カンパーニュ 1,200

豚肉の旨味をたっぷり詰め込んだ、沢村自慢の田舎風パテ

税込 1,320

PATÉ DE CAMPAGNE

旬野菜のピクルス盛り合わせ 800

アップルと白ワインビネガーの程よい酸味に、昆布で深みを出しました

税込 880

ASSORTED HOUSEMADE PICKLES

オリーブのマリネ 800

二種のオリーブをマリネしました

税込 880

MARINATED OLIVES

蓼科ポークのリエット 800

豚肉と野菜をじっくりと煮込み、細かく混ぜ合わせたペースト。パンによく合います

税込 880

PORK RILLETES

チーズ 5 種盛り合わせ 2,400

< ミモレット / パルミジャーノ / カマンベール / ゴルゴンゾーラ / シェーブル >

税込 2,640

5 KINDS of ASSORTED CHEESE

< Mimolette / Parmigiano / Camabert / Gorgonzola / Chèvre >

シャルキュトリーの 5 種盛り合わせ 3,000

日替わりの盛り合わせ。詳しくはスタッフまで

税込 3,300

ASSORTED CHARCUTERIE

SALAD

サラダ

高原野菜のサラダ 1,400

数種のグリーン野菜を使用し、オニオンドレッシングで和えたシンプルなサラダ 税込 1,540
LOCAL VEGETABLE SALAD

彩り野菜のサラダ 1,500

新鮮高原野菜をフレックソルトとオリーブオイルでシンプルに仕上げました 税込 1,650
COLORFUL VEGETABLE SALAD

漁師風シーフードサラダ ~ 特製海苔ドレッシング ~ 1,700

自家製サーモンのマリネ、魚介のフリットを野菜と一緒に 税込 1,870
パルミジャーノチーズを贅沢にかけました
SEAFOOD SALAD topped w/ parmesan cheese

旬のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ 1,700

沢村のパンと信州産のフルーツを使ったサラダ 税込 1,870
GREEK STYLE SALAD w/ seasonal fruits & feta cheese

SOUP

スープ

具沢山のミネストローネ 880

たっぷりの野菜を煮込んだトマトベースのスープ 税込 968
MINISTRONE

季節野菜のポタージュ 880

※ 詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。 税込 968
SEASONAL POTAGE SOUP

HOT TAPAS

温タパス

野沢菜漬けときのこのキッシュ 900

信州産野沢菜漬けと北軽井沢産のキノコ、ベーコンを自家製生地で焼き上げました 税込 990
NOZAWANA PICKLES & MUSHROOM QUICHE

岩魚のフィッシュ & チップス 1,280

信州産の岩魚をサクサクのフリットに！フライドポテトを添えて 税込 1,408
SHINSHU CHAR FISH & CHIPS

季節野菜のそば粉フリット ~タルタルソース~ 1,280

そば粉を使用した衣生地でパリッと仕上げました 税込 1,408
SEASONAL VEGETABLE BUCKWHEAT FRIT w/ tartar sauce

小海老とレンコンのアヒージョ 1,100

プリプリの海老と蓮根をアツアツのガーリックオイルで。パンとの相性も◎ 税込 1,210
SHRIMP & LOTUS ROOT AJILLO

紋甲イカとブロッコリーのガーリックソテー 980

肉厚でやわらかなイカ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 税込 968
CALAMARI & BROCCOLI sauteed w/ garlic

SAWAMURA のポテトフリット 880

信州牛の風味をつけた沢村特製のポテトフリット 税込 968
SAWAMURA ROASTED POTATO FRIT seasoned w/ beef

HOT TAPAS

温タパス

北軽井沢産きのこのソテー ~しょうゆ豆バター~ **1,100**

たっぷりのきのこを信州名産のしょうゆ豆を使った特製バターで

税込 1,210

SAUTEED MUSHROOM from KARUIZAWA w/ soy bean sauce & butter

国産鶏胸肉のカツレツ ~タルタルソースとトマトのマリネ添え~ **980**

信州産の鶏の胸肉を自家製のハーブ液に漬け、衣はパリッと身はジューシーに仕上げました

税込 1,078

CHICKEN CUTLET w/ tartar & vinaigrette sauce

ハチノスと牛スジのトマト煮込みグラタン **1,200**

牛ホルモンを自家製トマトソースでやわらかくじっくり煮込んだ一品

税込 1,320

TOMATO STEWED GRATIN w/ trippa

鶏砂肝、レバー、ハツのガーリックソテー **980**

食感の異なる三種類のホルモスを軽くソテーしました

税込 1,078

SAUTEED CHICKEN & GARLIC GIZZARDS

2種類のチーズのマカロニグラタン **1,100**

イタリア産チーズ“グラナパダーノ”を練りこんだホワイトグラタン

税込 1,210

MACARONI GRATIN w/ 2 kinds of cheese

自家製ソーセージのグリル ~ローズマリー風味~ **1,380**

ローズマリーが香るジューシーな自家製ソーセージ

税込 1,518

HOUSEMADE SAUSAGE - rosemary flavored -

MAIN

メイン

信州産牛サーロインのステーキ 250g 5,000
選び抜いた良質の信州産牛を贅沢にお召し上がり下さい 税込 5,500
SIRLOIN BEEF STEAK from SHINSHU

骨付き仔羊のロースト 3,000
オープンでやさしく火を通し表面をパリッと焼いたラム肉をお召し上がり下さい 税込 3,300
ROASTED LAMB w/ persillade

SAWAMURA フライドチキン 2,300
特大骨付きもも肉をジューシーに素揚げした、ボリューム満点の一品 税込 2,530
FRIED CHICKEN w/ french fries

牛ホホ肉の赤ワイン煮 2,900
フォンドヴォーでホロホロになるまで煮込みました 税込 3,190
BEEF CHEEK stewed in red wine

豚肩ロースの黒ビール煮込み 2,300
軽井沢の地ビールメーカー”KOKAGE”のスタウトを使用 税込 2,530
PORK LOIN stewed in dark beer

MAIN

メイン

地鶏 真田丸の盛り合わせ **3,300**

信州産地鶏「真田丸」の様々な部位を一皿に。
部位ごとに異なるうま味、食感をお楽しみください

税込 3,630

ASSORTED SHINSHU CHICKEN SANADAMARU

蓼科ポーク 骨付き豚ロース肉のグリル **2,800**

～グリーンマスタードソース～

税込 3,080

グリルで香ばしく、身はしっとりと焼き上げました。シェフ自慢のソースと共に

GRILLED TATESHINA PORK w/ green mustard sauce

サーモンのレアソテーと旬野菜のロースト ～アイオリソース～ **2,400**

ニンニクと粒マスタードのソースが肉厚なサーモンの風味を引き立てます

税込 2,640

RARE SAUTEED SALMON w/ roasted seasonal vegetables -aiori sauce-

帆立貝と白身魚のカダイフ揚げ ～特製サルサソース～ **2,400**

ピリ辛のフレッシュサルサソースがアクセントに

税込 2,640

SCALLOP & WHITE FISH FRIT w/ fresh salsa sauce

BAKER' S PIZZA

パン屋のピッツア



もちもちの食感の国産小麦、菌切れのよい食感のデュラム小麦を独自の配合でブレンドした生地はベーカリーならではの組み合わせ。ベーカリーの発想で作られた沢村のピッツアを是非お楽しみ下さい！

ピッツアの生地をお選びいただけます
Please choose pizza dough

■ プレーン Plain

■ 海苔（のり）Seaweed Laver

SAWAMURA 特製ボロネーゼソース 1,780

赤ワインを贅沢に使い和牛の旨みをたっぷりのトマトベース

税込 1,958

MEAT SAUCE PIZZA - tomato sauce

野沢菜漬けとレンコン 1,680

信州産野沢菜とレンコンをピリ辛に炒めたトマトベース。信州をイメージした一品

税込 1,848

NOZAWANA PICKLES & LOTUS ROOT PIZZA - tomato sauce

北軽井沢産キノコと自家製ねぎ味噌 1,680

素揚げしたキノコとねぎ味噌、チーズの相性は◎ 黒コショウで味のキレを出しました

税込 1,848

MUSHROOM from Karuizawa PIZZA - miso spring onion sauce

旬野菜のジェノベーゼソース 1,600

旬の高原野菜と自家製バジルソースにトロツとしたモッツァレラチーズを

税込 1,760

SEASONAL VEGETABLE PIZZA - genovese sauce

自家製リコッタチーズとバジルのトマトソース 1,500

チーズ3種とフレッシュバジルのシンプルなマルゲリータ風

税込 1,650

HOUSEMADE RICOTTA CHEESE & BASIL PIZZA - tomato sauce

DESSERT

デザート

生チョコのテリーヌ カルダモンアイス添え 780
ベルギー産チョコレートのアイスクーキ 税込 858
TERRINE CHOCOLATE

そば茶と胡桃のクレームブリュレ 700
胡桃とそば茶の風味を効かせた濃厚なクレームブリュレ 税込 770
BUCKWHEAT TEA & WALNUT CRÉME BRULEE

ティラミス 680
しっとりしていてふんわり。甘みと苦みのバランスが絶妙 税込 748
TIRAMISU

和三盆のクリームプリン 680
和三盆を使い上品でクリーミーなプリンに仕上げました 税込 748
JAPANESE WASANBON SUGAR CREAM PUDDING

信州三昧 信州の素材を贅沢に使用した デザートの盛り合わせ 1,680
詳細はスタッフまで 税込 1,848
SHINSHU SPECIAL DESSERT

ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

バニラ / チョコレート / カルダモン / いちご / マンゴー each 350
Vanilla / Chocolate / Cardamon / Strawberry / Mango 税込 385

白州ウイスキー / ルバーブ each 400
Hakshu Japanese Whiskey / Rhubarb 税込 440

花豆 二日間かけて丁寧に着込んだ花豆を使用 SWEET HANAMAME BEANS 400
税込 440

DRINK
MENU

BEER

ビール

DRAFT BEER

ザ・プレミアム・モルツ 香るエール **780**

上面発酵で醸造されたエールタイプのビール
フルーティーで爽やかな香りが特徴

税込 858

THE PREMIUM MALT'S

half glass **500**

税込 550

コカゲビール **950**

軽井沢の自然「森」がテーマの小さなブリュワリーでつくられたクラフトビール
色・香り・味わい・のど越しが特徴的。モルト 100%のプレミアムな一杯

税込 1,045

KOKAGE BEER

BOTTLED BEER

カールスバーグ クラブボトル **720**

オリジナルアロマホップエキスによる独特な心地よいホップの香り

税込 792

CARLSBERG

ハートランド **820**

オールモルトビールとは思えない飲みやすさ。清々しい香り、穏やかな苦味

税込 902

HEARTLAND

オールフリー (アルコール 0.00% 飲料) **620**

麦のうまみがしっかりと感じられつつ、しっかりとした味わい

税込 682

ALL-FREE 0.00% (Non Alcoholic Beer)

ORIGINAL BAR DRINKS

オリジナル バー ドリンク

ダブルミント モヒート 900

香り豊かな自家製ミントラムにフレッシュミントでさらに爽快に

税込 990

DOUBLE MINT MOJITO

ローズマリー モスコーミュール 800

ローズマリーの華やかな風味がアクセント。

税込 880

ROSEMARY MOSCOW-MULE

信州りんごのバーボンソーダ 800

信州りんごと香ばしいバーボンを強炭酸で

税込 880

MAKER'S MARK BOURBON SODA w/ apples from SHINSHU

自家製サングリア 900

季節の果実のおいしさが口の中にひろがります

税込 990

HOUSEMADE SANGRIA

ぼたん胡椒のスパイシーブラッディ・メアリー 900

その爽やかさが特徴的なブラッディ・メアリーを、
北信濃の伝統野菜「ぼたん胡椒(青唐)」の辛味と山椒塩の豊かな香りで和風テイストに

税込 990

SPICY BLOODY MARY w/ Japanese Pepper from SHINSHU

きゅうりとバジルジンのジントニック 800

ボタニカルなジンと爽やかなキュウリは相性◎
バジルのまろみもプラスして、香り良いジントニックに仕上げました

税込 880

CUCUMBER & BASIL GIN & TONIC

WHISKEY

ウイスキー

JAPANESE WHISKEY

山崎 1,000

やわらかく華やかな香り、甘くなめらかな味わい

税込 1,100

YAMAZAKI

白州 1,000

フレッシュな香り、爽やかで軽快なキレの良い味わいが特徴

税込 1,100

HAKUSHU

響 1,200

マイルドでスムーズな味わい。余韻には軽い酸味やスパイシーな香り

税込 1,320

HIBIKI

SCOTCH WHISKEY

グレンモーレンジ キンタルバン 14年 1,200

ルビーポートフィニッシュ

税込 1,320

ブラックチョコレートとミントの風味が際立つシングルモルト

GLENMORAGIE QUINTA RUBAN 12 years

IRISH WHISKEY

ブラックブッシュ 900

オロロソシェリーの古樽で熟成。重厚なコクと甘いシェリーの香り

税込 990

BLACKBUSH

AMERICAN WHISKEY

メーカーズマーク レッドトップ 700

絹のようなしなやかさ。ふっくらとした甘みと香ばしさ

税込 770

MAKER'S MARK REDTOP

CAFE

カフェ

沢村ブレンド **HOT 500 / ICED 530**
オリジナルのブレンドコーヒー
税込 550 税込 583
SAWAMURA BLENDED COFFEE

エスプレッソ **HOT 400**
豆の芳醇な味わい
税込 440
ESPRESSO

アメリカーノ **HOT 500 / ICED 530**
エスプレッソの香りそのままに
税込 550 税込 583
AMERICANO

カフェラテ **HOT / ICED 600**
エスプレッソに優しい甘さのミルクを加えて
税込 660
CAFE LATTE

カプチーノ **HOT 600**
フォームミルクの甘みが楽しい
税込 660
CAPPUCCINO

ロイヤルハニーカフェラテ **HOT / ICED 650**
カフェラテに特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯
税込 715
ROYAL HONEY CAFE LATTE

TEA

紅茶

アールグレイ HOT 500 / ICED 530
ベルガモットの華やかな香り 税込 550 税込 583
EARL GREY

アッサム HOT 500
濃厚なコクと味わい 税込 550
ASSAM

ティーラテ HOT / ICED 600
ミルクティーより濃厚のため、茶葉の深い味わいを楽しめます 税込 660
TEA LATTE

ロイヤルハニーティー HOT / ICED 650
香り高い紅茶に特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯 税込 715
ROYAL HONEY TEA

HERBAL TEA

カモミールブレンド HOT 500
フルーティーな香り、ほんのり甘み 税込 550
CHAMOMILE BLENDED TEA

ルイボスブレンド HOT 500
奥深きコクと甘みのハーモニー 税込 550
ROOIBOS BLENDED TEA

TEA & OTHERS

紅茶とその他

アールグレイ **HOT 500 / ICED 530**
ベルガモットの華やかな香り
税込 550 税込 583
EARL GREY

アッサム **HOT 500**
濃厚なコクと味わい
税込 550
ASSAM

ティーラテ **HOT 600**
ミルクティーより濃厚のため、茶葉の深い味わいを楽しめます
税込 660
TEA LATTE

ロイヤルハニーティー **HOT / ICED 650**
香り高い紅茶に特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯
税込 715
ROYAL HONEY TEA

カモミールブレンド **HOT 500**
フルーティーな香り、ほんのり甘み
税込 550
CHAMOMILE BLENDED TEA

ルイボスブレンド **HOT 500**
奥深いコクと甘みのハーモニー
税込 550
ROOIBOS BLENDED TEA

ホットチョコレート 【冬季限定】 **HOT 700**
アーモンド香るホットチョコレートにホイップクリームとくるみのクランブルをトッピング
税込 770
HOT CHOCOLATE topped w/ whipped cream & walnut crumble

W I N E
L I S T

WINE & FOOD

ワインとお料理のペアリング

バーカリー & レストラン沢村のお料理に合わせて、ソムリエが
セレクトしたワインをお楽しみください

南フランス
シャルドネ

&

信州サーモンのマリネ

Chardonnay élevé en Barriques

シャルドネ エルヴェ アンバリック

Chardonnay
Domaine de Gourgazaud / FRANCE

5,600

税込 6,160

きめ細かい質感と、とろりと溶けるサーモンに、優しい土佐酢のジュレ。切り立つ石灰岩土壌で育った、ミネラル豊富なシャルドネが料理を引き立たせます

ワシントン
8種の葡萄

&

帆立貝と白身魚のカダイフ揚げ

Evolution White Lucky No.9

エヴォリユーション ホワイト ラッキーナンバー9

Pino Gris, Chardonnay, Semillon, etc..
Sokol Blosser / USA

6,000

税込 6,600

甘みのある帆立貝&ミネラル豊富な魚と、ポップでカラフルな味わいのワインの組み合わせ。カダイフに封じ込められた食材の旨味とサルサソースが、8種のアロマティック葡萄によく合います

北イタリア
ガルガネーガ

&

岩魚のフィッシュ&チップス

San Vincenzo

サン ヴィンチェンツォ

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Anselmi / ITALY

6,300

税込 6,930

太陽を彷彿させる明るい味わいのガルガネーガと、ふんわりホクホクなイワナのサクッとした食感。ワインの引き締まった酸と華やかな香りが好相性

ポルトガル
アルバリーニョ

&

旬野菜のジェノヴェーゼ
ピッツァ

Soalheiro Alvarinho

ソアリエイロ アルバリーニョ

Alvarinho
Soalheiro / PORTUGAL

6,800

税込 7,480

栄養豊富な旬野菜と爽やかな香りのジェノヴェーゼに、海苔生地のもっちりピッツァ。潮風を感じる澁刺としたワインが旨さを増してくれます



骨付き豚ロース肉のグリル

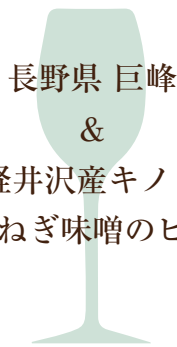
Espoir Chardonnay Sémillon

エスポワール シャルドネ セミヨン

Chardonnay, Sémillon
楠ワイナリー / Nagano, JAPAN

8,000
税込 8,800

ジューシーでしっとりとした味わいの肉質と、芳ばしく旨味が凝縮した骨周りの肉。シャルドネ・セミヨンの強い個性を調和した複雑味のあるワインが余韻を長くしてくれます



自家製ねぎ味噌のピッツァ

Gris et Gris

グリグリロゼ

巨峰
Funky Chateau / Nagano, JAPAN

6,000
税込 6,600

優しく漂う巨峰の香りと、瑞々しく旨味の強いワイン。合わせるは、素揚げした北軽井沢産キノコとねぎ味噌のもっちりピッツァ。旨味×旨味のペアリング



牛ホホの赤ワイン煮込み

Merlot

メルロー

Merlot
Ranch32 / California, U.S.A.

5,000
税込 5,500

艶やかで鮮明な果実の香りを持つワインと、濃厚な牛ホホの赤ワイン煮込み。グラスから溢れ出すジューシーなメルローの味わいが、とろとろで柔らかな肉質に溶け込みます



地鶏 真田丸の盛り合わせ

Patapon Rouge

パタポン ルージュ

Pineau d'Aunis
Domaine le Briseau / FRANCE

7,800
税込 8,580

滋味に富む真田丸と、華やかで瑞々しいワイン。様々な部位の味わいと異なる食感には、応用力のある優しいピノ・ドニスを

SPARKLING

スパークリング



Cidre シードル

Apple
Rue de Vin / JAPAN

軽井沢を散策したあとは、まずこちらを
東御市産リンゴが華やかに香ります

5,600

税込 6,160



Prosecco Extra Dry プロセッコ エキストラ ドライ

Grela
Bianca Vigna / Venet, ITALY

海のミネラルを感じさせるナチュラルでキレのある泡

4,800

税込 5,280



Cava Dama カヴァ ダーマ

Chardonnay, Parellada
Cavas Naveran / SPAIN

柔らかくクリーミーな質感のカヴァ

6,800

税込 7,480



Rene Geoffrey 1er Cru Cuvé Cumieres Expression ルネ・ジョフロワ 1級 キュヴェ キュミエール エクスプレッション

Chardonnay, Parellada
Cavas Naveran / SPAIN

屋上で蜂を飼い、その横ではランシオを造る
類稀な才能を持つジャン・パティスト
チャーミングな個性と緻密で優雅なシャンパーニュ

6,800

税込 7,480

WHITE

白ワイン



Estate Sauvignon Blanc エステートソーヴィニヨン・ブラン

Sauvignon Blanc
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE

爽やかで親しみやすい味わい

4,300

税込 4,730



Estate Kerner エステートケルナー

Kerner
五一ワイン / Nagano, JAPAN

心地よい飲み口。華やかな香り

4,800

税込 5,280



Red Tree Chardonnay レッド ツリー シャルドネ

Chardonnay
O'Neill Vintners & Distillers / California, U.S.A.

トロピカルフルーツと心地よい樽の香り

4,800

税込 5,280



Paranga White パラंगा ホワイト

Roditis
Kiri Yianni / Malagusia, GREECE

ぬけるような青空の先にはヴェルミオン山脈
大自然の恩恵を受けた爽やかなワイン

5,200

税込 5,720

WHITE

白ワイン



Kosyu G.I. Yamanashi

甲州 G.I. 山梨

甲州
まるき葡萄酒 / Yamanashi, JAPAN

和柑橘が優しく香る、旨味の甲州

5,500

税込 6,050



Chardonnay élevé en Barriques

シャルドネ エルヴェ アンバリック

Chardonnay
Domaine de Gourgazaud / FRANCE

石とガラスが折り重なるアーチから注ぐ、柔らかな光
石の教会を彷彿とさせるワイン

5,600

税込 6,160



Muscadet Sevre et

Maine sur Lie Sensonnieres

ミュスカデ セーヴル エメール シュール・リー

Muscadet
Domaine Michel Ripoché / FRANCE

柑橘系の果実や白い花のニュアンス

5,600

税込 6,160



Sumeragi

すめらぎ - 皇 -

Chardonnay, 甲州
丹波ワイン / Kyoto, JAPAN

凛と澄んだ繊細な飲み口。料理にそっと寄り添います

5,800

税込 6,380

WHITE

白ワイン



Evolution White Lucky No.9

エヴォリューション ホワイト
ラッキーナンバー9

Pino Gris, Chardonnay, Semillon, Muscat-Canelli
Riesling, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Ealry-Muscat
Sokol Blosser / U.S.A

次から次へと弾ける香り。カラフルな味わい

6,000

税込 6,600



San Vincenzo

サンヴィンチェンツォ

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Anselmi / Venet, ITALY

アンセルミが創造する世界観の敘文。華やかさとミネラル

6,300

税込 6,930



Ordinare Chardonnay

オーデイネール シャルドネ

Chardonnay
小布施ワイナリー / Nagano, JAPAN

心と体を優しく潤すワイン

6,500

税込 7,150



Soalheiro Alvarinho

ソアリエイロ アルバリーニョ

Alvarinho
Soalheiro / Vinho Verde, PORTUGAL

ポルトガル最北端の山々に囲まれ畑から造られる
エレガントなアルバリーニョ

6,800

税込 7,480

WHITE

白ワイン

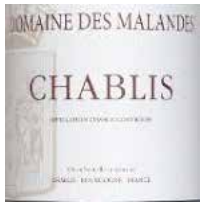


Gewürztraminer ゲヴェルツトラミネール

7,000
税込 7,700

ゲヴェルツトラミネール
北海道ワイン / Hokkaido, JAPAN

注がれたグラスから溢れる、ライチやマスカット
白桃の甘やかな香り



Chablis シャブリ

7,300
税込 8,030

Chardonnay
Domaine de Malandes / Chablis, FRANCE

軽井沢の凜とした空気が良く似合うワイン
ゆったりとした時間を演出してくれます



La Vigne de ma Mère ラヴィーニュドマメール

7,600
税込 8,360

Viognier
Domaine de Gourgazaud / Languedoc-Roussillon, FRANCE

咲きこぼれるユクノキの華の香りと
しっとりとした絡みつく柔らかな質感



Espoir Chardonnay Sémillon エスポワール シャルドネ セミヨン

8,000
税込 8,800

Chardonnay, Sémillon
楠ワイナリー / Nagano, JAPAN

長野の余韻を最後の最後まで
楽しませてくれるワインはこちら

WHITE

白ワイン



Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン

9,500

税込 10,450

Sauvignon Blanc
Rue de Vin / Nagano, JAPAN

一歩一歩、踏みしめた大地から、次々と萌え立つ草木
東御の大地を感じさせるワイン



Ramones Bouzeron ラモネ ブーズロン

11,000

税込 12,100

Aligote
Domaine Ramonet / Bourgogne, FRANCE

限りなくピュアで、コクのある味わい、とろりとした質感



Les Arums de Lagrange レザルム ドラグランジュ

12,000

税込 13,200

Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris
Château Lagrange / Bordeaux, FRANCE

気品ある正統派ボルドーブラン



Meursault Les Grands Charrons ムルソー レグラン シャロンン

14,000

税込 15,400

Chardonnay
Domaine Philippe Bouzereau / Bourgogne, FRANCE

純粋な畑のテロワールを感じることができる、
濃密かつ繊細なムルソ

RED

赤ワイン



Estate Pinot Noir エステート ピノ・ノワール

4,300
税込 4,730

Pinot Noir
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE

瑞々しく透明感のある味わい

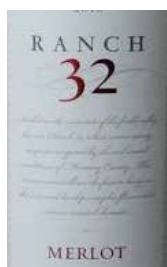


Nero d'Avola Terre Siciliane ネロ・ダーヴォラ テッレ シチリアーネ

4,800
税込 5,280

Nero d'Avola
Colpasso / Sicily, ITALY

可憐で甘やかなスマイルの華の香り
まろやかでジューシーな味わい



Merlot メルロー

5,000
税込 5,500

Merlot
Ranch32 / California, U.S.A.

流れ込んだ霧を吹き飛ばす太陽の光
完熟した葡萄の旨味とソフトなタンニン



Glass Collection Cabernet Sauvignon グラス コレクション カベルネ・ソーヴィニヨン

5,500
税込 6,050

Cabernet Sauvignon
Glenelly / SOUTH AFRICA

ステレンボッシュの大自然に囲まれたワイナリー
しっかりとした果実味とスパイシーな余韻。クラシックなスタイル

RED

赤ワイン



Gaba do Xil Mencia ガバドシルメンシア

Mencia
Telmo Rodriguez / Galicia, SPAIN

土地の個性を表した土着品種、メンシア
艶やかな果実の風味

5,800

税込 6,380



Crescendo Rouge クレッシェンドルージュ

Syrah, Grenache
Domaine du Grand Cres / Languedoc-Roussillon, FRANCE

栽培のエリートが醸すフェミニン・コルビエール

6,300

税込 6,930



Ordinare Merlot オーディネールメルロー

Merlot
小布施ワイナリー / Nagano, JAPAN

心に染み入る優しいメルロー

6,500

税込 7,150



Chianti Classico Single Estate キャンティクラシコ シングルエステート

Sangiovese
Cafaggio / Toscana, ITALY

黄金の溪谷の地で長く続く名門ワイナリー
果実のアロマと深みのあるタンニン

6,800

税込 7,480

RED

赤ワイン



Vintage Red ヴィンテージ 赤

7,000

税込 7,700

Merlot

北条ワイン醸造所 / 鳥取, JAPAN

鳥取砂丘育ちのワイン

凝縮した香りと、優しく艶やかな質感



Bourgogne Pino Noir ブルゴーニュ ピノ・ノワール

7,200

税込 7,920

Pino Noir

Seguin Manuel / Bourgogne, FRANCE

赤いベリーの香りと果実や華のニュアンス

食事と共に楽しみたいピノ・ノワール



Patapon Rouge パタポン ルージュ

7,800

税込 8,580

Pineau d'Aunis

Domaine le Briseau / Loire, FRANCE

ピュアな赤い果実のエキスとジューシーで優しい余韻



Shaw + Smith Shiraz ショウ アンド スミス シラーズ

8,500

税込 9,350

Shiraz

Shaw + Smith / SOUTH AUSTRALIA

アデレード・ヒルズのテロワールを表現した

エキサイティングなシラーズ

RED

赤ワイン



Merlot Barrel Aging メルロー樽熟成

9,500

税込 10,450

Merlot

安曇野ワイナリー / 長野, JAPAN

北アルプスを望む雄大な自然の中にあるワイナリー
上品でしなやかなミディアムボディ



L'Esprit Terre de Yoichi レスプリ テール ド ヨイチ

11,000

税込 12,100

平川ワイナリー / Hokkaido, JAPAN

果樹栽培に適した気候と豊かな土壌で育つ葡萄
しっかりとした果実味とコク



Cantemerle カントメルル

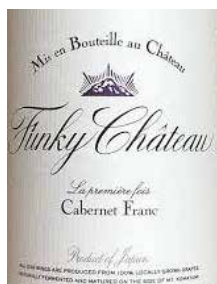
12,000

税込 13,200

Pineau d'Aunis

Château Cantemerle / Bordeaux, FRANCE

どんな飲み手でも受け入れてくれる懐の深さ
実力あるシャトー



Cabernet Franc カベルネ・フラン

15,000

税込 16,500

Cabernet Franc

Funky Chateau / Nagano, JAPAN

美味しい食事と空間を楽しむのに欠かせないワイン

SOFT DRINK

ソフトドリンク

GFF (信州産生姜シロップ) × SODA

新鮮な果汁と厳選した生姜とハチミツから作ったジンジャーシロップ
強炭酸で割ることで喉ごし爽快に仕上げました。3種類のフレーバーよりお選びください

※ お湯割でホットドリンクにすることもできます

レモン & ジンジャー 580
LEMON & GINGER 税込 638

ブルーベリー & ジンジャー 580
BLUEBERRY & GINGER 税込 638

アップル & ジンジャー 580
APPLE & GINGER 税込 638

ORIGINAL SOFT DRINK

自家製ホワイトサングリア (ノンアルコール) 720
季節のフルーツを信州産のジュース、ハーブティーで仕上げました
HOUSEMADE WHITE SANGRIA (non-alcoholic) 税込 792

シトラス アイスティー 650
アールグレイと相性の良いグレープフルーツを合わせました
CITRUS ICED TEA 税込 715

SOFT DRINK

信州産 100% ジュース (りんご / 桃 / ぶどう) 各 each 650
100% FRUIT JUICE from SHINSHU (APPLE / PEACH / GRAPE) 税込 715

100% ジュース (オレンジ / グレープフルーツ / トマト) 各 each 520
100% JUICE (ORANGE / GRAPEFRUIT / TOMATO) 税込 572

ペリエ 330 ml 650 750ml 980
PERRIER 税込 715 税込 1,078

SAWA
MURA

