

LUNCH MENU

MEAT & FISH

若鶏もも肉のロースト エストラゴンマスタードのソース 1,450 (税込 1,595)
西洋よもぎのマスタードソースと共に

松阪ポークのタンドリースペアリブ 1,500 (税込 1,650)
三重県産のブランド豚 松阪ポークを自家製スパイスに漬込んで焼き上げました

ハーブレモン塩糰に漬けたトロ鯖のグリル 1,450 (税込 1,595)
コールラビのピューレと香味パンのクラストを添えて

豚肩ロースの黒ビール煮込み 1,600 (税込 1,760)
軽井沢の地ビールメーカー”KOKAGE”のスタウトを使用

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2,400 (税込 2,640)
たっぷりの赤ワインとフンドヴォーでじっくりと煮込み 濃厚な味わいに仕上げました

メカジキのソテー トラパニーゼソース 1,750 (税込 1,925)
アーモンド、トマト、ニンニクで作ったトラパニ風味ペーस्टをクリーミーに仕上げソースにしました

* 熟成酵母パンとサラダが付きます

SOUP

豚ほほ肉とたっぷり野菜のミネストローネ 1,250 (税込 1,375)
柔らかく煮込んだ豚ほほ肉と野菜たっぷりのトマト味のスープです

春のキャベツと小松菜のグリーンクラムチャウダー 1,350 (税込 1,485)
キャベツと小松菜のペーストがたっぷりのチャウダーです

* 熟成酵母パンとサラダが付きます

ランチセットドリンク (TAKE OUT もできます)

沢村オリジナルブレンドコーヒー、紅茶 + 250 (税込 275)

カフェラテ + 350 (税込 385)

ハーブティー (カモミール・ルイボス・ミント) + 350 (税込 385)

PASTA

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ 1,880 (税込 2,068)
「森のバター」と言われるアボカドの滑らかさを生かしたクリームソースです

軽井沢ナポリタン スパゲッティ 1,350 (税込 1,485)
沢村特製ナポリタン 信州産のお味噌を隠し味に濃厚な大人の味に仕上げました

桜エビとグリーンアスパラのペペロンチーノ スパゲッティニ 1,680 (税込 1,848)
旬の桜えびとアスパラを合わせました

茄子とミートソースのボローニャ風ラザニア 1,350 (税込 1,485)
たっぷりのミートソースと長茄子が入ったボリューム抜群のラザニアです

* 熟成酵母パンとサラダが付きます

SALAD

ニース風サラダ 1,350 (税込 1,485)
特製フレンチドレッシングとツナドレッシングの2種類で仕上げたボリュームたっぷりのサラダ

苺とフェタチーズのギリシャ風サラダ 1,450 (税込 1,595)
苺の甘酸っぱさと塩味を感じるチーズのサラダ

ローストビーフサラダ 1,950 (税込 2,145)
たっぷりのローストビーフとローストナッツと共に

* 熟成酵母パンとスープが付きます

ランチセットデザート

アーモンドとラムレーズンのヌガーグラッセ + 350 (税込 385)

本日のジェラート 2種 + 350 (税込 385)

ティラミス + 350 (税込 385)