

# BAKER'S LUNCH

ベーカールランチ

スープが付きます



## SAWAMURA 特製ハンバーガー

----- 1,500

沢村特製のパンズを使用

3種の牛粗挽き肉を合わせ、旨み溢れるパテに仕上げました。肉汁溢れる自慢の一品

### トッピング

パティ +400 チェダーチーズ +100 ベーコン +200 アボガド +200

## 三河赤鶏の南蛮バーガー ----- 1,700

沢村特製のパンズを使用

チキン南蛮のバーガー 味噌を使ったタルタルがミソです

## 海老フライドッグ ----- 1,200

大ぶりの海老をドックパンに挟みました

味も見た目も楽しめます

## ハムとタマゴのホットサンド ----- 1,100

自慢の食パンを使ったサンドイッチ

ハムとスクランブルエッグを挟み込み、焼き上げました

\* +250 で沢村ブレンドコーヒー または 紅茶 ( Hot / Iced ) が付きます。

---

---

# パンお好きなだけ沢村の

---

---

**茄子とミートソースのボローニャ風ラザニア** <サラダ付き> **1,500**  
自家製ベシャメルとミートソース、長茄子の相性が抜群

**軽井沢ナポリタン** スパゲッティニ <サラダ付き> **1,500**  
沢村特製のナポリタン 信州産味噌を隠し味に  
少し大人の味に仕上げました

**トマトカルボナーラ** スパゲッティ <サラダ付き> **1,550**  
イタリア産パンチェッタを使ったカルボナーラに、  
フレッシュトマトを加え、軽やかに仕上げました

**3種の豆と日間賀島産シラスのジェノベーゼ** タリアテッレ <サラダ付き> **1,600**  
ニンニクを使わず、ディルやセルフィユなどで爽やかに仕上げたジェノベーゼを絡めました

**蟹とアボカドのクリームソース** タリアテッレ <サラダ付き> **1,800**  
森のバター、アボカドの滑らかさを生かしたクリームソース  
蟹との相性がクセになります

**豚ほほ肉とたっぷり野菜のミネストローネ** <サラダ付き> **1,350**  
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

**蛤のグリーンスパイシーチャウダー** <サラダ付き> **1,500**  
魚介と野菜の旨みがぎゅっと詰まったグリーンカレー風味のチャウダーです

\* +250で沢村ブレンドコーヒー または 紅茶 ( Hot / Iced ) が付きます。

---

---

## ランチセット (～17:00)

---

---

**ニース風サラダ <スープ付き> 1,500**

沢村の定番。ボリューム満点の人気NO.1.

アンチョビ・オリーブ・トマト・ツナ・玉子などを加えた南仏風サラダ

**特製ローストビーフ サラダ仕立て <スープ付き> 1,800**

自慢のローストビーフをバルサミコソースで、ナッツとスパイスを

アクセントに加えました

**ハーブレモン塩糀に漬けたトロ鯖のグリル <サラダ付き> 1,500**

トロ鯖に、特製のさっぱりとした野菜のソースを添えて

**若鶏もも肉のロースト バターカレーソース <サラダ付き> 1,500**

皮目はパリッと、中はジューシーに焼き上げました

特製スパイスの効いたソースで、お召し上がりいただけます

**松阪ポークのタンドリースペアリブ <サラダ付き> 1,700**

三重県産のブランド豚 松坂ポークを自家製スパイスで煮込んでから焼き上げました

**豚肩ロースの黒ビール煮込み <サラダ付き> 1,800**

柔らかく、濃厚に仕上げました

軽井沢の地ビールメーカー「KOKAGE」のスタウトを使用

**三河赤鶏の南蛮味噌タルタルソース <サラダ付き> 1,900**

深い味わいの鶏胸肉をしっとり仕上げました

特製のタルタルソースとともに

**牛ホホ肉の赤ワイン煮込み <サラダ付き> 2,400**

たっぷりの赤ワインとフォンドヴォーで柔らかく煮込み、

濃厚な味わいに仕上げました

\* +250で沢村ブレンドコーヒー または 紅茶 ( Hot / Iced ) が付きます。

# DESSERT

デザート

沢村季節のデザート ..... 900

ハイビスカスのところてん  
ルバーブのジェラートとアメリカンチェリーの削り氷

ニューヨークチーズケーキ ..... 900

ニューヨークスタイルの濃厚チーズケーキ コーヒーと一緒にどうぞ

ティラミス ..... 750

しっとりとしていてふんわり 甘みと苦味のバランスが絶妙

ガトーショコラ ..... 750

驚くほどしっとり 生クリームと共にどうぞ

蕎麦茶とクルミのブリュレ ..... 750

煮出した蕎麦茶とクルミの香ばしい風味が口いっぱいに広がります

アーモンドとラムレーズンのヌガーグラッセ ..... 680

砕いたアーモンドとラムレーズンが入ったアイスクリーム風のデザート

## ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

和三盆バニラ / はちみつ / ローズフランボワーズ

マンダリン マンゴー / 知多ウイスキー 各 420

# CAFE

カフェ

## COFFEE / ESPRESSO

* 沢村ブレンドコーヒー	Hot	600	カフェラテ	Hot / Iced	600
アイスコーヒー	Iced	530	カプチーノ	Hot	600
エスプレッソ	Hot	400	カフェモカ	Hot / Iced	650
カフェマキアート	Hot	450	ハニーシナモンラテ	Hot / Iced	650
アメリカーノ	Hot / Iced	500			

\* ポットサービス

## TEA

アッサム	Hot	500	* カモミールブレンド	Hot	500
アールグレイ	Hot / Iced	500	* ルイボスブレンド	Hot	500
ティーラテ	Hot	600			

\* ポットサービス

## SOFT DRINK

★自家製ホワイトサングリア	700	オレンジジュース	500
信州産ももジュース	650	グレープフルーツジュース	500
信州産りんごジュース	650	プレミアムスパークリング	
信州産巨峰ジュース	650	富士ミネラル (700ml)	980

★ ノンアルコール

## 信州産シロップ (GFF) × SODA/ HOT

レモンジンジャー	580	ブルーベリージンジャー	580
アップルジンジャー	580		