

LUNCH

MENU

セットメニューのパンは、おかわり自由となります
お気軽にスタッフまでお申し付けください



沢村のパン

お客様に美味しいパンを届けたい。

私たちはその気持ちをまず第一に、素材を厳選、製造工程で工夫を加え
「沢村にしかないパン」をつくっています。

20種ほどの国内外の粉をそれぞれのパンの個性に応じて使い分け、
低温で長時間発酵させることにより、その旨味を最大限に引き出します。

4種ある自家製酵母を用いることで味や香りに深みを持たせ、
ミネラル分の高いカンホアの塩や栄養価の高い奄美諸島産サトウキビ原料100%の
素焚糖など、厳選した材料を使用しています。

小さな変化がパン作りには大きな影響を与えるため、
使用する水の硬度、パン工房内の温度や湿度、生地温度などを日々調整し、
職人のひと工夫を加えることで、毎日変わらない美味しさを
お届けすることを心がけています。

「沢村のパン」が、お客様の毎日の食卓を彩り、楽しく、美味しく、
安心して召し上がっていただけるよう、私たちは毎日パンをつくり続けます。

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

チキン味噌カツバーガー ----- 1,600

名古屋名物味噌カツに相性の良いヨーグルトソースを合わせたオリジナルバーガーです

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

* +300 でミニデザートが付きます。以下よりお選びください

< ティラミス / ヌガーグラッセ / 蕎麦茶のプリュレ >

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**
自家製ベシヤ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

カスベとポロネギのペペロンチーノ スパゲッティ <サラダ付き> **1,600**
柔らかく仕上げたエイヒレと食感の良いポロネギのペペロンチーノ

イノシシのラグー キタツラ <サラダ付き> **1,650**
イノシシを赤ワイン、香味野菜でじっくり煮込みホロホロに仕上げました
ペコリーノチーズをアクセントに

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

カキとちぢみほうれん草のクリームチャウダー <サラダ付き> **1,500**
魚介と野菜の旨味たっぷりのチャウダーに甘みのある
ちぢみほうれん草を合わせて仕上げました

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

* +300 でミニデザートが付きます。以下よりお選びください

< ティラミス / ヌガーグラッセ / 蕎麦茶のプリュレ >

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

ハーブレモン塩糍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

豚肩ロースのソテー アップルジンジャーソース <サラダ付き> 1,650

柔らかく焼き上げた肩ロース肉を粒マスタード、リンゴ、生姜で

仕上げた特性ソースでお召し上がりください

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

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

* +300でミニデザートが付きます。以下よりお選びください

< ティラミス / スガーグラッセ / 蕎麦茶のブリュレ >

DESSERT

デザート

紅玉のガトーインビジブル 900

カスタード風味の生地にリンゴをたっぷり入れたフランス発祥のデザート
スパイスが効いたチャイアイスを添えて

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 / チャイ 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		

DINNER

MENU

ディナータイムは全てのお客様にパンの盛り合わせ
(おかわり自由)がつきます

ディナータイム以降(17:00~)、お一人様につき
¥300(税別)をサービス料としていただいております



沢村のパン

お客様に美味しいパンを届けたい。

私たちはその気持ちをまず第一に、素材を厳選、製造工程で工夫を加え

「沢村にしかないパン」をつくっています。

20種ほどの国内外の粉をそれぞれのパンの個性に応じて使い分け、
低温で長時間発酵させることにより、その旨味を最大限に引き出します。

4種ある自家製酵母を用いることで味や香りに深みを持たせ、
ミネラル分の高いカンホアの塩や栄養価の高い奄美諸島産サトウキビ原料100%の
素焚糖など、厳選した材料を使用しています。

小さな変化がパン作りには大きな影響を与えるため、
使用する水の硬度、パン工房内の温度や湿度、生地の温度などを日々調整し、
職人のひと工夫を加えることで、毎日変わらない美味しさを
お届けすることを心がけています。

「沢村のパン」が、お客様の毎日の食卓を彩り、楽しく、美味しく、
安心して召し上がっていただけるよう、私たちは毎日パンをつくり続けます。

APPETIZER

前菜

SAWAMURAのポテサラ 880

クリームチーズといぶりがっこがアクセントの沢村のポテサラ

冷製ラタトゥイユ 680

レンコンやサツマ芋をつかった野菜のトマト煮込み

タコとセロリのマリネ 780

香草とビネガーを効かせマリネしました

パクチーチキン 800

自家製ハムにした大山鶏の胸肉をパクチーソースで仕上げました

フォアグラのクレームブリュレ 980

なめらか、濃厚、リッチな一品。パンのお供に

ペースト 2種盛り合せ 750

下記より、お好み2種をお選びください パンとの相性抜群です

・ンドウイヤ ・リエット ・スモークサーモン ・レバー

SALAD

サラダ

ニース風サラダ 1,350

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

グリルシーザーサラダ 1,550

SAWAMURA 自家製クルトンをかけた、ボリュームあるサラダ

特製ローストビーフ サラダ仕立て 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

SAWAMURA グリーンサラダ 1,000

多種の緑野菜にグリーントマトを加えて、オニオンドレッシングでどうぞ

AJILLO

アヒージョ

海老とレンコンのアヒージョ 980

ぷりぷりの海老と蓮根をアツアツのガーリックオイルで

カキとポワネギのアヒージョ 980

クリーミーなカキとポワネギを特性ネギソースで

TAPAS

小皿料理

北軽井沢産木ノ子と山芋のオープン焼き 1,200

熱々のオープン焼きに、醤油豆バターを添えて

SAWAMURA のエビマヨ 980

練乳と粒マスタードを隠し味にしました ...

ムール貝の黒胡椒蒸し 980

ムール貝をシンプルにたっぷりの黒胡椒で蒸しました

イカとブロッコリーのアンチョビ風味 880

ベビー甲イカとブロッコリーをアンチョビ風味で 熱々の鉄板で

ジャークサバのグリル 880

自家製スパイスソースに一晩つけました ライムでさっぱりと

パネッレのフレッシュチーズがけ 980

ひよこ豆のペーストを揚げたスナックにストラッチャテッラをのせて

トリッパのトマト煮込み 950

トリッパ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

牛バラ肉のグーラッシュ 1,100

北イタリア、チロル地方のクミンが効いた郷土の煮込み料理です

軽井沢ソーセージ 1,500

"軽井沢デリカテッセン" より取り寄せた2種のグリル

BURGER

バーガー

ウイスキーオニオン バーガー 1,500

アイリッシュウイスキーの薫り漂うオニオンソースとチェダーチーズのコラボ

ザジキバーガー 1,500

ヨーグルトときゅうりで作るギリシャソースでさっぱりとお召し上がりください

チキン味噌カツバーガー 1,600

名古屋名物味噌カツに相性の良いヨーグルトソースを合わせたオリジナルバーガーです

信州きのことビール煮ポークのバーガー 1,890

信州きのこ4種類を醤油豆とバターでソテーしています

ローストビーフバーガー 2,100

豪快に挟んだグリル野菜とローストビーフをウイスキーオニオンソースで

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

CHARCUTERIE

お肉料理

盛り合せ

3種 /1,600

4種 /2,000

5種 /2,500

*下記単品のメニューよりお好みでお肉料理を選べる盛り合せです

イベリコ豚のサラミ 900

スペイン産イベリコ豚のサラミ

パルマ産 プロシュート 980

18 か月間熟成させた生ハム

スペック 980

軽く燻製にかけた後に熟成させた生ハム

ボローニャ産 モルタデラ 800

豚肉にピスタチオを加えたやさしい味わい

ラルド・チンタセネーゼ 680

“幻の豚” チンタセネーゼ。背脂の旨みを、温かいバゲットとお楽しみください

軽井沢ソーセージ 1,500

"軽井沢デリカテッセン" より取り寄せた2種のグリル

パテ・ド・カンパーニュ 1,500

田舎風のパテです ワインと共にどうぞ

豚肉のリエット 520

柔らかく煮込んだ豚肉をペーストにした料理

CHEESE

チーズ

チーズ盛り合せ

*下記単品メニューより選べるお好みのチーズ盛り合せ

各1種 / 650 3種 / 1,800 4種 / 2,200 5種 / 2,600

ブリー・ド・モー 白カビの王様 深いコクと豊かな風味

サンタンドレ トリプルクリーム 濃厚な白カビタイプ

エポワス マールで洗ったウォッシュタイプ 深いコクと熟成感

テデドモアンヌ 花ビラのように削った口どけのよいセミハードタイプのチーズ

ミモレット 18ヶ月熟成のハードタイプ からすみのような味わい

ゴルゴンゾーラ 3大ブルーチーズ 青かびの多く入った辛口タイプのピカンテ

コンテ ナッツのような風味とバランスの良い味わいのハードタイプ

SOUP

スープ

ミネストローネ 780

たっぷり野菜 トマトベースのスープ

カキとちぢみほうれん草のクリームチャウダー 880

魚介と野菜の旨味たっぷりのチャウダーに甘みのある
ちぢみほうれん草を合わせて仕上げました

MAIN

メイン料理

信州プレミアム牛のステーキ 3,600

塩・胡椒でシンプルに焼き上げた赤身。トスカーナ産オリーブオイルを添えて

スモークサーモンのレアソテー 2,200

北ノルウェー産オーロラサーモンを、アボカドときゅうりのソースで

豚肩ロースのソテー アップルジンジャーソース 1,600

柔らかく焼き上げた肩ロース肉を粒マスタード、リンゴ、生姜で仕上げた特性ソースでお召し上がりください

フライドチキン 1,700

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です

豚肩ロースの黒ビール煮込み 1,780

軽井沢の地ビールメーカー”KOKAGE”のスタウトを使用

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 2,250

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

PASTA

パスタ

軽井沢ナポリタン スパゲッティ **1,450**

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

イノシシのラグー キタツラ **1,600**

イノシシを赤ワイン、香味野菜でじっくり煮込みホロホロに仕上げました
ペコリーノチーズをアクセントに

ゴルゴンゾーラのショートパスタ メッツェマニケ **1,600**

ゴルゴンゾーラをたっぷり使ったクリームパスタ

カスベとポロネギのペペロンチーノ スパゲッティ **1,580**

柔らかく仕上げたエイヒレと食感の良いポロネギのペペロンチーノ

5種類の貝のペスカトーレ パッケリ **1,680**

ムール貝/蛤/浅蛸/小柱/ホンビノス/フレッシュトマトをつかった
大ぶりの筒型パスタ

モッツァレラと茄子のボロネーゼ タリアテッレ **1,680**

旬の野菜とモッツァレラを加えたお肉がたっぷりのミートソース

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ **1,780**

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

DESSERT

デザート

紅玉のガトーインビジブル 900

カスタード風味の生地にリンゴをたっぷり入れたフランス発祥のデザート
スパイスが効いたチャイアイスを添えて

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 / チャイ 各 420

DINNER COURSE

沢村ディナーコース

3,500円

----- ANTIPASTO -----

前菜の盛り合わせ

自家製熟成酵母パン

海老とレンコンのアヒージョ

----- PASTA or MAIN -----

5種類の貝のペスカトーレ

モッツアレラと茄子のボロネーゼ

蟹とアボカドのクリームソース

豚肩ロースの黒ビール煮込み

豚肩ロースのソテー アップルジンジャーソース

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (+400)

自家製スモークサーモンのソテー (+400)

----- DESSERT & CAFE -----

デザート & カフェ

BAKERY & RESTAURANT
SAWAMURA
KARUIZAWA

ベーカリー & レストラン 沢村 名古屋
Bakery & Restaurant Sawamura Nagoya

TEL 052-589-2477

営業時間 Opening Hours 7:30 - 22:00

レストラン Restaurant

モーニング Morning 7:30-11:00 (L.O 10:30)

ランチ Lunch 11:00 - 17:00

ディナー Dinner 17:00 - 22:00 (L.O. 21:00)

※ご予約はディナーのみ

Reservations available during dinner hours only