

DINNER

MENU

・ディナータイムではチャージ（席料+パン代）として、
お一人様 **350** 円頂戴しております。

・表示価格は、すべて税別価格となります。

SAWAMURA' s BREAD

沢村の熟成酵母パン



SAWAMURA では毎朝職人たちが確かな技術でパンを焼き上げています。

20種類のこだわりの粉を使い、それぞれの粉の個性を生かした最高のブレンドを心がけています。粉の旨みを引き出すことに重点を置いた SAWAMURA のパンはレストランの料理との相性も抜群です。

鮮度の良い野菜、肉、魚を用いた料理はシンプルながらも食材の味を最大限引き出した確かなものです。

お食事と一緒に召し上がっていただくパンは
ハード系のパンを中心に数種類をかご盛りにてご提供いたします

かご盛りパン の お替り	Sサイズ（4 CUT）	350
	Mサイズ（8 CUT）	650
	Lサイズ（12 CUT）	980

APPETIZER

前菜

佐久鯉のカルパッチョ 1,500

信州佐久の名物、佐久鯉を使ったカルパッチョ

千曲川サーモンの自家製スモーク 900

自家製スモークした千曲川の紅マスは、白ワインとよく合います

高原野菜のトマト煮 冷製ラタトゥイユ 680

軽井沢産の新鮮な高原野菜をトマトで煮込みました

沢村ポテトサラダ 780

信州特産の杏子を入れ、カリカリのポテトを仕上げに振りかけました

セロリのピクルス わさび風味 680

パリッとした信州のセロリに、安曇野のわさびをピリッと加えました

季節のフルーツと生ハムのピンチョス 980

旬の果物の甘みと生ハムの塩味の絶妙な組み合わせ

鴨、フォアグラ、ピスタチオのテリーヌ 1,100

鴨のひき肉を型に詰めて、焼き上げて冷やし固めました

蓼科高原ポークのリエット 680

柔らかく煮込んだ豚肉をペーストした料理

SALAD

サラダ

グリーンサラダ ハーブ昆布茶かけ 1,200

シンプルなサラダに昆布茶をかけて少し和風に仕立てました

信州サラダ 1,600

千曲川サーモン、川海老、佐久鯉、クルミなどを贅沢に盛り込みました

ニース風サラダ 1,400

自家製ツナを使ったボリュームのあるサラダです

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ 1,550

沢村のパンと旬のフルーツを使ったサラダです

SOUP

スープ

具だくさんのミネストローネ 780

たっぷり野菜、トマトベースの温かいスープ

季節野菜のポタージュ 880

スタッフにお尋ねください

表示価格はすべて税別表記となります

TAPAS

タパス

フライドポテト 500

定番フレンチフライは、お子様の喜ぶ一品

アンチョビブロッコリー 780

アルコールとの相性ピッタリ

一人娘のチリコンカン 680

信州特産の豆「一人娘」をスパイシーに煮込みました

高原キャベツのアヒージョ 880

アンチョビ、にんにく、キャベツの甘みがクセになります

海老とレンコンのアヒージョ 1,000

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
バゲットとの相性も◎

ムール貝の白ワイン蒸し タイムの香り 1,700

ココット蒸しにしたムール貝、ワインとパンの相性抜群！

TAPAS

タパス

チェダーベイクドコーン 880

鉄板の中でコーンとチーズがグツグツと。パンとビールによく合います

トリッパと牛スジのトマト煮込み 900

熱々のモツと牛スジのトマト煮込み

牛ひき肉とジャガイモのグラタン 980

ポロネーゼがベースの具たくさんグラタン

信州キノコのオープン焼き 1,200

北軽井沢産のキノコをたっぷり使用。醤油豆バターを添えて

魚介と季節野菜のフリットミスト 1,300

季節の魚と野菜をサクサクのフリットに

信州ソーセージの盛り合わせ 1,500

ジューシーなソーセージを熱々の鉄板で



かご盛りパンのお替わり
承っております

Sサイズ（4 CUT） 350

Mサイズ（8 CUT） 650

Lサイズ（12 CUT） 980

表示価格はすべて税別表記となります

MAIN

メイン料理

千曲川サーモンのソテー サルピチャードのソース 2,200

アンチョビ、ナッツ、にんにく、トマトのスペイン風ソースできっぱりと

信州産イワナのソテー ミニトマトとアンチョビのソース 1,800

ふわりと焼いたイワナに、風味豊かなソースを加えて

沢村フライドチキン 2,200

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

蓼科ポークのロースト ポルケッタ 1,800

イタリアの郷土料理 ハーブの香りとポークの旨味をご堪能下さい

ハーブ鶏もも肉とむね肉のロースト サルピチャードソース..... 1,700

アーモンド香るスパイシーなソースとベストマッチ！

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2,500

ほろっととろける柔らかなホホ肉に旨味が凝縮したソースを絡めました

信州プレミアム牛 ランプ肉と地野菜 3,800

長野の山と水で育った、柔らかく深い味わいの和牛

PASTA

パスタ

アスパラとモッツァレラチーズのボロネーゼ 1,400

定番のボロネーゼ

ホタルイカと青海苔のクリームパスタ 柚子胡椒の香り 1,500

ホタルイカの旨味と磯の香りが口いっぱいに広がります

カチョ エ ペペ ゴルゴンゾーラ リガトーニ 1,300

ローマの伝統料理を沢村風アレンジ

軽井沢ナポリタン 1,450

信州産味噌を隠し味に少し大人の味に仕上げました

蟹とアボカドのクリームソース 1,800

蟹の旨味とまろやかなアボカドの相性が抜群

DESSERT

デザート

ティラミス 600
沢村自家製の定番デザート

ガトーショコラ 700
風味豊かなチョコレートのお菓子

アイスクリーム 各種 200
沢村特製のアイスクリーム

パンナコッタ 500
ブランデーとラム酒の風味が効いた口当たりなめらかなデザート

季節のデザート 750 ~
スタッフまでお尋ねください

クレーム・ブリュレ 630
濃厚なカスタード、表面をパリッとキャラメリゼ

ヌガーグラッセ 650
ラムレーズン、オレンジピール、アーモンドの味わい。ふわふわの食感をキャラメル風味で

表示価格はすべて税別表記となります

SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州産ジュース (林檎 / 巨峰 / 桃) 各種 650

トマトジュース / オレンジジュース
グレープフルーツジュース 各種 500

ジンジャーエール (辛口 or 甘口) / コカ・コーラ 各種 450

ペリエ 330ml/ 680 750ml/ 1,100

信州産生姜シロップ (ホット / ソーダ割) 各種 580
アップルジンジャー / ブルーベリージンジャー / レモンジンジャー

CAFE & TEA

コーヒー & 紅茶

沢村ブレンド 500

アイスコーヒー 530

アメリカーノ (ホット / アイス) 500

エスプレッソ 400

カフェラテ (ホット / アイス) 600

カプチーノ (ホット) 600

ロイヤルハニーカフェラテ (ホット / アイス) 650

紅茶 (アッサム / アールグレイ) 500

ハーブティー (カモミールブレンド / ルイボスブレンド) 500

アイスティー 530

ロイヤルハニーティーツー (ホット / アイス) 650

ティーツー 600

SAWAMURA COURSE

ハーフパスタ・メインコース

4,500

(税別 / チャージ料込み)

APPETIZER (下記より一品お選びください)

- A 鴨とピスタチオのテリーヌ グリーンサラダ添え
- B 佐久鯉のカルパッチョ
- C 信州野菜と生ハムのサラダ

PASTA ハーフサイズ (下記より一品お選びください)

- A 軽井沢ナポリタン
- B ホタルイカと青海苔のクリームパスタ 柚子胡椒の香り
- C アスパラとモッツァレラチーズのボロネーゼ

MAIN (下記より一品お選びください)

- A 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- B 信州産鶏もも肉・胸肉のロースト サルビチャードソース
- C 信州産イワナのソテー ミニトマトとアンチョビのソース

自家製酵母パン 食後のデザート

お飲み物 コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

表示価格はすべて税別表記となります

MAIN COURSE

3,800

メインコース

(税別 / チャージ料込み)

APPETIZER (下記より一品お選びください)

- A 鴨とピスタチオのテリーヌ グリーンサラダ添え
- B 佐久鯉のカルパッチョ
- C 信州野菜と生ハムのサラダ

MAIN (下記より一品お選びください)

- A 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- B 信州産鶏もも肉・胸肉のロースト サルビチャータソース
- C 信州産イワナのソテー ミニトマトとアンチョビのソース

自家製酵母パン 食後のデザート

お飲み物 コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

PASTA COURSE

3,500

パスタコース

(税別 / チャージ料込み)

APPETIZER (下記より一品お選びください)

- A 鴨とピスタチオのテリーヌ グリーンサラダ添え
- B 佐久鯉のカルパッチョ
- C 信州野菜と生ハムのサラダ

PASTA (下記より一品お選びください)

- A 軽井沢ナポリタン
- B ホタルイカと青海苔のクリームパスタ 柚子胡椒の香り
- C アスパラとモッツァレラチーズのボロネーゼ

自家製酵母パン 食後のデザート

お飲み物 コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

D R I N K
M E N U

BAR DRINK

バー ド リ ン ク

シャンパン ベース 1,300
キールロワイヤル / ミモザ / ホワイトミモザ

ワイン ベース 900
キール / スプリッター / キティ

リキュール ベース 900
ジントニック / ジンライム / カシスグレープフルーツ / カシスソーダ / カシスオレンジ
ディタグレープフルーツ / カンパリソーダ / スプモーニ / レッドアイ

白州シングルモルト 980

ノンアルコール カクテル 680
ハルニレ (青リンゴシロップ + 林檎ジュース + オレンジジュース + ソーダ)
ワイルドベリーウーロン (ワイルドベリーシロップ + ウーロン茶)
シャーリーテンプル (ジンジャーエール + グレナデンシロップ)

BEER

ビ ー ル

ハートランド (樽生) 750
アロマホップだけを使用した麦芽 100% ビール

軽井沢高原ビール シーズナル 900
今年は華やかな柑橘類の香りと優しいコクが特徴

軽井沢高原ビール ワイルドフォレスト (瓶) 850
軽井沢の小麦を使用したさっぱりした喉越し

オールフリー アルコール 0.00% 飲料 (瓶) 580
ノンアルコール、ビールテイスト飲料

SPARKLING

ロゼ



ジャン ピエール ロゼ 3,600

細かな泡立ちとクリーンでさっぱりとした後味
ベリーやミントの清涼感

Jean Pierre Rose

Chardonnay, Pinot Noir, Shiraz,
De Bortoli, New South Wales, SOUTH AUSTRALIA

ブリュット



ビアンカヴィーニャ ヴィノ 4,200 スプマンテ セッコ

ブドウ本来の美味しさが詰まった瓶内 1 次発酵
華やかな酵母の香りがパンとも相性が良い

Bianca Vigna Vino Spumante Secco

Glera Veneto, Spumante / ITALY



ツイリアーニ フランチャコルタ 6,500 ブリュット

シャンパーニュ方式の瓶内 2 次発酵
キリッとした飲み口と果実味のメリハリが良い

Ziliani Franchacorta Brut

Chardonnay, Pino Nero
Cantina Chiara Ziliani, Lombardia / ITALY



クレマン ダルザス 6,500 ルトレーズ マルクテンペ

SO2無添加 ビオダイナミ認証
フレッシュな酸と柔らかな泡が溶け込んだコクのある味わい

Cremant D'Alsace Le13 Marc Tempe

Pino Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir
Domaine Marc Tempe, Alsace / FRANCE

CHAMPAGNE

シャンパン



ジャン ヴェッセル ハーフボトル **5,400**

ピノノワールの比率が高くジューシーな果実味が広がる

Jean Vesselle Extra Brut

Pinot Noir, Chardonnay
Jean Vesselle, Bouzy, Champagne / FRANCE



ティエリー トリオレ **8,000**

自然酵母での発酵 シャルドネ 100%
フレッシュな余韻が魅力的かつ柔らかな味わい

Thierry Triolet Cuvee de Reserve

Chardonnay
Thierry Triolet, Cote de sezanne, Champagne / FRANCE



ルイ ロデレール ブリュット プルミエ ... **9,800**

36か月熟成からなる成熟した風味と骨格
エネルギー感かつエレガント

Louis Roederer Brut Premier

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Louis Roederer, Champagne / FRANCE



ジャクソン キュヴェ 741 **15,000**

シャルドネの比率の高さから来る精密さと気品
濃密な果実と清涼感を併せ持つキュヴェ

Jacquesson Cuvee 741

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne

ROSE/WHITE WINE

ロゼワイン



ドメーヌ リショー 5,800

エレガントかつ繊細 果実味も豊かで食事にも寄り添う

L'Rose
Cabernet Sauvignon, Gamay
Domaine Richou, Loire / FRANCE

白ワイン



エラスリス・エステート シャルドネ 3,900

程よい樽香 スモークやグリルした
お料理などとの相性は抜群

Errazuriz Estate Chardonnay 2015
Chardonnay
Vina Errazuriz, Casablanca Valley / CHILE



ジェフ メリル ソーヴィニヨンブラン 4,000
セミヨン

パッションフルーツなどのアロマ 味わい深く清涼感もある

Geoff Merrill Pimpala Road 2015
Sauvignon Blanc, Semillon
Geoff Merrill / SOUTH AUSTRALIA



エボリューション ホワイト 19th 5,000

りんご、洋ナシ、白い花の香り
9種の葡萄が幾重にも広がりに伸びやかなワイン

Evolution White 19th
Pinot Gris, White Riesling, Muscat, Gewürztraminer,
Müller - Thurgau, Semillon, Pinot Blanc, Sylvaner, Chardonnay
Sokol Blosser, WASHINGTON

WHITE WINE

白ワイン



パーカー クナワラ 5,800 エステート シャルドネ

イキイキとしたレモンの柑橘果実とパパイヤのような
トロピカルな香り 塩のきいた魚介料理とご一緒に

Paker Coonawarra Estate Coonawarra series Chardonnay 2015

Chardonnay
Paker Coonawarra Estate, Coonawarra, SOUTH AUSTRALIA



シャブリ サンクレール 6,800

アプリコットや柑橘系の香り フレッシュでバランスが良い
9種の葡萄が幾重にも広がり伸びやかなワイン

Chablis Sainte Claire 2017

Chardonnay
Jean Marc Brocard, Chablis, France



ブルゴーニュ ブラン フィリップ シャヴィー --- 7,500

芳醇で肉厚 新鮮なメロン 熟れた果実の香り
低温発酵でフレッシュさもあり余韻も長い

Bourgogne Blanc Philippe Chavy 2015

Chardonnay
Philippe Chavy, Cote d'or, Bourgogne / FRANCE



ムルソー 12,000

丁寧かつ厳格な管理のブドウを使用
柔らかな酸味と豊かな果実味が広がり、余韻も長い

Meurasault

Chardonnay
Domaine Heneri Delegrange, Bourgogne / FRANCE

RED WINE

赤ワイン



エラスリス エステート 3,900 カベルネ ソーヴィニヨン

岩石が多く水捌けの良い土壌のカベルネは
果実感が凝縮し8か月の樽熟成を経てエレガントに

Errazuriz Estate Cabernet Sauvignon 2015

Cabernet Sauvignon
Vina Errazuriz, Aconcagua Valley / CHILE



ジェフ メリル 4,000 カベルネソーヴィニヨン／メルロ

古樽で20か月の熟成 程よい樽香と穏やかな酒質
チョコレートやバニラの余韻

Geoff Merrill Pimpala Road 2015

Cabernet Sauvignon, Merlot
Geoff Merrill / SOUTH AUSTRALIA



パーカー フェイヴァリット サン 4,800 カベルネソーヴィニヨン

高い熟度で綺麗な酸味が瑞々しい タンニンが穏やかで軽快

Paker Favourite Son Cabernet Sauvignon 2016

Cabernet Sauvignon
Paker Coonawarra Estate / SOUTH AUSTRALIA



コレスポンデント 5,400

樽発酵させず、葡萄の果実感をダイレクトに感じられる
しなやかなタンニンが心地よい 今が飲み頃

CORRESPONDENT 2016

Lagrein, Dolcetto
HEARTLAND Wines, Langhorne Creek / SOUTH AUSTRALIA

RED WINE

赤ワイン



セバスティアーニ ジンファンデル 5,800

ジューシーな赤い果実と黒コショウの余韻
オーク樽からのバニラの香りとタンニンがバランスよい

Sebastiani Zinfandel 2014

Zinfandel
Sebastiani Vinyards, Sonoma County / CA



ショウ アンド スミス ピノ ノワール 7,800

濃く深い色合い 上質で滑らかなタンニンは余韻を残す
非常にエレガントなシラーズ

Shaw + Smith Pinot Noir 2015

Pinot Noir
Shaw & Smith, Adelaide hills / SOUTH AUSTRALIA



タンクレディ 9,000

芳醇な香りと滑らかな飲み口
滑らかな口当たりと複雑で長い余韻

Tancredi 2013

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Syrah
Donna Fugata, Sicilia / ITALY



モンテリー プルミエ 12,000 クリュレ シャン フュリオ

1 級畑ならではの緻密な果実味と繊細かつ力強い香り

MONTHELIE 1er CRU Les Champs-Fulliots

Pinot noir
Dom. Potinet Ampeau, Cote de Beaune, Bourgogne / FRANCE