

LUNCH MENU

MEAT & FISH

* 熟成酵母パンとサラダが付きます

信州産鶏もも肉とむね肉のロースト サルビチャダソース..... 1,700

ジューシーに焼き上げた2種類の鶏肉
アーモンド香るスパイシーなソースとベストマッチ!

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組み合わせてました

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

蓼科ポークのタンドリースペアリブ 1,800

長野県産蓼科ポークを自家製スパイスに漬け込み柔らかく仕上げました

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い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です

PASTA

* 熟成酵母パンとサラダが付きます

軽井沢ナポリタン สปาゲッティ 1,500

信州産味噌を隠し味に少し大人の味に仕上げました

アスパラとモッツァレラチーズのボロネーゼ タリオリーニ 1,500

定番のボロネーゼです

ホタルイカと青海苔のクリームパスタ ~柚子胡椒の香り~ タリアッテレ 1,600

ホタルイカの旨味と磯の香りが口いっぱい広がります

BURGER & SANDWICH

特製チーズバーガー フライドポテト、ピクルス添え 1,590

パン屋ならではのふわっと柔らかいバンズが特徴!
追加パティ + 400
パティ、チェダーチーズ、トマト、レタス、玉ねぎを挟みました

サーモンフライバーガー 1,650

爽やかなオレンジ風味のマスタードとタルタルソースをレタス、トマトと共に

チキンカツサンド グリーンサラダ添え 1,300

ジューシーな鶏肉と酢重正之商店のクルミ味噌を使用した特製ソースをパン・ド・ミでサンド
パンの柔らかさと鶏肉のサクッと感、相性抜群!

SALAD

* 熟成酵母パンが付きます

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

SAWAMURA の自家製パンを使用した、ボリュームあるサラダ

高原レタスのグリルシーザーサラダ 1,550

定番とは一味違うグリルしたシーザーサラダをお楽しみ下さい

KID'S LUNCH (お子様ランチ) 1,200

* 小学生以下のお子様に限らせていただきます

ミニバーガー、ミートソースパスタ、フライドポテト
ソーセージ、スープ、サラダ、デザート、ジュース(リンゴ or オレンジ)

SET DRINK + 250

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

* 表示価格はすべて税別価格となります