

# DRINK MENU

## from the BAR

### | BEER

HEARTLAND draft  
ハートランド 樽生 825

BRAU MIESTER draft  
ブラウマイスター 樽生 935

GUINNESS bottled  
ギネス 瓶 1,078

KARUIZAWA CRAFT BEER  
WHITE ALE canned  
軽井沢高原ビール 2023 年限定  
フルーティーホワイトエール 缶 1,078

KARUIZAWA CRAFT BEER  
WILD FOREST canned  
軽井沢高原ビール  
ワイルドフォレスト 缶 1,078

KIRIN GREENS FREE bottled  
KIRIN グリーンスフリー 瓶 638  
※ NON ALC.

### | ORIGINAL BAR DRINKS

HIGH BALL  
ハイボール 715

FRUITS GINGER HIGH BALL  
lemon / blueberry  
フルーツジンジャーハイボール  
レモン / ブルーベリー 748

LEMON SOUR  
レモンサワー 715

CITRUS ICED TEA  
シトラスアイスティー 660  
※ NON ALC.

## from the CAFE

### | COFFEE

SAWAMURA BLEND  
\* 沢村ブレンドコーヒー 660

ICED COFFEE  
アイスコーヒー 583

ESPRESSO  
エスプレッソ 440

AMERICANO  
アメリカーノ 550

CAFFE LATTE  
カフェラテ 660

CAPPUCCINO  
カプチーノ 660

HONEY CINNAMON LATTE  
ハニーシナモンラテ 715

### | TEA

EARL GREY / ASSAM  
\* アールグレイ / アッサム 660

ICED TEA  
アイスティー 550

CHAMOMILE / ROOIBOS  
\* カモミール / ルイボス 660

### | SOFT DRINK

APPLE JUICE from Nagano  
信州りんごジュース 638

PEACH JUICE from Nagano  
信州ももジュース 748

GINGER SODA lemon/apple/blueberry  
ジンジャーソーダ  
レモン / りんご / ブルーベリー 572

\* はポットサービスとなります / \* marked drinks will be served by pot  
表示価格は 10% の税込価格となります / above price is 10 % tax included

## BAKER'S LUNCH

weekdays 11:00-17:00



All menus are accompanied by bread basket (free refill)  
ランチメニューにはかご盛りパンが付きます (おかわり自由)

BAKERY & GRILL  
**SAWAMURA**  
KARUIZAWA

## SALADS

### GRILLED PORK LOIN SALAD - wasabi sesame dressing

薄切りポークの炙りサラダ ワサビ胡麻ドレッシング

グリルしたジューシーな肩ロース肉をトッピング。見た目にも豪華な一品。

**1,600**

税込 1,760

### TUNA & TOMATO, MOZZARELLA CHEESE SALAD - basil dressing -

モッツアレラチーズとトマト トンナーのサラダ バジルドレッシング

トマトとモッツアレラに自家製ツナソースを加え、バジルで爽やかに仕上げました。

**1,600**

税込 1,760

## BURGERS & PASTA

### CHICKEN BREAST & VEGETABLE GRILLED BURGER tomato salsa

鶏むね肉と季節野菜のグリルバーガー トマトサルサソース

旨味をギュッと閉じ込めた肉厚の鶏むねを、さっぱりトマトソースで。

**1,400**

税込 1,540

### BEEF & VENSION BURGER pepper jack cheese

グリルパティ―バーガー ベッパージャックチーズ

鹿肉と極み黒牛の肉汁が染み込んだ自家製バンズに、チーズも挟んで。

**1,800**

税込 1,980

### FISH GRILLED BURGER tartar

フィッシュグリルバーガー タルタルソース

ジューシーにグリルしたカジキマグロとクリーミーなソースをたっぷり。

**1,800**

税込 1,980

### RAGOUT BEEF & MOZZARELLA LASAGNA

ビーフラグーとモッツアレラのラザニア <数量限定>

牛の旨味とモッツアレラが贅沢に絡み合っています。パンのおかわり必須！

**1,650**

税込 1,815

### SWORD FISH & SEASONAL VEGETABLE PEPERONCINO

カジキマグロと季節野菜のペペロンチーノ キタツラ

パンチェッタの塩味がアクセントの Pasta に、カジキマグロのグリルをトッピング。

**1,800**

税込 1,980

### GRILLED PORK CONFIT & TOMATO STEWED PORK PASTA

豚肩グリルのトマト煮込みパスタ タリアテッレ

豚バラをじっくり煮込んだ旨味のあるソースに、グリルした豚肉を乗せたボリュームのある一品。

**1,900**

税込 2,090

## MAIN PLATE

### GRILLED CHICKEN w/ grenoboise sauce

鶏もも肉のグリル グルノブローズソース

ダイス状にカットしたトマト、玉ねぎ、ケッパーのソースでさっぱりと。

**1,900**

税込 2,090

### FRIED CHICKEN THIGH w/ mustard sauce

骨付きフライドチキン 粒マスタード添え

沢村の定番人気。ジューシーな鶏もも肉を豪快にフライ。

**2,000**

税込 2,200

### SAWAMURA ROLLED CABBAGE

沢村ロールキャベツ

ハーブの効いたポークミンチを、ギュッとキャベツで包みました。

旨味が染みこぼれたスープも、最後の一滴まで！

**1,900**

税込 2,090

### GRILLED PORK LOIN w/ green mustard sauce

安曇野げんき豚肩ロースのグリル グリーンマスタードソース

甘くとろけるような肉質のげんき豚をグリルし旨味を閉じ込めました。

酸味の効いたソースでさっぱりと。

**2,200**

税込 2,420

### RARE GRILLED SMOKED SALMON w/ basil mustard sauce

燻製サーモンのミキユイロースト バジル風味のマスタードソース

レアにグリルしたサーモンの旨味を、爽やかな酸味のソースで仕上げました。

**2,600**

税込 2,860

### STEWED BEEF CHEEK w/ salsa verde

牛ほほ肉のボリートと野菜の煮込み サルサヴェルテ

牛ほほと野菜をホロホロ、トロトロになるまで煮込んだ優しい一皿。

**2,600**

税込 2,860

### FRIED SWORD FISH

カジキマグロのフリットと野菜のグリル グリーンマスタードソース

サクッと揚げたカジキマグロに、爽やかなソースと彩り豊かな野菜を添えて。

**2,300**

税込 2,530

### GRILLED "EKOME" BEEF STEAK

熊本県産 えこめ牛のグリル 200g グリビッシュソース

さっぱりとした旨味が特徴のえこめ牛をじっくりとグリル。

酸味とハーブの効いたソースで。

**3,900**

税込 4,290

## SET DRINK 250 税込 275

ブレンドコーヒー COFFEE    アイスコーヒー ICED COFFEE    紅茶 TEA (hot / iced)

オレンジジュース / グレープフルーツジュース    ORANGE / GRAPEFRUIT JUICE