

LUNCH MENU

* 熟成酵母パン(おかわり可)とサラダが付きます

MEAT & FISH

- 若鶏もも肉のロースト プルーンソース 1,500
プルーンの濃厚な甘さと食感のあるソースでお楽しみください 税込 1,650
- 松阪ボークのタンドリースペアリブ 1,700
三重県産のブランド豚 松坂ボークを自家製スパイスに漬込んで焼き上げました 税込 1,870
- ハーブレモン塩糍に漬けたトロ鯖のグリル 1,550
季節のビューレと香草パンのクラストを添えて 税込 1,705
- 豚肩ロースの黒ビール煮込み 1,700
軽井沢の地ビールメーカー“KOKAGE”のスタウトを使用 税込 1,870
- 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2,500
たっぷりの赤ワインとフォンドヴォーでじっくりと煮込み 濃厚な味わいに仕上げました 税込 2,750
- メカジキのソテー トラパニーゼソース 1,950
アーモンド、トマト、ニンニクで作ったトラパニ風味ペーストを
クリーミーに仕上げソースにしました 税込 2,145

SOUP

- 野菜たっぷりのミネストローネ 1,350
柔らかく煮込んだ豚肉と野菜たっぷりのトマト味のスープです 税込 1,485
- あおさと牛蒡のポタージュ 1,450
磯と土の香りのマリージュ、牛蒡と小柱の食感をお楽しみ下さい 税込 1,595

ランチセットドリンク

- 沢村ベーカリーブレンドコーヒー、紅茶 + 250 税込 275
ハーブティー (カモミール・ルイボス・ミント) + 350 税込 385

PASTA

- 蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ 1,980
「森のバター」と言われるアボカドの滑らかさを生かしたクリームソースです 税込 2,178
- 軽井沢ナポリタン スパゲッティ 1,450
沢村特製ナポリタン 信州産のお味噌を隠し味に濃厚な大人の味に仕上げました 税込 1,595
- ヤリイカと春野菜のペペロンチーノ スパゲッティニ 1,780
レモンとイカの魚醤をアクセントにしたペペロンチーノ 税込 1,958
- 茄子とミートソースのポローニャ風ラザニア <数量限定> 1,500
たっぷりのミートソースと長茄子が入ったボリュウム抜群のラザニア 税込 1,650
- 海の幸のプッタネスカ フジッリ 1,780
たっぷりの魚介とオリーブ、ケッパーが入った少し辛めのトマトソースパスタ 税込 1,958

SALAD

- ニース風サラダ 1,450
特製フレンチとツナの2種類のドレッシングで仕上げたボリュウムのあるサラダ 税込 1,595
- 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
旬のフルーツとギリシャチーズを使用したサラダです 税込 1,705
- ローストビーフサラダ 1,980
たっぷりのローストビーフとローストナッツと共に 税込 2,178

ランチセットデザート

- 本日のジェラート 2種 + 350 税込 385
本日のケーキ + 350 税込 385