

LUNCH

MENU

アレルギーをお持ちのお客様へ / For customers with food allergy

厨房内の調理器具などは十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料 8 品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、くるみ）を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文前にスタッフまでお声かけください。

If you are allergic to any of the 8 specified allergenic ingredients (egg, milk, wheat, buckwheat, peanut, prawn, crab, walnuts) please kindly be aware that all items on the menu are cooked in the the same kitchen facility.

We ask you to discuss with our staff before your order.

— CALZONE PIZZA カルツォーネ ピッツァ —

《 with salad / サラダ付 》

「カルツォーネ ピッツァ」は、旧軽井沢店のランチ限定メニュー
ご注文の際は生地をお選びください <プレーン> もしくは <海苔 (のり)>

MEAT CALZONE - tomato sauce

SAWAMURA 特製ボロネーゼソース

1,880

税込 2,068

赤ワインを贅沢に使い和牛の旨みをたっぷりのトマトベースのソース

SPANISH MACKEREL CONFIT - tuna sauce

鯖のコンフィ トンナートソース

1,880

税込 2,068

イタリア風ツナマヨソースとセミドライトマトをアクセントに

WHITEBAIT & SEASONAL ONION

しらすと新玉ねぎ

1,880

税込 2,068

新玉葱の甘さとしらすが相性抜群！クリームチーズであっさり仕上げました

BACON & SEASONAL VEGETABLE - tomato sauce

信州産ベーコンと季節野菜のトマトソース

1,880

税込 2,068

ベーコンの旨みたっぷりのトマトソースに季節の野菜を散りばめました

HOUSEMADE RICOTTA CHEESE & BASIL CALZONE - tomato sauce

自家製リコッタチーズとバジルのトマトソース

1,880

税込 2,068

トマトソースとバジルのシンプルなマルゲリータ風

4 KINDS OF CHEESE w/ local farmer's honey

4種のチーズと信州はちみつ

1,880

税込 2,068

リコッタ、モッツアレラ、チェダー、グラナパダーノがとろーりと溶け出します



— BAKER'S BURGER ベーカリーのバーガー —

もっちりとした食感が特徴の自家製バンズは、バーガー専用です
パン、食材とソースの素直なマッチングをお楽しみください

SPECIALITY BURGER

SAWAMURA 特製ハンバーガー

牛粗挽き肉 100% 肉汁たっぷりのパティと、
素材の旨味がストレートに伝わってくるボリュームある一品

single **1,860**

税込 2,046

double **2,500**

税込 2,750

CHICKEN CUTLET BURGER

チキンカツバーガー

バンズの柔らかさと鶏肉のサクッとした食感は、相性抜群です！

1,780

税込 1,958

ROASTED BEEF BURGER

ローストビーフバーガー

低温でじっくり火を入れたローストビーフをシンプル贅沢に

2,200

税込 2,420

SET DRINK

+ **275** (税込)

沢村 ベーカリーブレンド、アイスコーヒー
紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced) / TEA (hot / iced)



MAIN メイン

《 with soup & bread / スープとパン付 》

GRILLED CHICKEN THIGH from Shinshu w/ tomato sauce & ROMAINE LETTUCE w/ caesar

福味鶏もも肉のグリルと **2,000**
ロメインレタスのシーザードレッシング **税込 2,200**

信州産福味鶏を使用。香ばしくグリルした皮にふっくらした身を自家製のトマトソースで

《 with salad & bread / サラダとパン付 》

CHICKEN BREAST CUTLET w/ tartar sauce & marinated tomato

国産鶏胸肉のカツレット **1,900**
タルタルソースとトマトのマリネ添え **税込 2,090**

柔らかな国産鶏むね肉を自家製ハーブ液に漬け
衣はサクッと、身はジューシーに仕上げました

GRILLED PORK LOIN from Tateshina -green mustard sauce-

蓼科ポーク 肩ロース肉のグリル **2,200**
グリーンマスタードソース **税込 2,420**

グリルで香ばしく、身はしっとりと焼き上げました。シェフ自慢のソースと共に

SPECIALITY BEEF STEW

SAWAMURA ビーフシチュー **2,600**
税込 2,860

牛バラ肉を塩麴にじっくりと漬け込み、
赤ワインベースのシチューに仕上げました

SAUTEED SALMON w/ vin blanc sauce

千曲川サーモンのムニエル **3,000**
ヴァンプランソース **税込 3,300**

千曲川で育ったあっさりとしたサーモンを白ワイン、サワークリームのソースで
さっぱりと仕上げました

SIRLOIN BEEF STEAK from Shinshu

信州産牛サーロインのステーキ 250g **6,850**
税込 7,535

選び抜いた良質の信州産牛を贅沢にお召し上がり下さい

PASTA パスタ

《 with salad & bread / サラダとパン付 》

KARUIZAWA MUSHROOM LASAGNE w/ housemade meat sauce

北軽井沢産きのこと自家製ミートソースのラザニア ※数量限定

2,000

税込 2,200

厳選したきのこと赤ワインを贅沢に使った、濃厚なミートソースで仕上げました

SALAD サラダ

《 with soup & bread / スープとパン付 》

SEAFOOD SALAD topped w/ parmesan cheese

漁師風シーフードサラダ 特製海苔ドレッシング

1,850

税込 2,035

自家製サーモンのマリネ、魚介のフリットを野菜と一緒に。

パルミジャーノチーズを贅沢にかけました

ROASTED BEEF SALAD w/ onion dressing

ローストビーフのサラダ オニオンドレッシング

1,980

税込 2,178

低温でじっくり火を入れたローストビーフに、スパイスの香るナッツを加えて

COLORFUL VEGETABLE SALAD

彩り野菜のサラダ

1,850

税込 2,035

新鮮高原野菜をフレークソルトとオリーブオイルでシンプルに仕上げました

SET DRINK

+ 275 (税込)

沢村ベーカリーブレンド

アイスコーヒー

紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced) / TEA (hot / iced)

SOUP スープ

《 with salad & bread / サラダとパン付》

MINISTRONE

具沢山のミネストローネ

自家製ハムとチーズ、たっぷり野菜を煮込んだトマトベースのスープ

1,500
税込 1,650

CURRY SOUP

カレースープ 信州吟醸味噌仕立て

10種のスパイスと信州味噌を加え煮込みました。
季節の野菜を乗せて

1,580
税込 1,738

SET DRINK

+ 275 (税込)

沢村ベーカリーブレンド
アイスコーヒー
紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced) / TEA (hot / iced)

KID'S PLATE お子さまランチ

1,200 税込 1,320

- ピッツア ※下記よりお選びください
A: トマトピッツァ B: メープルバターピッツァ
- フライドポテト •ソーセージ • サラダ • デザート
- ドリンク ※下記よりドリンクをお選びください
リンゴ / オレンジ / グレープフルーツ / トマト
- Pizza ※ choose sauce from below
A: TOMATO pizza B: MAPLE BUTTER pizza
- Fried Potato • Sausage • Salad • Dessert
- Drink ※ select drink from below
apple / orange / grapefruit / tomato

CAFE カフェ

SAWAMURA's COFFEE
沢村ベーカリーブレンド

HOT **500** 税込 550

ICED COFFEE
アイスコーヒー

ICED **530** 税込 583

ESPRESSO
エスプレッソ

HOT **400** 税込 440

AMERICANO
アメリカーノ

HOT **500** 税込 550 ICED **530** 税込 583

CAFE LATTE
カフェラテ

HOT/ICED **600** 税込 660

CAPPUCCINO
カプチーノ

HOT **600** 税込 660

ROYAL HONEY CAFE LATTE
ロイヤルハニーカフェラテ

HOT/ICED **650** 税込 715

カフェラテに特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯

EARL GREY
アールグレイ

HOT **500** 税込 550 ICED **530** 税込 583

ASSAM
アッサム

HOT **500** 税込 550

TEA LATTE
ティーラテ

HOT / ICED **600** 税込 660

ROYAL HONEY TEA
ロイヤルハニーティー

HOT / ICED **650** 税込 715

香り高い紅茶に特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯

CHAMOMILE BLENDED TEA
カモミール ブレンド

HOT **500** 税込 550

ROOIBOS BLENDED TEA
ルイボス ブレンド

HOT **500** 税込 550

DRINK alcohol

THE PREMIUM MALT'S - draft -

ザ・プレミアム・モルツ 香るエール <生>

上面発酵で醸造されたエールタイプのビールフルーティーで爽やかな香りが特徴

780

税込 858

half glass 500

税込 550

KOKAGE BEER - draft -

コカゲビール <生>

軽井沢の自然「森」がテーマの小さなブリュワリーでつくられたクラフトビール
色・香り・味わい・のど越しが特徴的。モルト 100% のプレミアムな一杯

950

税込 1,045

HEARTLAND - bottled -

ハートランド <瓶>

オールモルトビールとは思えない飲みやすさ。清々しい香り、穏やかな苦味

820

税込 902

DOUBLE MINT MOJITO

ダブルミント モヒート

香り豊かな自家製ミントラムにフレッシュミントでさらに爽快に

900

税込 990

ROSEMARY MOSCOW-MULE

ローズマリー モスコーミュール

ローズマリーの華やかな風味がアクセント。

800

税込 880

CUCUMBER & BASIL GIN & TONIC

きゅうりとバジルジンのジントニック

ボタニカルなジンと爽やかなキュウリは相性◎
バジルのまろみもプラスして、香り良いジントニックに仕上げました

800

税込 880

ワインリストなどその他アルコールメニューは、ドリンクページをご覧ください

Check DRINK menu for further alcohol / wine lists

DINNER MENU

ディナータイム (16:00～) は、お一人様 550 円 (税込・パン代含む) のサービス料を頂戴しております
Service fee of 550 JPY per person will be charged during dinner time hours (16:00 -)
** includes 3 pieces of bread*

ディナータイム (16:00～) は、お一人様 550 円 (税込・パン代含む) のサービス料を頂戴しております
Service fee of 550 JPY per person will be charged during dinner time hours (16:00 -)
** includes 3 pieces of bread*

アレルギーをお持ちのお客様へ / For customers with food allergy

厨房内の調理器具などは十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料 8 品目 (卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、くるみ) を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文前にスタッフまでお声かけください。

If you are allergic to any of the 8 specified allergenic ingredients (egg, milk, wheat, buckwheat, peanut, prawn, crab, walnuts) please kindly be aware that all items on the menu are cooked in the the same kitchen facility.

We ask you to discuss with our staff before your order.

沢村のパン

沢村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
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沢村のパンは、
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
食材の味を生かした一品一品とパンの組み合わせをお楽しみください。

パンのお替りを承っております Extra servings of bread



(写真はイメージとなります)

S	(4 カット /pieces)	475 (税込)
M	(8 カット /pieces)	855 (税込)
L	(12 カット /pieces)	1,155 (税込)

※ 1 カット 120円 (税込) で追加も承ります
Extra bread +120 JPY (tax incl.) per piece

TAPAS タパス

SAKU CARP CARPACCIO w/ lemon dressing

佐久鯉、クレソンと柑橘のセビーチェ

信州名産でクセのない佐久鯉を使用。柑橘と一緒にさっぱりと仕上げました

1,700
税込 1,870

MARINATED SHINSHU SALMON w/ tosazu vinegar gelée

信州サーモンのマリネ 土佐酢ジュレがけ

さっぱりとした土佐酢ジュレでお召し上がりください

1,700
税込 1,870

SEASONAL FRUITS from SHINSHU & MOZZARELLA CHEESE

長野県産フルーツとモッツァレラブッフアラのカプレーゼ

信州産の旬のフルーツとモッツァレラチーズをサラダに仕上げました

1,700
税込 1,870

RATATOUILLE

季節野菜のラタトゥイユ 野菜のトマト煮

茄子やパプリカ、レンコンと季節の野菜を自家製トマトソースで煮込んだ南仏料理

800
税込 880

SAWAMURA POTATO SALAD

SAWAMURA ポテトサラダ

男爵イモとクリームチーズの濃厚なポテトサラダ。ミモレットチーズがけ

800
税込 880

ASSORTED HOUSEMADE PICKLES

旬野菜のピクルス盛り合わせ

アップルと白ワインビネガーの程よい酸味に、昆布で深みを出しました

800
税込 880

TAPAS タパス

ZEPPOLINE

ゼッポリーニ

ベーカリー自家製生地に海苔を練り込みました

600

税込 660

MORTADELLA & CHEESE SNACK PIZZA

モルタデラと 3 種チーズのおつまみピッツァ

サラミと黒胡椒を効かせた薄焼きピッツァ

1,050

税込 1,155

MAPLE BUTTER PIZZA

メープルバター ピッツァ

優しい甘さのメープルバター。生地本来の美味しさをお楽しみください

1,050

税込 1,155

SAUTEED MUSHROOM from KARUIZAWA w/ soy bean sauce & butter

北軽井沢産きのこのソテー ~しょうゆ豆バター~

たっぷりのきのこを信州名産のしょうゆ豆を使った特製バターで

1,100

税込 1,210

SAUTEED CHICKEN & GARLIC GIZZARDS

鶏砂肝、レバー、ハツのガーリックソテー

食感の異なる三種類のホルモンを軽くソテーしました

1,100

税込 1,210

CALAMARI & BROCCOLI sauteed w/ garlic

イカとブロッコリーのアンチョビソテー

肉厚でやわらかなイカとブロッコリーをニンニクとアンチョビの効いたソースで

1,050

税込 1,155

SHRIMP & LOTUS ROOT AJILLO

小海老とレンコンのアヒージョ

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。パンとの相性も◎

1,300

税込 1,430

TAPAS タパス

FISH & CHIPS

フィッシュ & チップス

サクサクの白身魚のフリットにフレンチフライを添えて

1,150

税込 1,265

SOFT SHRIMP FRITTER seasoned w/ *sansho* pepper

ソフトシェルシュリンプの山椒フリット

エビの旨みにピリッと山椒をアクセントに

900

税込 990

CHICKEN CUTLET w/ tartar & vinaigrette sauce

国産鶏胸肉のカツレツ ～トマトのマリネ添え～

柔らかな国産鶏むね肉を自家製ハーブ液に漬け、衣はサクッと、身はジューシーに仕上げました

980

税込 1,078

TOMATO STEWED GRATIN w/ trippa

ハチノスと牛スジのトマト煮込み

牛ホルモン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

1,100

税込 1,210

MACARONI GRATIN w/ 2 kinds of cheese

チーズとチキンのホワイトグラタン

イタリア産チーズ“グラナパダーノ”を練りこんだマカロニグラタン

1,200

税込 1,320

EGG PLANT w/ bolognese sauce

茄子とボロネーゼの Parmigiano グラタン

ジューシーな茄子をアツアツのグラタンに。パンにもワインにも良く合います

1,200

税込 1,320

SALAD サラダ

LOCAL VEGETABLE SALAD

高原野菜のサラダ

数種のグリーン野菜を使用し、オニオンドレッシングで和えたシンプルなサラダ

1,350

税込 1,485

COLORFUL VEGETABLE SALAD

彩り野菜のサラダ

新鮮高原野菜をフレックソルトとオリーブオイルでシンプルに仕上げました

1,800

税込 1,980

SEAFOOD SALAD topped w/ parmesan cheese

漁師風シーフードサラダ 特製海苔ドレッシング

自家製サーモンのマリネ、魚介のフリットを野菜と一緒に
パルミジャーノチーズを贅沢にかけました

1,800

税込 1,980

SOUP スープ

MINISTRONE

具沢山のミネストローネ

たっぷりの野菜を煮込んだトマトベースのスープ

870

税込 957

SEASONAL POTAGE SOUP

季節野菜のポタージュ

※ 詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

870

税込 957

— CHARCUTERIE & CHEESE —

シャルキュトリー & チーズ

TATESHINA PORK HOUSEMADE HAM

蓼科ポーク 肩ロースの自家製ハム

丁寧に仕込んだ沢村の自家製ハムは豚肉本来の味が楽しめます

1,100
税込 1,210

PROSCUITTO

プロシュート

プロシュート 24 か月熟成

1,200
税込 1,320

PORK RILLETES

蓼科ポークのリエット

豚肉と野菜をじっくりと煮込み、細かく混ぜ合わせたペースト。パンのお供に！

700
税込 770

PATÉ DE CAMPAGNE

パテ・ド・カンパーニュ

豚肉の旨味をたっぷりと詰め込んだ、沢村自慢の田舎風パテ

1,300
税込 1,430

2 kinds of sausages from Shinshu

信州ソーセージの盛り合わせ

信州産のサルシッチャとチューリンガーの2種類を熱々の鉄板で

1,950
税込 2,145

ASSORTED CHARCUTERIE

シャルキュトリーの5種盛り合わせ

日替わりの盛り合わせ。詳しくはスタッフまで

3,200
税込 3,520

5 KINDS of ASSORTED CHEESE

チーズ5種盛り合わせ

ミモレット / パルミジャーノ / カマンベール / ゴルゴンゾーラ / シェーブル

Mimolette / Parmigiano / Camabert / Gorgonzola / Chèvre

3,000
税込 3,300

MAIN メイン

ASSORTED SHINSHU CHICKEN SANADAMARU

地鶏 真田丸の盛り合わせ

信州産地鶏「真田丸」の様々な部位を一皿に
部位ごとに異なるうま味、食感をお楽しみください

3,800
税込 4,180

GRILLED TATESHINA PORK w/ green mustard sauce

蓼科ポーク 骨付きロース肉のグリル グリーンマスタードソース

グリルで香ばしく、身はしっとりと焼き上げました。シェフ自慢のソースと共に

3,500
税込 3,850

ROASTED LUMB w/ herbed breadcrumbs

仔羊の香草パン粉焼き ジュダニョー

数種のハーブパン粉とオレンジマスタードと一緒に

4,800
税込 5,280

BEEF CHEEK stewed in red wine

牛ホホ肉の赤ワイン煮

フォン ド ヴォーでホロホロになるまで煮込みました

3,400
税込 3,740

PORK LOIN stewed in dark beer

豚肩ロースの黒ビール煮込み

軽井沢の地ビールメーカー” KOKAGE” のスタウトを使用

2,600
税込 2,860

MAIN メイン

FRIED CHICKEN w/ french fries

SAWAMURA フライドチキン

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

2,600

税込 2,860

SAUTEED SALMON w/ vin blanc sauce

千曲川サーモンのムニエル ヴァンプランソース

千曲川で育ったあっさりとしたサーモンを
白ワイン、サワークリームソースでさっぱりと仕上げました

3,000

税込 3,300

SIRLOIN BEEF STEAK from SHINSHU

信州産牛サーロインのステーキ 250g

選び抜いた良質の信州産牛を贅沢にお召し上がり下さい

7,000

税込 7,700

パンのお替りを承っております Extra servings of bread



(写真はイメージとなります)

S (4 カット /pieces)	475 (税込)
M (8 カット /pieces)	855 (税込)
L (12 カット /pieces)	1,155 (税込)

※ 1 カット 120円 (税込) で追加も承ります
Extra bread +120 JPY (tax incl.) per piece



ベーカリーの発想で作られた
自家製ピッツァ生地の

パン屋のピッツァ

もちもちの食感の国産小麦、歯切れのよい食感の
デュラム小麦を独自の配合でブレンドした生地は
ベーカリーならではの組み合わせ！

ピッツァ生地をお選びください
Please choose pizza dough

- プレーン Plain
- 海苔（のり） Seaweed Laver

PIZZA ピッツア

MEAT SAUCE PIZZA - tomato sauce

SAWAMURA 特製ボロネーゼソース

赤ワインを贅沢に使い牛肉の旨みをたっぷりのトマトベース

2,080
税込 2,288

SPANISH MACKEREL CONFIT - tuna sauce

鯖のコンフィ トンナートソース

イタリア風ツナマヨソースとセミドライトマトをアクセントに

2,080
税込 2,288

WHITEBAIT & SEASONAL ONION

しらすと新玉ねぎ

新玉葱の甘さとしらすが相性抜群！クリームチーズであっさり仕上げました

2,080
税込 2,288

BACON & SEASONAL VEGETABLE - tomato sauce

信州産ベーコンと季節野菜のトマトソース

ベーコンの旨みたっぷりのトマトソースに季節の野菜を散りばめました

2,080
税込 2,288

HOUSEMADE RICOTTA CHEESE & BASIL PIZZA - tomato sauce

自家製リコッタチーズとバジルのトマトソース

トマトソースとバジルのシンプルなマルゲリータ風

2,080
税込 2,288



地元の素材を生かした
沢村のデザート

信州の食材を生かし、工夫したデザートメニュー
ベーカリーならではの、デザートピッツアや
自家製のアイスクリームもおすすめてです

DESSERT デザート

TERRINE CHOCOLATE

生チョコのテリーヌ カルダモンアイス添え

ベルギー産チョコレートのアイスケーキ

900
税込 990

BUCKWHEAT TEA & WALNUT CRÉME BRULEE

そば茶と胡桃のクレームブリュレ

胡桃とそば茶の風味を効かせた濃厚なクレームブリュレ

800
税込 880

TIRAMISU

ティラミス

しっとりしていてふんわり。甘みと苦みのバランスが絶妙

800
税込 880

JAPANESE WASANBON SUGAR CUSTARD PUDDING

和三盆のカスタードプリン

しっかりとした懐かしい味！クリームと季節のフルーツを添えて

800
税込 880

NOUGAT GLASSE

ヌガーグラッセ

シャインマスカットのラムレーズンとアーモンドが香る、優しい口どけの一品

800
税込 880

APPLE HONEY GINGER & MASCARPONE w/ vanilla ice cream

アップルハニージンジャーとマスカルポーネ バニラアイス添え

信州産のりんごとクリーミーなマスカルポーネのデザートピッツァ

950
税込 1,045

ICE CREAM & SORBET

バニラ / チョコレート / カルダモン / いちご / マンゴー

Vanilla / Chocolate / Cardamon / Strawberry / Mango

each **400**
税込 440

白州ウイスキー

Hakshu Japanese Whiskey

each **400**
税込 440

CAFE カフェ

SAWAMURA's COFFEE
沢村ベーカリーブレンド **HOT 500** 税込 583

ICED COFFEE
アイスコーヒー **ICED 530** 税込 583

ESPRESSO
エスプレッソ **HOT 400** 税込 440

AMERICANO
アメリカーノ **HOT 500** 税込 550 **ICED 530** 税込 583

CAFE LATTE
カフェラテ **HOT/ICED 600** 税込 660

CAPPUCCINO
カプチーノ **HOT 600** 税込 660

ROYAL HONEY CAFE LATTE
ロイヤルハニーカフェラテ **HOT/ICED 650** 税込 715

カフェラテに特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯

EARL GREY
アールグレイ **HOT 500** 税込 550 **ICED 530** 税込 583

ASSAM
アッサム **HOT 500** 税込 550

TEA LATTE
ティーラテ **HOT / ICED 600** 税込 660

ROYAL HONEY TEA
ロイヤルハニーティー **HOT / ICED 650** 税込 715

香り高い紅茶に特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯

CHAMOMILE BLENDED TEA
カモミールブレンド **HOT 500** 税込 550

ROOIBOS BLENDED TEA
ルイボスブレンド **HOT 500** 税込 550

DRINK
MENU

BEER ビール

THE PREMIUM MALT'S - draft -

ザ・プレミアム・モルツ 香るエール <生>

上面発酵で醸造されたエールタイプのビールフルーティーで爽やかな香りが特徴

780

税込 858

half glass 500

税込 550

KOKAGE BEER - draft -

コカゲビール <生>

軽井沢の自然「森」がテーマの小さなブリュワリーでつくられたクラフトビール
色・香り・味わい・のど越しが特徴的。モルト 100%のプレミアムな一杯

980

税込 1,078

CARLSBERG - bottled -

カールスバーグ クラブボトル <瓶>

オリジナルアロマホップエキスによる独特な心地よいホップの香り

720

税込 792

HEARTLAND - bottled -

ハートランド <瓶>

オールモルトビールとは思えない飲みやすさ。清々しい香り、穏やかな苦味

900

税込 990

ALL-FREE 0.00% (Non Alcoholic Beer) - bottled -

オールフリー (アルコール 0.00% 飲料) <瓶>

麦のうまみがしっかりと感じられつつ、しっかりとした味わい

650

税込 715

BAR DRINKS バー ドリンク

DOUBLE MINT MOJITO

ダブルミント モヒート

香り豊かな自家製ミントラムにフレッシュミントでさらに爽快に

900

税込 990

ROSEMARY MOSCOW-MULE

ローズマリー モスコーミュール

ローズマリーの華やかな風味がアクセント。

800

税込 880

MAKER'S MARK BOURBON SODA w/ apples from SHINSHU

信州りんごのバーボンソーダ

信州りんごと香ばしいバーボンを強炭酸で

800

税込 880

SPICY BLOODY MARY w/ Japanese Pepper from SHINSHU

ぼたん胡椒のスパイシーブラッディ・メアリー

その爽やかさが特徴的なブラッディ・メアリーを、北信濃の伝統野菜「ぼたん胡椒(青唐)」の辛味と山椒塩の豊かな香りで和風テイストに

900

税込 990

CUCUMBER & BASIL GIN & TONIC

きゅうりとバジルジンのジントニック

ボタニカルなジンと爽やかなキュウリは相性◎
バジルのまろみもプラスして、香り良いジントニックに仕上げました

800

税込 880

WHISKEY ウイスキー

JAPANESE

山崎 YAMAZAKI

やわらかく華やかな香り、甘くなめらかな味わい

1,000

税込 1,100

白州 HAKUSHU

フレッシュな香り、爽やかで軽快なキレの良い味わいが特徴

1,000

税込 1,100

響 HIBIKI

マイルドでスムーズな味わい。余韻には軽い酸味やスパイシーな香り

1,200

税込 1,320

SCOTCH

GLENMORAGIE QUINTA RUBAN 14 years

グレンモーレンジ キンタルバン 14年

ルビーポートフィニッシュ

ブラックチョコレートとミントの風味が際立つシングルモルト

1,200

税込 1,320

IRISH

BLACKBUSH

ブラックブッシュ

オロロソシェリーの古樽で熟成。重厚なコクと甘いシェリーの香り

900

税込 990

AMERICAN

MAKER'S MARK REDTOP

メーカーズマーク レッドトップ

絹のようなしなやかさ。ふっくらとした甘みと香ばしさ

700

税込 770

W I N E
L I S T

SPARKLING

スパークリング



Ryugan 酵母の泡 龍眼

善光寺龍眼
マンズワイン / Nagano, JAPAN

沢村にいちばん近いワイナリーが造る
スパークリング

5,500

税込 6,050



Cidre シードル

Apple
Rue de Vin / JAPAN

軽井沢を散策したあとは、まずこちらを
東御市産リンゴが華やかに香ります

5,600

税込 6,160



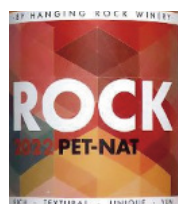
Prosecco Extra Dry プロセッコ エキストラ ドライ

Grela
Bianca Vigna / Venet, ITALY

海のミネラルを感じさせるナチュラルでキレのある泡

6,500

税込 7,150



Rock Pet-Nat ロック ペットナット

Marsanne, Chardonnay, Malbec
Hanging Rock Winery / Victoria, AUSTRALIA

フレッシュなベリーとハーブが香る微発泡ワイン

7,000

税込 7,700



Royer et Fils CHAMPAGNE Cuvée de Reserve Brut

ロワイエ シャンパーニュ
キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット

Pinot Noir, Chardonnay
Royer et Fils / FRANCE

フレッシュ感とフィネスを持ちながらも、ふくよかさのある充実した味わい

11,000

税込 12,100

WHITE

白ワイン



Estate Sauvignon Blanc エステート ソーヴィニヨン・ブラン

Sauvignon Blanc
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE

爽やかで親しみやすい味わい

4,800

税込 5,280



Lavis Tradition Chardonnay ラヴィス トラディツィオン シャルドネ

Chardonnay
Cantina Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY

アディジェ川を臨む丘陵地で育った、ミネラリーなシャルドネ

4,800

税込 5,280



Takayashiro Estate Blanc たかやしろ エステート ブラン

Chardonnay, Kerner, Schonburger
たかやしろワイナリー / Nagano, JAPAN

心地よい飲み口。華やかな香り

5,000

税込 5,500



Paranga White パランガ ホワイト

Roditis
Kiri Yianni / Malagusia, GREECE

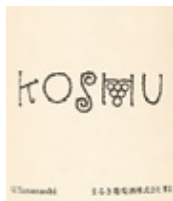
ぬけるような青空の先にはヴェルミオン山脈
大自然の恩恵を受けた爽やかなワイン

5,200

税込 5,720

WHITE

白ワイン



Kosyu G.I. Yamanashi 甲州 G.I. 山梨

甲州
まるき葡萄酒 / Yamanashi, JAPAN
和柑橘が優しく香る、旨味の甲州

5,500

税込 6,050



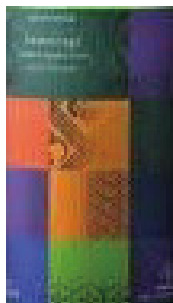
Chardonnay élevé en Barriques シャルドネ エルヴェ アンバリック

Chardonnay
Domaine de Gourgazaud / FRANCE

石とガラスが折り重なるアーチから注ぐ、柔らかな光
石の教会を彷彿とさせるワイン

5,600

税込 6,160



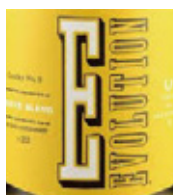
Sumeragi すめらぎ - 皇 -

Chardonnay, 甲州
丹波ワイン / Kyoto, JAPAN

凛と澄んだ繊細な飲み口。料理にそっと寄り添います

5,800

税込 6,380



Evolution White Lucky No.9 エヴォリューション ホワイト ラッキーナンバー9

Pino Gris, Chardonnay, Semillon, Muscat-Canelli
Riesling, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Eallry-Muscat
Sokol Blosser / U.S.A

次から次へと弾ける香り。カラフルな味わい

6,000

税込 6,600

WHITE

白ワイン



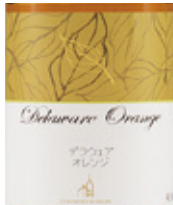
San Vincenzo サン ヴィンチェンツォ

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Anselmi / Venet, ITALY

アンセルミが創造する世界観の敘文。華やかさとミネラル

6,300

税込 6,930



Kusunoki Delaware Orange 楠デラウェア オレンジ

Delaware
Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

香り高くソフトなオレンジワイン

6,500

税込 7,150



Soalheiro Alvarinho ソアリエイロ アルバリリーニョ

Alvarinho
Soalheiro / Vinho Verde, PORTUGAL

ポルトガル最北端の山々に囲まれ畑から造られる
エレガントなアルバリリーニョ

6,800

税込 7,480



Gewürztraminer ゲヴェルツトラミネール

ゲヴェルツトラミネール
北海道ワイン / Hokkaido, JAPAN

注がれたグラスから溢れる、ライチやマスカット
白桃の甘やかな香り

7,000

税込 7,700

WHITE

白ワイン



Maso Grener Nosiola マソ グレーネル ノジオラ

7,200

税込 7,920

Nosiola
Maso Grener / Trentino, ITALY

やさしく奥行きのある味わい



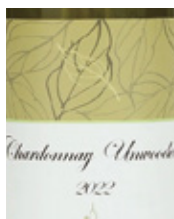
La Vigne de ma Mère ラ ヴィーニュ ド マ メール

7,600

税込 8,360

Viognier
Domaine de Gourgazaud / Languedoc-Roussillon, FRANCE

咲きこぼれるユクノキの華の香りと
しっとりとした絡みつく柔らかな質感



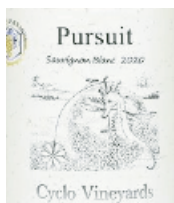
Chardonnay Unwooded 楠 シャルドネ アンウッドド

8,000

税込 8,800

Chardonnay
Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

フレッシュな柑橘やトロピカルフルーツの香り
ピュアなシャルドネの味わい



Pursuit Sauvignon Blanc パシュート ソーヴィニヨン・ブラン

9,500

税込 10,450

Sauvignon Blanc
496Winery / Nagano, JAPAN

八重原の大地を映した、爽やかなワイン

WHITE

白ワイン



Chablis シャブリ

10,000
税込 11,000

Chardonnay
Domaine de Malandes / Chablis, FRANCE

軽井沢の凜とした空気が良く似合うワイン
ゆったりとした時間を演出してくれます



Malterdinger Bienenberg Weisser Burgunder マルターディングー ビーネンベルグ ヴァイサー ブルグンダー トロッケン

11,000
税込 12,100

Pinot Blanc
Bernhard Huber / Baden, GERMANY

奥深い風味と贅沢な余韻が広がるドイツのピノブラン



Les Arums de Lagrange レザルム ドラグランジュ

12,000
税込 13,200

Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris
Château Lagrange / Bordeaux, FRANCE

気品ある正統派ボルドーブラン



Michel Niellon Chassagne Montrachet ミッシェル・ニーロン シャサーニュ・モンラッシェ

17,000
税込 18,700

Chardonnay
Domaine Michel Niellon / Bourgogne, FRANCE

樹齢50～60年の古木から収穫された葡萄を使用。
芳醇でエレガント

RED

赤ワイン



Estate Pinot Noir エステート ピノ・ノワール

4,800

税込 5,280

Pinot Noir
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE

瑞々しく透明感のある味わい



Nero d'Avola Terre Siciliane ネロ・ダーヴォラ テッレ シチリアーネ

5,300

税込 5,830

Nero d'Avola
Colpasso / Sicily, ITALY

可憐で甘やかなスマレの華の香り
まろやかでジューシーな味わい



Gaba do Xil Mencia ガバドシルメンシア

5,800

税込 6,380

Mencia
Telmo Rodriguez / Galicia, SPAIN

土地の個性を表した土着品種、メンシア
艶やかな果実の風味



Washington Hills Merlot ワシントンヒルズ メルロー

6,000

税込 6,600

Merlot
Washington Hills / Washington, USA

フレッシュなフルーツの香りと
洗練されたフィニッシュ

RED

赤ワイン



Kusunoki Muscat Bailey A 楠マスカット・ベイリーA

6,200

税込 6,820

Muscat Bailey A
Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

しなやかさと滑らかさ
味わい深いミディアムボディ



Crescendo Rouge クレッシェンド ルージュ

6,300

税込 6,930

Syrah, Grenache
Domaine du Grand Cres / Languedoc-Roussillon, FRANCE

栽培のエリートが醸すフェミニン・コルビエール



Glass Collection Cabernet Sauvignon グラス コレクション カベルネ・ソーヴィニヨン

6,500

税込 7,150

Cabernet Sauvignon
Glenelly / SOUTH AFRICA

ステレンボッシュの大自然に囲まれたワイナリー
しっかりとした果実味とスパイシーな余韻。クラシックなスタイル



Ordinaire Merlot オーディネール メルロー

6,500

税込 7,150

Merlot
小布施ワイナリー / Nagano, JAPAN

心に染み入る優しいメルロー

RED

赤ワイン



Chianti Classico Single Estate キャンティ クラシコ シングル エステート

Sangiovese
Cafaggio / Toscana, ITALY

黄金の渓谷の地で長く続く名門ワイナリー
果実のアロマと深みのあるタンニン

7,500

税込 8,250



Vincœur Vincul Rouge ピエール オリヴィエ ボノーム ヴァンクール ヴァンキュ ルージュ

Gamay, Pineau d`aunis
Pierre Olivier Bonhomme / Loire, FRANCE

瑞々しく、しなやかな果実味とミネラルが感じられるワイン

7,000

税込 7,700



Shaw + Smith Shiraz ショウ アンド スミス シラーズ

Shiraz
Shaw + Smith / SOUTH AUSTRALIA

アデレード・ヒルズのテロワールを表現した
エキサイティングなシラーズ

8,500

税込 9,350



Solaris Juventa Rouge ソラリス ユヴェンタ ルージュ

Merlot, Cabernet Sauvignon
マンズワイン / 長野県小諸, JAPAN

日本版シャトーこだわりのソラリス
まずはこちらを

9,000

税込 9,900

RED

赤ワイン



Domaine Kuheiji Coteaux Bourguignons ドメヌ クヘイジ コトー ブルギニヨン

9,500

税込 10,450

Gamay, Pinot Noir
萬乗醸造 / Bourgogne, FRANCE

醸し人九平次で知られる萬乗醸造が
ブルゴーニュで造るワイン



Austri Langhe Rosso アウストリ ランゲ ロッソ

10,000

税込 1,1000

Barbera Nebbiolo
San Fereolo / Piemonte, ITALY

凄まじい果実の凝縮と繊細な香り



Cantemerle カントメルル

14,000

税込 15,400

Pineau d'Aunis
Château Cantemerle / Bordeaux, FRANCE

どんな飲み手でも受け入れてくれる懐の深さ
実力あるシャトー



Funky Château La Première Fois ファンキー シャトー ラ プルミエール フォア

15,000

税込 16,500

Cabernet Sauvignon, Merlot
Funky Chateau / Nagano, JAPAN

東山のテロワールが反映されたフルボディのワイン

SOFT DRINK ソフトドリンク

GFF (信州産生姜シロップ) × SODA

新鮮な果汁と厳選した生姜とハチミツから作ったジンジャーシロップ
強炭酸で割ることで喉ごし爽快に仕上げました。3種類のフレーバーよりお選びください

※ お湯割でホットドリンクにすることもできます

レモン & ジンジャー

LEMON & GINGER

580

税込 638

ブルーベリー & ジンジャー

BLUEBERRY & GINGER

580

税込 638

アップル & ジンジャー

APPLE & GINGER

580

税込 638

ORIGINAL SOFT DRINK

シトラス アイスティー

アールグレイと相性の良いグレープフルーツを合わせました

CITRUS ICED TEA

650

税込 715

SOFT DRINK

信州産 100% ジュース (りんご / 桃)

100% FRUIT JUICE from SHINSHU (APPLE / PEACH)

各 each **650**

税込 715

100% ジュース (オレンジ / グレープフルーツ / トマト)

100% JUICE (ORANGE / GRAPEFRUIT / TOMATO)

各 each **520**

税込 572

ペリエ

PERRIER

330 ml **650**

税込 715

750ml **980**

税込 1,078

