

LUNCH MENU

* 熟成酵母パン (おかわり可) が付きます * accompanied with bread (free refill)



MEAT & FISH

セットサラダ付き Set with Salad

Roastd Chicken

若鶏もも肉のロースト 1,750
パリッと焼いたジューシーな鶏肉を季節のソースでお召し上がりください 税込 1,925

Grilled Mackerel Marinated in herb lemon

ハーブレモンに漬けたトロ鯖のグリル 1,650
季節のビューレと香草パンのクラスト添え 税込 1,815

Grilled Salmon w/ vegetable sauce

サーモンのジュネーブ風 2,200
赤ワインとフォンドヴォーを野菜のソースで合わせました 税込 2,420

Sauteed Swordfish w/ trapanese sauce

メカジキのグリル トラパニーゼソース 1,950
アーモンド、トマト、ニンニクのペーストをクリーミーなソースに仕上げました 税込 2,145

Pork Loin Stewed in dark beer

豚肩ロースの黒ビール煮込み 1,800
軽井沢の地ビールメーカー "KOKAGE" のスタウトを使用 税込 1,980

Veal Cutlet

仔牛のカツレツ 2,100
ハムとチーズをはさみトマトソースでさっぱりと 税込 2,310

Beef Cheek stewed in red wine

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2,500
ほほ肉を特製赤ワインソースでホロホロに煮込みました 税込 2,750

Meat Pie w/ mashed potato

アッシュパル マンティエ 1,800
牛肉の煮込みとマッシュポテトを重ねて焼いたフランスの家庭料理 税込 1,980

SALAD

セットスープ付き Set with Soup

Nice Style Salad

ニース風サラダ 1,600
アンチョビ・オリーブ・トマト・ツナ・玉子などを加えた南仏風サラダ 税込 1,760

Seasonal Fruits & Feta Cheese Greek Style Salad

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ 1,700
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 1,870

Roasted Beef Salad

ローストビーフサラダ 2,200
たっぷりのローストビーフをローストナッツと共に 税込 2,420

SOUP

セットサラダ付き Set with Salad

Vegetable Minestrone

野菜たっぷりのミネストローネ 1,500
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 1,650

PASTA

セットサラダ付き Set with Salad

Seasonal Aglio e Olio Peperoncino - casarecce -

季節のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ カザレッチェ 1,850
メカジキ・ナス・トマトを使ったシチリア風 税込 2,035

Crab & Avocado Cream Sauce - tagliatelle -

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

LUNCH SET DRINKS

SAWAMURA's COFFEE (HOT/ICED), Tea (HOT/ICED)

沢村ベーカリーブレンドコーヒー (HOT/ICED)、紅茶 (HOT/ICED) + 350 税込 385

DRINK MENU

BEER

ALCOHOL

Sapporo Black Label

黒ラベル 樽生 880 税込 968

Premium YEBISU CRYSTAL AMBER

琥珀エビス 980 税込 1,078

Premium White Shirohonoka

白穂香 無濾過 樽生 1,200 税込 1,320

BAR DRINK

ALCOHOL

Tenshi no Yuwaku

シェリー樽熟成 天使の誘惑(芋焼酎) 1,400 税込 1,540

Housemade Sangria

自家製サングリア(赤・白) 950 税込 1,045

Lemon Sour

玉茜のレモンサワー 900 税込 990

Ginger Mojito

ジンジャーモヒート 950 税込 1,045

Yuzu Citrus Beer

ゆずビアー 1,150 税込 1,265

Plum Wine 'Nanbubijin'

南部美人 梅酒 ー糖類無添加ー 980 税込 1,078

Masumi Yuzu Citrus Sake

真澄 ゆず酒 950 税込 1,045

MOCKTAIL

Housemade Non-alcoholic Sangria

自家製ノンアルコール サングリア 780 税込 858

Apple Ginger Soda

信州りんごのジンジャーソーダ 780 税込 858

Tangerine Nectar

タンジェリンネクター 800 税込 880

Virgin Ginger Mojito

バージン ジンジャーモヒート 800 税込 880

SOFT DRINK

Ginger Soda Lemon/Apple/Blueberry

ジンジャーソーダ レモン/アップル/ブルーベリー 680 税込 748

Apple Juice

信州産ジュース リンゴ 680 税込 748

Peach Juice

信州産ジュース もも 750 税込 825

Orange Juice/Grapefruit Juice/Oolong Tea

オレンジジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶 500 税込 550

CAFE

Espresso

エスプレッソ 500 税込 550

Cafe Latte / Cappuccino

カフェラテ / カプチーノ 700 税込 770

Honey Cinnamon Latte

ハニーシナモンラテ 760 税込 836

WEEKDAYS LUNCH COURSE

4,500円 (税込 4,950 円)

ANTIPASTO

前菜三種盛り合わせ

PANE

熟成酵母パン(おかわり自由)

PRIMO PIATTO

以下2品より好きなものを1品お選びいただけます

季節のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
蟹とアボカドのクリームソース

MAIN

以下5品より好きなものを1品お選びいただけます

若鶏もも肉のロースト
ハーブレモンに漬けたトロ鯖のグリル
豚肩ロースの黒ビール煮込み
メカジキのソテー トラパニーゼソース(+330円)
牛ホホの赤ワイン煮込み(+550円)

DOLCE

季節のデザート

COFFEE or TEA

コーヒーまたは紅茶

BAKERY & GRILL

SAWAMURA

KARUIZAWA