

# 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 季節のソース ..... 1,600  
柔らかく焼き上げた鶏もも肉を季節感のあるソースでお楽しみください 税込 1,760
- 松阪ポークのタンダリースペアリブ ..... 1,800  
三重県産のブランド豚 松阪ポークを自家製スパイスに漬込んで焼き上げました 税込 1,980
- 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を添えて 税込 1,815
- 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
- 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ..... 2,600  
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 2,860
- メカジキのソテー トラパニーゼソース ..... 2,050  
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 2,255

## SOUP

- 野菜たっぷりのミネストローネ ..... 1,450  
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 1,595
- ズッキーニのポタージュ ..... 1,550  
ズッキーニの香りとベーコン、レモン、ミント風味のポタージュ 税込 1,705

## 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 ..... 2,080  
「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 2,288
- 軽井沢ナポリタン スパゲッティ ..... 1,550  
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 1,705
- メカジキと茄子のシチリア風 カザレツチェ ..... 1,880  
トマトや茄子の夏野菜を使ったアーリオオーリオペロンチーノ 税込 2,068
- 茄子とミートソースのポローニャ風ラザニア <数量限定> ..... 1,600  
たっぷりのミートソースと長茄子が入ったボリューム抜群のラザニア 税込 1,760
- アマトリチャーナ スパゲッティ ..... 1,850  
玉ねぎとトマトの豊かな味をお楽しみください 税込 2,035

## SALAD

- ニース風サラダ ..... 1,550  
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ームのあるサラダ 税込 1,705
- 季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ ..... 1,650  
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 1,815
- 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 ..... + 450 税込 495  
本日のデザート ..... + 450 税込 495