

WEEKEND  
LUNCH

BAKERY & RESTAURANT

SAWAMURA

KARUIZAWA

# LUNCH SET

## MEAT & FISH

\*メインのお料理にはベーカリー沢村の熟成酵母パンと前菜の盛り合わせが付きます

ハーブレモンに漬けたトロ鯖のグリル ..... **1,880**  
季節のピューレと香草パンのクラストを添えて 税込 2,068

メカジキのソテー、トラパニーゼソース ..... **2,150**  
アーモンド、トマト、ニンニクで作ったトラパニ風ペーストを  
クリーミーに仕上げソースにしました 税込 2,365

スパイシー ローストチキン ..... **2,080**  
オリジナルスパイスに漬け込んで焼き上げたひな鶏を使用しました 税込 2,288

豚肩ロースの黒ビール煮込み ..... **2,080**  
軽井沢の地ビールメーカー“KOKAGE”のスタウトを使用 税込 2,288

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ..... **2,700**  
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 2,970

アングス牛 サガリのステーキ 180g ..... **2,600**  
1頭の牛からわずしか取れない希少部位、赤身でやわらかい肉質 税込 2,860

## SOUP & SALAD

ズッキーニのポタージュ ..... **1,650**  
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 1,815

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ ..... **1,750**  
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 1,925

ローストビーフサラダ ..... **2,180**  
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 2,398

## PASTA

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ ..... **2,180**  
「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 2,398

メカジキと茄子のシチリア風 カザレツェ ..... **1,980**  
トマトや茄子の夏野菜を使ったアーリオオーリオペペロンチーノ 税込 2,178

### LUNCH SET DRINK

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

# LUNCH COURSE

沢村ランチコース

**3,637** 税込 4,000

## ANTIPASTO

前菜三種盛り合わせ

## PANE

熟成酵母パン

## 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

モッツアレラとほうれん草のボロネーゼ

メカジキと茄子のシチリア風

## MAIN

以下5品より好きなものを1品お選びいただけます

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

スパイスシーローストチキン

メカジキのソテー、トラパニーゼソース (+ 330 税込)

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (+ 550 税込)

アンガス牛 サガリストステーキ (+ 550 税込)

## DOLCE

季節のデザート

## COFFEE or TEA

コーヒー or 紅茶

# A LA CARTE

単品のおつまみメニュー

茄子のカポナータ シチリア風 ..... **780**  
税込 858

トリッパと牛すじのトマト煮込み ..... **980**  
税込 1,078

フィッシュアンドチップス ..... **880**  
税込 968

夏野菜の土佐酢ピクルス ..... **980**  
税込 1,078

海老とレンコンのアヒージョ ..... **1,100**  
税込 1,210

軽井沢山吹ソーセージ ..... **1,680**  
税込 1,848

枝豆のフムス ..... **780**  
税込 858

自家製熟成酵母パンの盛合せ ..... **750**  
税込 825

# DESSERT

デザート

ティラミス ..... **650**  
しっとりとしていてふんわり 甘みと苦味のバランスが絶妙 税込 715

クラシック ショコラ ..... **750**  
しっとり焼き上げました。生クリームと共に 税込 825

ガトーフロマージュ ..... **750**  
濃厚なクリームチーズを使用したチーズケーキです 税込 825

蕎麦茶とクルミのカタラーナ ..... **750**  
蕎麦茶とクルミを煮出した、ひんやりとしたデザート 税込 825

アーモンドとラムレーズンのヌガーグラッセ ..... **630**  
砕いたアーモンドとラムレーズンが入ったアイスクリーム風のデザート 税込 693

## ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

和三盆バニラ / モカ / キャラメル

アプリコット / フランボワーズ / マンダリンマンゴー ..... 各 **550**  
税込 605

## 欧風小皿料理 沢村 丸の内

TEL : 03-3240-0033

————— 営業時間 —————

ランチ 11:00 ~ 16:00 L.O.

ディナー 16:00 ~ 22:00 L.O.

BAKERY & RESTAURANT

# SAWAMURA

KARUIZAWA

BAKERY & RESTAURANT

# SAWAMURA

KARUIZAWA