

# 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  
季節のビュレと香草パンのクラスト添え 税込 1,815

Pan-Seared Salmon w/ seasonal sauce

サーモンのソテー ..... 2,200  
季節のソースでお召し上がりください 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 **数量限定** ..... 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

アッシパル マンティエ **数量限定** ..... 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

Shinshu Premium Beef Steak

信州プレミアム牛のステーキ ..... 4,800  
塩・胡椒でシンプルに焼き上げました 税込 5,280

## SALAD セットスープ付き Set with Soup

Nice Style Salad

ニース風サラダ ..... 1,700  
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 1,870

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 - spaghetti -

季節のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ スパゲッティ ..... 1,850  
ニンニクと鷹の爪を使ったオイルベースの Pasta 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

Arrabiata with codfish - casarecce -

アラビアータ カザレッチェ ..... 1,850  
アラビアータソースに鱈のアクセント 税込 2,035

## LUNCH SET DRINKS

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

沢村ペ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

白穂乃香 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 一糖類無添加 ..... 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

Non-alcoholic Mint Ginger

ノンアルコール ミントジンジャー ..... 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