

DRINK MENU

BEER

ALCOHOL

Sapporo Black Label 880
黒ラベル 樽生 税込 968

Premium YEBISU CRYSTAL AMBER 980
琥珀エビス 税込 1,078

Premium White Shirohonoka 1,200
白穂乃香 無濾過 樽生 税込 1,320

BAR DRINK

ALCOHOL

Tenshi no Yuwaku 1,400
シェリー樽熟成 税込 1,540
天使の誘惑(芋焼酎)

Housemade Sangria 950
自家製 サングリア (赤・白) 税込 1,045

Lemon Sour 900
玉茜のレモンサワー 税込 990

Ginger Mojito 950
ジンジャーモヒート 税込 1,045

Yuzu Citrus Beer 1,150
ゆずビアー 税込 1,265

Plum Wine 'Nanbubijin' 980
南部美人 梅酒 ー 糖類無添加 ー 税込 1,078

Masumi Yuzu Citrus Sake 950
真澄 ゆず酒 税込 1,045

MOCKTAIL

Housemade Non-alcoholic Sangria 780
自家製ノンアルコール サングリア 税込 858

Apple Ginger Soda 780
信州りんごのジンジャーソーダ 税込 858

Tangerine Nectar 800
タンジェリンネクター 税込 880

Non-alcoholic Mint Ginger 800
ノンアルコール ミントジンジャー 税込 880

SOFT DRINK

Ginger Soda Lemon/Apple/Blueberry 680
ジンジャーソーダ 税込 748
レモン/アップル/ブルーベリー

Apple Juice 680
信州産ジュース リンゴ 税込 748

Peach Juice 750
信州産ジュース もも 税込 825

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

LUNCH MENU

weekends am11:00 - pm17:00

BAKERY & GRILL

SAWAMURA

KARUIZAWA

BAKERY & GRILL

SAWAMURA

KARUIZAWA

MAIN 前菜盛り合わせ付き Set with Antipasto

Spicy Roastd Chicken

スパイシー ローストチキン

オリジナルスパイスに漬けて焼上げたひな鶏を使用しました

1,980

税込 2,178

Grilled Mackerel marinated in herb lemon

ハーブレモンに漬けたトロ鯖のグリル

季節のピューレと香草パンのクラスト添え

1,750

税込 1,925

Pan-Seared Salmon w/ seasonal sauce

サーモンのソテー

季節のソースでお召し上がりください

2,300

税込 2,530

Sauteed Swordfish w/ trapanese sauce

メカジキのグリル トラパニーゼソース

アーモンド、トマト、ニンニクで作ったトラパニー風ペーストをクリーミーなソースに仕上げました

2,050

税込 2,255

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

1,900

税込 2,090

Veal Cutlet

仔牛のカツレツ 数量限定

ハムとチーズをはさみトマトソースでさっぱりと

2,200

税込 2,420

Beef Cheek stewed in red wine

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

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

2,600

税込 2,860

Shinshu Premium Beef Steak

信州プレミアム牛のステーキ

塩・胡椒でシンプルに焼き上げました

4,900

税込 5,390

全てのランチメニューに
かご盛りパンが付きます (おかわり自由)

All menus are accompanied
by bread basket (free refill)



SALAD スープ付き Set with Soup

Nice Style Salad

ニース風サラダ

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

1,800

税込 1,980

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

旬のフルーツとギリシャチーズを使用したサラダです

1,800

税込 1,980

Roasted Beef Salad

ローストビーフサラダ

たっぷりのローストビーフをローストナッツと共に

2,300

税込 2,530

SOUP 前菜盛り合わせ付き Set with Antipasto

Vegetable Minestrone

野菜たっぷりのミネストローネ

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

1,600

税込 1,760

PASTA 前菜盛り合わせ付き Set with Antipasto

Seasonal Aglio e Olio Peperoncino - spaghetti -

季節のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ スパゲッティーニ

ニンニクと鷹の爪を使ったオイルベースのパスタ

1,950

税込 2,145

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

「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

2,080

税込 2,288

Arrabiata with codfish - casarecce -

タラビアータ カザレッチェ

アラビアータソースに鱈のアクセント

1,950

税込 2,145

LUNCH SET DRINK 350 税込 385

SAWAMURA's COFFEE (HOT / ICED)

沢村ベーカリーブレンド (HOT / ICED)

TEA (HOT / ICED)

紅茶 (HOT / ICED)

WEEKEND 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

スパイシー ローストチキン

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