

# LUNCH

## MENU

### アレルギーをお持ちのお客様へ / For customers with food allergy

厨房内の調理器具などは十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料8品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、くるみ)を含むすべての食材を同一の環境で調理しているため、これらの食材が微量に混入する場合がございます。ご注文前にスタッフまでお声かけください。

If you are allergic to any of the 8 specified allergenic ingredients (egg, milk, wheat, buckwheat, peanut, prawn, crab, walnuts) please kindly be aware that all items on the menu are cooked in the the same kitchen facility. We ask you to discuss with our staff before your order.

## LUNCH SET DRINKS + 275 (税込)

ドリンクは右ページからお選びください

### BAKER'S LUNCH



特製チーズバーガー フライドポテト、ピクルス添え ..... 1,860

パン屋ならではのふわっと柔らかいバンズが特徴！

税込 2,046

パティ、チェダーチーズ、トマト、レタス、玉ねぎを挟みました

追加でパティをご希望の場合はスタッフまでお申し付けください + 704 (税込)

チキンカツバーガー フライドポテト、ピクルス添え ..... 1,780

鶏肉のサクッとした食感とクルミ味噌のソースを合わせました

税込 1,958

- ・ コーヒー (HOT / ICED)      ・ 紅茶 (HOT / ICED)      ・ エスプレッソ
- ・ 信州産生姜シロップ アップルジンジャー/ブルーベリージンジャー/レモンジンジャー (HOT / SODA)

## MAIN LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて ..... **2,000**

ローストした鶏もも肉に、信州きのこを合わせました 税込 2,200

メカジキのスパイシーナッツロースト ..... **2,200**

mix スパイスとナッツの豊かな香り 税込 2,420  
お好みでレーズンのペーストをのせて召し上がれ

蓼科ポークのグリル グリーンマスタードソース ..... **2,600**

グリルで香ばしく、身はしっかりと焼き上げました。 税込 2,860  
シェフ自慢のソースと共に

豚肩ロースの地ビール煮込み ..... **2,400**

軽井沢の地ビールを贅沢に使用。ビール好きにはたまらない一品！ 税込 2,640

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ..... **2,900**

ほろっととろける柔らかなホホ肉に旨味が凝縮したソースを絡めました 税込 3,190

## LUNCH SET DRINKS + 275 (税込)

- ・ コーヒー (HOT / ICED)
- ・ 紅茶 (HOT / ICED)
- ・ エスプレッソ
- ・ 信州産生姜シロップ アップルジンジャー/ブルーベリージンジャー/レモンジンジャー (HOT / SODA)

## PASTA LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

軽井沢ナポリタン スパゲッティ ..... **1,700**  
信州産味噌を隠し味に少し大人の味に仕上げました 税込 1,870

蕪とカラスミのオイルパスタ スパゲッティ ..... **1,900**  
蕪の優しい味わいとカラスミの相性が良い一皿です 税込 2,090

福味鶏と春菊のクリームパスタ タリアテッレ ..... **2,000**  
信州地鶏とクリームの優しさに春菊を合わせました 税込 2,200

## SALAD LUNCH

熟成酵母パン付き

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ ..... **1,800**  
SAWAMURA の自家製パンを使用した、ボリュームあるサラダ 税込 1,980

ロメインレタスのシーザーサラダ ..... **1,800**  
シャキシャキのロメインレタスを使った濃厚シーザーサラダ 税込 1,980

# SOUP

スープ（単品）

具だくさんのミネストローネ ..... **850**  
たっぷり野菜、トマトベースの温かいスープ 税込 935

季節野菜のポタージュ ..... **850**  
スタッフにお尋ねください 税込 935

---

## KIDS LUNCH

お子様ランチ

---

**1,200** 税込 1,320

ミニバーガー、ミートソースパスタ、フライドポテト

スープ、サラダ、デザート

ジュース（リンゴ or オレンジ）

※ 小学生以下のお子様に限らせて頂きます

# DESSERT

デザート

- ティラミス ..... **850**  
自社焙煎珈琲使って香り高く仕上げました 税込 935
- 半生ガトーショコラ ～カルダモン風味のミルクアイス～ ..... **900**  
しっとり口溶け良いガトーショコラに 税込 990  
さっぱりとしたアイスを添えて
- 蕎麦茶のクレーム・ブリュレ ..... **800**  
クレームブリュレを香ばしい蕎麦茶の香りで 税込 880
- アーモンドのヌガーグラッセ ..... **900**  
フワフワな食感とラム酒の漬け込んだドライフルーツをたっぷりと 税込 990
- 季節のデザート ..... ask  
スタッフまでお尋ねください

## ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

各 **450** 税込 495

**ALCOHOL** 越百ウイスキー チョコレートアイス  
ビターチョコとしっかりとウイスキーをきかせたアイス

**ALCOHOL** YOHAKU ジントニックソルベ  
長野、佐久のクラフトジンを使ったソルベ

和三盆バニラ / 沢村ロースタリー珈琲 /  
カルダモンミルク / 季節フルーツとヨーグルト

# CAFE & TEA

コーヒー & 紅茶

沢村ベーカリーブレンド .....	<b>500</b>	税込 550
アイスコーヒー .....	<b>530</b>	税込 583
アメリカーノ (ホット/アイス) .....	<b>500</b>	税込 550
エスプレッソ .....	<b>420</b>	税込 462
カフェラテ (ホット/アイス) .....	<b>600</b>	税込 660
カプチーノ (ホット) .....	<b>600</b>	税込 660
紅茶 (アッサム/アールグレイ) .....	<b>500</b>	税込 550
ロイヤルハニーカフェラテ (ホット/アイス) .....	<b>650</b>	税込 715
ハーブティー (カモミールブレンド/ルイボスブレンド) .....	<b>500</b>	税込 550
アイスティー .....	<b>530</b>	税込 583
ロイヤルハニーティー (ホット/アイス) .....	<b>650</b>	税込 715
ティールーテ .....	<b>600</b>	税込 660

# SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州産ジュース（林檎） .....	<b>650</b>	税込 715
信州産ジュース（桃） .....	<b>750</b>	税込 825
トマトジュース .....	<b>500</b>	税込 550
オレンジジュース .....	<b>500</b>	税込 550
グレープフルーツジュース .....	<b>500</b>	税込 550
ペリエ .....	<b>330ml/ 680</b>	税込 748 / <b>750ml/ 1,100</b> 税込 1,210
信州産生姜シロップ（ホット / ソーダ割） .....	<b>600</b>	税込 660
アップルジンジャー / ブルーベリージンジャー / レモンジンジャー		

# BEER

ビール

ハートランド（樽生） .....	<b>800</b>	税込 880
アロマホップだけを使用した麦芽 100% ビール		
インドの青鬼 .....	<b>980</b>	税込 1,078
苦味と華やかな香りが特徴の IPA スタイルのクラフトビール		
オールフリー アルコール 0.00% 飲料（瓶） .....	<b>650</b>	税込 715
ノンアルコール、ビールテイスト飲料		



# DINNER

## MENU

ディナータイムではサービス料 (パン代を含む) として、  
お一人様 550円 (税込) を頂戴しております

### アレルギーをお持ちのお客様へ / For customers with food allergy

厨房内の調理器具などは十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料8品目 (卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、くるみ) を含むすべての食材を同一の環境で調理しているため、これらの食材が微量に混入する場合がございます。ご注文前にスタッフまでお声かけください。

If you are allergic to any of the 8 specified allergenic ingredients (egg, milk, wheat, buckwheat, peanut, prawn, crab, walnuts) please kindly be aware that all items on the menu are cooked in the the same kitchen facility. We ask you to discuss with our staff before your order.

# SAWAMURA's BREAD

沢村の熟成酵母パン



SAWAMURA では毎朝職人たちが確かな技術でパンを焼き上げています。

20種類のこだわりの粉を使い、それぞれの粉の個性を生かした最高のブレンドを心がけています。粉の旨みを引き出すことに重点を置いた

SAWAMURA のパンはレストランの料理との相性も抜群です。

鮮度の良い野菜、肉、魚を用いた料理はシンプルながらも食材の味を最大限引き出した確かなものです。

---

お食事と一緒に召し上がっていただくパンは  
ハード系のパンを中心に数種類をかご盛りにてご提供いたします

---

S サイズ (4 CUT) 税込 **475**

かご盛りパンのお替り M サイズ (8 CUT) 税込 **855**

L サイズ (12 CUT) 税込 **1,155**

# APPETIZER

前菜

佐久鯉のカルパッチョ ..... **1,700**  
信州佐久の名物、佐久鯉を使ったカルパッチョ 税込 1,870

信州サーモンの自家製スモーク ..... **1,550**  
旨味がつまった信州サーモンは白ワインとよく合います 税込 1,705

彩り野菜のラタトゥイユ ..... **800**  
彩り豊かな野菜をトマトで煮込みました 税込 880

SAWAMURA ポテトサラダ ..... **800**  
男爵イモとクリームチーズの濃厚なポテトサラダ。ミモレットチーズがけ 税込 880

ピクルスの盛り合わせ アップルビネガー ..... **700**  
新鮮な野菜をりんごと漬け込みました 税込 770

ビーツケーキのブルスケッタ ..... **600**  
ビーツとチーズのマリアージュ、沢村のパンと合わせました 税込 660

季節のフルーツと生ハムのピンチョス ..... **1,050**  
旬の果物の甘みと生ハムの塩味の絶妙な組み合わせ 税込 1,155

鴨とピスタチオのテリーヌ ..... **1,250**  
鴨のひき肉を型に詰めて、焼き上げて冷やし固めました 税込 1,375

# SALAD

サラダ

ワカサギと川海老のフリットサラダ ..... **1,600**  
ワカサギ、川海老、くるみなどを贅沢に盛り込みました 税込 1,760

ニース風サラダ ..... **1,400**  
ツナとポテトを使ったボリュームのあるサラダです 税込 1,540

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ ..... **1,400**  
沢村のパンと旬のフルーツを使ったサラダです 税込 1,540

# SOUP

スープ

具だくさんのミネストローネ ..... **850**  
たっぷり野菜、トマトベースの温かいスープ 税込 935

季節野菜のポタージュ ..... **850**  
スタッフにお尋ねください 税込 935

# TAPAS

タパス

沢村皮付ポテト ..... **650**

蒸したジャガイモをカリッと揚げ、中はホクホクに仕上げました 税込 715

ベーコンとほうれん草のキッシュ ..... **650**

信州の地粉を使い焼き上げました 税込 715

アンチョビ ブロッコリー ..... **800**

アルコールとの相性ピッタリ 税込 880

チリコンカン ..... **950**

ひよこ豆とひき肉をスパイシーに 税込 1,045

アンチョビ高原キャベツ ..... **950**

アンチョビ、にんにく、キャベツの甘みがクセになります 税込 1,045

牛ハツと季節野菜のアヒージョ ..... **1,200**

淡泊で旨味のある牛ハツをアヒージョでぜひ 税込 1,320

海老とレンコンのアヒージョ ..... **1,200**

プリプリの海老と蓮根をアツアツのガーリックオイルで  
バゲットとの相性も◎ 税込 1,320

# TAPAS

タパス

トリッパと牛スジのトマト煮込み ..... **1,050**

熱々のモツと牛スジのトマト煮込み

税込 1,155

ジャガイモとベーコンのグラタン ..... **1,050**

自家製のホワイトソースをかけてオープンでアツアツに

税込 1,155

信州キノコのオープン焼き ..... **1,600**

北軽井沢産のキノコをたっぷり并使用。醤油豆バターを添えて

税込 1,760

信州大王 イワナのフィッシュ&チップス ..... **1,400**

サクサクに揚げたイワナに自家製フライドポテトを添えて

税込 1,540

ラム肉のフライ ..... **1,800**

ラム肉のジューシー感をお楽しみ下さい

税込 1,980

信州ソーセージの盛り合わせ ..... **1,950**

ジューシーなソーセージを熱々の鉄板で

税込 2,145



かご盛りパンのお替わり  
承っております

S サイズ (4 CUT) 475 (税込)

M サイズ (8 CUT) 855 (税込)

L サイズ (12 CUT) 1,155 (税込)

# MAIN

メイン料理

信州サーモンのソテー アボカドのタルタルソース ..... 3,000  
アボカド、キュウリ、オリーブ等のオリジナルタルタルソースと共に 税込 3,300

メカジキのスパイシーナッツロースト ..... 2,600  
mix スパイスとナッツの豊かな香り。 税込 2,860  
お好みてレーズンのペーストをのせて

沢村フライドチキン ..... 2,600  
特大骨付きもも肉をジューシーに素揚げした、ボリューム満点の一品 税込 2,860

蓼科ポークのグリル グリーンマスタードソース ..... 2,800  
グリルで香ばしく、身はしっとりと焼き上げました。 税込 3,080  
シェフ自慢のソースと共に

鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて ..... 2,400  
ローストした鶏もも肉に、信州産きのこを合わせました 税込 2,640

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ..... 3,200  
ほろっととろける柔らかなホホ肉に 税込 3,520  
旨味が凝縮したソースを絡めました

信州プレミアム牛ランプ肉と地野菜 ..... 4,800  
長野の山と水で育った、柔らかく深い味わいの和牛 税込 5,280

# PASTA

パスタ

軽井沢ナポリタン スパゲッティ ..... **1,750**  
信州産味噌を隠し味に少し大人の味に仕上げました 税込 1,925

蕪とカラスミのオイルパスタ スパゲッティ ..... **1,950**  
蕪の優しい味わいとカラスミの相性が良い一皿です 税込 2,145

福味鶏と春菊のクリームパスタ タリアテッレ ..... **2,050**  
信州地鶏とクリームの優しさに春菊を合わせました 税込 2,255

茄子とモッツアレラチーズのボロネーゼ タリアテッレ ..... **1,900**  
肉の旨みにボルチーニを加えた沢村特製ボロネーゼ 税込 2,090

ゴルゴンゾーラのクリームソース リガトーニ ..... **2,000**  
ローマの伝統料理を沢村風にアレンジ 税込 2,200

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ ..... **2,200**  
蟹の旨味とまるやかなアボカドの相性が抜群 税込 2,420



# DESSERT

デザート

テイラミス ..... 850  
自社焙煎珈琲使って香り高く仕上げました 税込 935

半生ガトーショコラ ~カルダモン風味のミルクアイス~ ..... 900  
しっとり口溶け良いガトーショコラに 税込 990  
さっぱりとしたアイスを添えて

蕎麦茶のクレーム・ブリュレ ..... 800  
クレームブリュレを香ばしい蕎麦茶の香りで 税込 880

アーモンドのヌガーグラッセ ..... 900  
フワフワな食感とラム酒の漬け込んだドライフルーツをたっぷり 税込 990

季節のデザート ..... ask  
スタッフまでお尋ねください

## ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

各 450 税込 495

ALCOHOL 越百ウイスキー チョコレートアイス  
ビターチョコとしっかりとウイスキーをきかせたアイス

ALCOHOL YOHAKU ジントニックソルベ  
長野、佐久のクラフトジンを使ったソルベ

和三盆バニラ / 沢村ロースタリー珈琲 /  
カルダモンミルク / 季節フルーツとヨーグルト

# CAFE & TEA

コーヒー & 紅茶

沢村ベーカリーブレンド .....	<b>500</b>	税込 550
アイスコーヒー .....	<b>530</b>	税込 583
アメリカーノ (ホット/アイス) .....	<b>500</b>	税込 550
エスプレッソ .....	<b>420</b>	税込 462
カフェラテ (ホット/アイス) .....	<b>600</b>	税込 660
カプチーノ (ホット) .....	<b>600</b>	税込 660
紅茶 (アッサム/アールグレイ) .....	<b>500</b>	税込 550
ロイヤルハニーカフェラテ (ホット/アイス) .....	<b>650</b>	税込 715
ハーブティー (カモミールブレンド/ルイボスブレンド) .....	<b>500</b>	税込 550
アイスティー .....	<b>530</b>	税込 583
ロイヤルハニーティー (ホット/アイス) .....	<b>650</b>	税込 715
ティーラテ .....	<b>600</b>	税込 660

# SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州産ジュース（林檎） .....	<b>650</b>	税込 715
信州産ジュース（桃） .....	<b>750</b>	税込 825
トマトジュース .....	<b>500</b>	税込 550
オレンジジュース .....	<b>500</b>	税込 550
グレープフルーツジュース .....	<b>500</b>	税込 550
ペリエ .....	<b>330ml/ 680</b>	税込 748
	<b>750ml/ 1,100</b>	税込 1,210

## 信州産生姜シロップ × SODA / HOT

オリジナルの生姜ベースのシロップです  
ソーダ割りでもホットでもお楽しみいただけます

レモンジンジャー（ソーダ割/ホット） .....	<b>600</b>	税込 660
アップルジンジャー（ソーダ割/ホット） .....	<b>600</b>	税込 660
ブルーベリージンジャー（ソーダ割/ホット） .....	<b>600</b>	税込 660

# SAWAMURA COURSE

5,800 税込6,380  
(サービス料込み)

## APPETIZER

下記より一品お選びください

鴨とピスタチオのテリーヌ グリーンサラダ添え  
佐久鯉のカルパッチョ  
信州野菜と生ハムのサラダ

## PASTA ハーフサイズ

下記より一品お選びください

軽井沢ナポリタン  
福味鶏と春菊のクリームパスタ  
茄子とモッツァレラチーズのボロネーゼ

## MAIN

下記より一品お選びください

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて  
メカジキのスパイシーナッツロースト

○自家製酵母パン ○食後のデザート

○お飲み物 コーヒー / 紅茶

DRINK  
MENU

# BAR DRINK

バー ドリンク

スパークリングワイン ベース ..... **1,300**  
キールロワイヤル / ミモザ / ホワイトミモザ 税込 1,430

ワイン ベース ..... **950**  
キール / スプリッター / キティ 税込 1,045

リキュール ベース ..... **950**  
ジントニック / ジンライム / カシスグレープフルーツ / カシスソーダ 税込 1,045  
カシスオレンジ / カンパリソーダ / スプモーニ / レッドアイ / ファジーネーブル

ウイスキー各種 ..... **980 ~**  
税込 1,078

ノンアルコール カクテル ..... **680**  
ハルニレ (青リンゴシロップ + 林檎ジュース + オレンジジュース + ソーダ) 税込 748  
シャーリーテンブル (ジンジャーエール + グレナデンシロップ)

# BEER

ビール

ハートランド (樽生) ..... **800**  
アロマホップだけを使用した麦芽 100% ビール 税込 880

インドの青鬼 ..... **980**  
苦味と華やかな香りが特徴の IPA スタイルのクラフトビール 税込 1,078

オールフリー アルコール 0.00% 飲料 (瓶) ..... **650**  
ノンアルコール、ビールテイスト飲料 税込 715

WINE  
LIST

# SPARKLING

## スパークリング



### Ryugan 酵母の泡 龍眼

善光寺龍眼  
マンズワイン / Nagano, JAPAN

沢村にいちばん近いワイナリーが造る  
スパークリング

**5,500**

税込 6,050



### Cidre シードル

Apple  
Rue de Vin / JAPAN

軽井沢を散策したあとは、まずこちらを  
東御市産リングが華やかに香ります

**5,600**

税込 6,160



### Prosecco Extra Dry プロセッコ エキストラ ドライ

Grela  
Bianca Vigna / Venet, ITALY

海のミネラルを感じさせるナチュラルでキレのある泡

**6,500**

税込 7,150



### Cava Brut Vintage 2020 カヴァ ブリュット ヴィンテージ 2020

Chardonnay, Parellada  
Cavas Naveran / SPAIN

柔らかくクリーミーな質感のカヴァ

**7,000**

税込 7,700



### Marie Demets Tradition マリー ドウメトラディション

Pinot Noir  
Marie Demets / Campagne, FRANCE

環境に優しい自然な栽培で収穫された健全なブドウ  
ピュアでクリーンな果実味とミネラリーな味わい

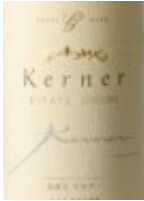
**11,000**

税込 12,100



# WHITE made in Japan

日本の白



Estate Kerner  
エステート ケルナー

Kerner  
五一ワイン / Nagano, JAPAN

心地よい飲み口。華やかな香り

**5,500**  
税込 6,050



Sumeragi  
すめらぎ - 皇 -

Chardonnay, 甲州  
丹波ワイン / Kyoto, JAPAN

凛と澄んだ繊細な飲み口。料理にそっと寄り添います

**5,800**  
税込 6,380



Kosyu G.I. Yamanashi  
甲州 G.I. 山梨

甲州  
まるき葡萄酒 / Yamanashi, JAPAN

和柑橘が優しく香る、旨味の甲州

**5,900**  
税込 6,490

# WHITE made in Japan

日本の白



Solaris Chikumagawa Chardonnay  
ソラリス 千曲川シャルドネ

**7,800**

税込 8,580

Chardonnay  
マンズワイナリー / Nagano, JAPAN

軽井沢から一番近いワイナリーの  
シャルドネをお楽しみください



Gewürztraminer  
ゲヴェルツトラミネール

**7,000**

税込 7,700

ゲヴェルツトラミネール  
北海道ワイン / Hokkaido, JAPAN

注がれたグラスから溢れる、ライチやマスカット  
白桃の甘やかな香り



Chardonnay Unwooded  
シャルドネ アンウッドイド

**8,000**

税込 8,800

Chardonnay  
楠ワイナリー / Nagano, JAPAN

ステンレスタンクで発酵した  
フレッシュで果実味のあるシャルドネ

# WHITE from around the World

## 海外の白



### Petit Monde Chardonnay プティ モンドシャルドネ

**3,900**

税込 4,290

Chardonnay  
Château de Pennautier / FRANCE

ラングドックの豊かな自然を感じる  
爽やかなシャルドネです



### Sulki Bianco スルキ ビアンコ

**4,900**

税込 5,390

Vermentino, Nuragus  
Santadi / Sardigna, Italy

海風由来のミネラルが感じられる地中海ワインの決定版



### Soave Borgoletto ソアヴェ ボルゴレット

**5,400**

税込 5,940

Garganega  
Fasoli Gino / Venet, Italy

爽やかで、軽快な飲み口のガルガーネガ



### Chardonnay élevé en Barriques シャルドネ エルヴェ アンバリック

**5,600**

税込 6,160

Chardonnay  
Domaine de Gourgazaud / FRANCE

石とガラスが折り重なるアーチから注ぐ、柔らかな光  
石の教会を彷彿とさせるワイン

# WHITE from around the World

## 海外の白



Château Hellha Tokaji Furmint Dry  
シャトー エラトカイ フルミント ドライ

**5,800**

税込 6,380

Furmint  
Château Hellha / Hungary

蜜の香り 爽やかな辛口ワイン



Columbia Valley Riesling  
コロンヴァリア・ヴァレー リースリング

**6,000**

税込 6,600

Riesling  
Château Ste. Michelle / Washington, U.S.A.

爽やかなオフドライタイプのリースリング



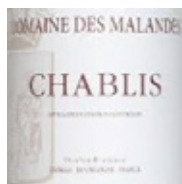
San Vincenzo  
サン ヴィンチェンツォ

**6,300**

税込 6,930

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc  
Anselmi / Venet, ITALY

アンセルミが創造する世界観の敘文。華やかさとミネラル



Petit Chablis  
プティ シャブリ

**7,200**

税込 7,920

Chardonnay  
Domaine de Malandes / Chablis, France

マランド家がつくるクラシックプティ・シャブリ

## RED made in Japan

日本の赤



### Muscat Baily A マスカット ベイリーA

**5,900**  
税込 6,490

Muscat Baily A  
楠ワイナリー / Nagano, JAPAN

いかなるシチュエーションでも、  
そっと私達に寄り添ってくれる存在  
とても柔らかです



### Ordinaire Merlot オーディネール メルロー

**6,500**  
税込 7,150

Merlot  
小布施ワイナリー / 長野県小諸, JAPAN

心に染み入る優しいメルロー



### Shinshyu Takayama Winery Pinot Noir 信州たかやまワイナリー ピノ・ノワール

**8,000**  
税込 8,800

Pinot Noir  
信州たかやまワイナリー / 長野県須坂市, JAPAN

しなやかな飲み口とバラのような華やかな香り。



### Solaris Juventa Rouge ソラリス ユヴェンタ ルージュ

**7,800**  
税込 8,580

Merlot, Cabernet Sauvignon  
マンズワイン / 長野県小諸, JAPAN

日本版シャトーこだわりのソラリス  
まずはこちらを

# RED from around the World

## 海外の赤



Petite Monde Rouge  
プティモンドルージュ

**3,900**  
税込 4,290

Merlot, Syrah, Carignan, Grenache  
Château de Pennautier / Languedoc-Roussillon, FRANCE

落ち着きのある果実味と柔らかな口当たり



Nero d'Avola Terre Siciliane  
ネロ・ダーヴォラ テッレ シチリアーネ

**4,800**  
税込 5,280

Nero d'Avola  
Colpasso / Sicily, ITALY

可憐で甘やかなスマイレの華の香り  
まろやかでジューシーな味わい



Glass Collection Cabernet Sauvignon  
グラスコレクション  
カベルネ・ソーヴィニヨン

**5,500**  
税込 6,050

Cabernet Sauvignon  
Glenelly / SOUTH AFRICA

ステレンボッシュの大自然に囲まれたワイナリー  
しっかりとした果実味とスパイシーな余韻。クラシックなスタイル



Primitivo di Manduria Macchia  
プリミティーヴォ デイ  
マンドゥーリア マッキア

**6,500**  
税込 7,150

Primitivo  
Cafaggio / Toscana, Italy

エレガントかつフルボディのジンファンデル

## RED from around the World

### 海外の赤



**Chianti Classico Single Estate**  
キャンティ クラシコ  
シングル エステート

**6,800**  
税込 7,480

Sangiovese  
Cafaggio / Toscana, ITALY

黄金の渓谷の地で長く続く名門ワイナリー  
果実のアロマと深みのあるタンニン



**Crescendo Rouge**  
クレッシェンド ルージュ

**7,000**  
税込 7,700

Syrah, Grenache  
Domaine du Grand Cres / Languedoc-Roussillon, FRANCE

栽培のエリートが醸すフェミニン・コルビエール



**Morgon côte du Py**  
モルゴン コート ド ピイ 2014

**7,500**  
税込 8,250

Gammy  
Domaine Mee Godard / Beaujolais, France

果実の華やかな香りと厚みのある味わい



**Mimi Cabernet Sauvignon**  
ミミ カベルネ・ソーヴィニヨン

**8,500**  
税込 9,350

Cabernet Sauvignon  
Château Ste. Michelle / Washington, U.S.A.

繊細さとしっかりとした骨格を併せ持つスタイル

# ベーカリー&レストラン 沢村 軽井沢ハルニレテラス

※季節により時間変動あります。

BREAKFAST

07:00 ~ 10:00

LUNCH

11:00 ~ 16:00

DINNER

16:00 ~ 22:00

BAKERY & RESTAURANT

# SAWAMURA

KARUIZAWA