

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	500	税込 550
アイスコーヒー	530	税込 583
アメリカーノ (ホット/アイス)	500	税込 550
エスプレッソ	420	税込 462
カフェラテ (ホット/アイス)	600	税込 660
カプチーノ (ホット)	600	税込 660
紅茶 (オリジナルブレンド/アールグレイ)	500	税込 550
ロイヤルハニーカフェラテ (ホット/アイス)	650	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)	500	税込 550
アイスティー	530	税込 583
ロイヤルハニーティー (ホット/アイス)	650	税込 715
ティールーテ	600	税込 660

SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州産ジュース（林檎）	650	税込 715
信州産ジュース（桃）	750	税込 825
トマトジュース	500	税込 550
オレンジジュース	500	税込 550
グレープフルーツジュース	500	税込 550
ペリエ	330ml/ 680	税込 748 / 750ml/ 1,100 税込 1,210
信州産生姜シロップ（ホット / ソーダ割）	600	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）	800	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	980	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）	650	税込 715
ノンアルコール、ビールテイスト飲料		

DINNER

M E N U

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**
蟹の旨味とまろやかなアボカドの相性が抜群 税込 2,420

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 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	500	税込 550
アイスコーヒー	530	税込 583
アメリカーノ (ホット/アイス)	500	税込 550
エスプレッソ	420	税込 462
カフェラテ (ホット/アイス)	600	税込 660
カプチーノ (ホット)	600	税込 660
紅茶 (オリジナルブレンド/アールグレイ)	500	税込 550
ロイヤルハニーカフェラテ (ホット/アイス)	650	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)	500	税込 550
アイスティー	530	税込 583
ロイヤルハニーティー (ホット/アイス)	650	税込 715
ティーラテ	600	税込 660

SOFT DRINK

ソフトドリンク

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



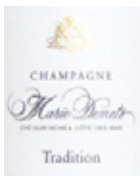
Cava Brut Vintage 2020 カヴァ ブリュット ヴィンテージ 2020

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

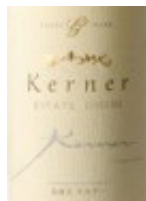
環境に優しい自然な栽培で収穫された健全なブドウ
ピュアでクリーンな果実味とミネラリーな味わい

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



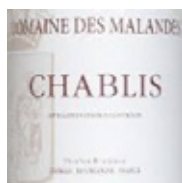
San Vincenzo
サン ヴィンチェンツォ

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