

# 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おります。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.

# — CALZONE PIZZA カルトオーネ ピッツア —

《 with salad / サラダ付 》

「カルトオーネ ピッツア」は、旧軽井沢店のランチ限定メニュー  
ご注文の際は生地をお選びください <プレーン> もしくは <海苔 (のり)>

MEAT CALZONE - tomato sauce

## SAWAMURA 特製ボロネーゼソース

赤ワインを贅沢に使い和牛の旨みをたっぷりのトマトベースのソース

**1,880**  
税込 2,068

SHINSHU CHILI PEPPER & BEEF - miso

## 牛肉とぼたんこしょう味噌

信州特産のぼたんこしょうを味噌と合わせた濃厚な味わい。

**1,880**  
税込 2,068

BACON & SQUASH - cream sauce

## 信州産ベーコンとカボチャのクリームソース

甘くて濃厚なカボチャと旨味たっぷりのベーコンが相性抜群でこの季節にピッタリ！

**1,880**  
税込 2,068

HOUSEMADE RICOTTA CHEESE & BASIL CALZONE - tomato sauce

## 自家製リコッタチーズとバジルのトマトソース

トマトソースとバジルのシンプルなマルゲリータ風

**1,880**  
税込 2,068

4 KINDS OF CHEESE w/ local farmer's honey

## 4種のチーズと信州はちみつ

リコッタ、モッツアレラ、チェダー、グラナパダーノがとろーりと溶け出します

**1,880**  
税込 2,068



# — BAKER'S BURGER ベーカリーのバーガー —

もちりとした食感が特徴の自家製バンズは、バーガー専用です  
パン、食材とソースの素直なマッチングをお楽しみください

## SPECIALITY BURGER

### SAWAMURA 特製ハンバーガー

牛粗挽き肉 100% 肉汁たっぷりのパティと、  
素材の旨味がストレートに伝わってくるボリュームある一品

single **1,860**

税込 2,046

double **2,500**

税込 2,750

## CHICKEN CUTLET BURGER

### チキンカツバーガー

バンズの柔らかさと鶏肉のサクッとした食感は、相性抜群です！

**1,780**

税込 1,958

## ROASTED BEEF BURGER

### ローストビーフバーガー

低温でじっくり火を入れたローストビーフをシンプル贅沢に

**2,200**

税込 2,420

## SET DRINK

+ **275** (税込)

沢村 ベーカリーブレンド、アイスコーヒー  
紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced) / TEA (hot / iced)



---

## MAIN メイン

---

### 《 with soup & bread / スープとパン付》

GRILLED CHICKEN THIGH from Shinshu w/ tomato sauce & ROMAINE LETTUCE w/ caesar

**福味鶏もも肉のグリルと** **2,000**  
**ロメインレタスのシーザードレッシング** **税込 2,200**

信州産福味鶏を使用。香ばしくグリルした皮にふっくらした身を自家製のトマトソースで

### 《 with salad & bread / サラダとパン付》

CHICKEN BREAST CUTLET w/ tartar sauce & marinated tomato

**国産鶏胸肉のカツレット** タルタルソースとトマトのマリネ添え **1,900**  
**タルタルソースとトマトのマリネ添え** **税込 2,090**

柔らかな国産鶏むね肉を自家製ハーブ液に漬け  
衣はサクッと、身はジューシーに仕上げました

GRILLED PORK LOIN from Tateshina -green mustard sauce-

**蓼科ポーク 肩ロース肉のグリル** グリーンマスタードソース **2,200**  
**グリーンマスタードソース** **税込 2,420**

グリルで香ばしく、身はしっとりと焼き上げました。シェフ自慢のソースと共に

SPECIALITY BEEF STEW

**SAWAMURA ビーフシチュー** **2,600**  
**ビーフシチュー** **税込 2,860**

牛バラ肉を塩麴にじっくりと漬け込み、  
赤ワインベースのシチューに仕上げました

SAUTEED SALMON w/ vin blanc sauce

**千曲川サーモンのムニエル** ヴァンプランソース **3,000**  
**ヴァンプランソース** **税込 3,300**

千曲川で育ったあっさりとしたサーモンを白ワイン、サワークリームのソースで  
さっぱりと仕上げました

SIRLOIN BEEF STEAK from Shinshu

**信州産牛サーロインのステーキ 250g** **6,850**  
**ステーキ** **税込 7,535**

選び抜いた良質の信州産牛を贅沢にお召し上がり下さい

## PASTA パスタ

《 with salad & bread / サラダとパン付 》

KARUIZAWA MUSHROOM LASAGNE w/ housemade meat sauce

北軽井沢産きのこと自家製ミートソースのラザニア ※数量限定

2,000

税込 2,200

厳選したきのこと赤ワインを贅沢に使った、濃厚なミートソースで仕上げました

## SALAD サラダ

《 with soup & bread / スープとパン付 》

SEAFOOD SALAD topped w/ parmesan cheese

漁師風シーフードサラダ 特製海苔ドレッシング

1,850

税込 2,035

自家製サーモンのマリネ、魚介のフリットを野菜と一緒に。

パルミジャーノチーズを贅沢にかけました

ROASTED BEEF SALAD w/ onion dressing

ローストビーフのサラダ オニオンドレッシング

1,980

税込 2,178

低温でじっくり火を入れたローストビーフに、スパイスの香るナッツを加えて

COLORFUL VEGETABLE SALAD

彩り野菜のサラダ

1,850

税込 2,035

新鮮高原野菜をフレークソルトとオリーブオイルでシンプルに仕上げました

### SET DRINK

+ 275 (税込)

沢村ベーカリーブレンド

アイスコーヒー

紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced) / TEA (hot / iced)

# SOUP スープ

《 with salad & bread / サラダとパン付》

## MINISTRONE

### 具沢山のミネストローネ

自家製ハムとチーズ、たっぷり野菜を煮込んだトマトベースのスープ

**1,500**  
税込 1,650

## CURRY SOUP

### カレースープ 信州吟醸味噌仕立て

10種のスパイスと信州味噌を加え煮込みました。  
季節の野菜を乗せて

**1,580**  
税込 1,738

## SET DRINK

+ 275 (税込)

沢村ベーカリーブレンド  
アイスコーヒー  
紅茶 (ホット・アイス)

COFFEE (hot / iced) / TEA (hot / iced)

## KID'S PLATE お子さまランチ

**1,200** 税込 1,320

- ピッツア ※下記よりお選びください  
A: トマトピッツァ B: メープルバターピッツァ
- フライドポテト •ソーセージ • サラダ • デザート
- ドリンク ※下記よりドリンクをお選びください  
リンゴ / オレンジ / グレープフルーツ / トマト
- Pizza ※ choose sauce from below  
A: TOMATO pizza B: MAPLE BUTTER pizza
- Fried Potato • Sausage • Salad • Dessert
- Drink ※ select drink from below  
apple / orange / grapefruit / tomato

---

## COFFEE コーヒー

---

SAWAMURA's COFFEE

沢村ベーカリーブレンド

HOT 500 税込 550

ICED COFFEE

アイスコーヒー

ICED 530 税込 583

ESPRESSO

エスプレッソ

HOT 400 税込 440

AMERICANO

アメリカーノ

HOT 500 税込 550

ICED 530 税込 583

CAFE LATTE

カフェラテ

HOT/ICED 600 税込 660

CAPPUCCINO

カプチーノ

HOT 600 税込 660

ROYAL HONEY CAFE LATTE

ロイヤルハニーカフェラテ

HOT/ICED 650 税込 715

カフェラテに特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯

---

## TEA ティー

---

ORIGINAL BLEND

オリジナルブレンド

HOT 530 税込 583

EARL GREY

アールグレイ

HOT 500 税込 550

ICED 530 税込 583

TEA LATTE

ティーラテ

HOT / ICED 600 税込 660

ROYAL HONEY TEA

ロイヤルハニーティー

HOT / ICED 650 税込 715

香り高い紅茶に特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯

CHAMOMILE BLENDED TEA

カモミールブレンド

HOT 500 税込 550

ROOIBOS BLENDED TEA

ルイボスブレンド

HOT 500 税込 550

# BEER & BAR DRINKS

ビール&バードリンク

THE PREMIUM MALT'S - draft -

ザ・プレミアム・モルツ 香るエール <生>

上面発酵で醸造されたエールタイプのビールフルーティーで爽やかな香りが特徴

780

税込 858

half glass 500

税込 550

KOKAGE BEER - draft -

コカゲビール <生>

軽井沢の自然「森」がテーマの小さなブリュワリーでつくられたクラフトビール  
色・香り・味わい・のど越しが特徴的。モルト 100% のプレミアムな一杯

950

税込 1,045

HEARTLAND - bottled -

ハートランド <瓶>

オールモルトビールとは思えない飲みやすさ。清々しい香り、穏やかな苦味

820

税込 902

DOUBLE MINT MOJITO

ダブルミント モヒート

香り豊かな自家製ミントラムにフレッシュミントでさらに爽快に

900

税込 990

ROSEMARY MOSCOW-MULE

ローズマリー モスコーミュール

ローズマリーの華やかな風味がアクセント。

800

税込 880

CUCUMBER & BASIL GIN & TONIC

きゅうりとバジルジンのジントニック

ボタニカルなジンと爽やかなキュウリは相性◎  
バジルのまろみもプラスして、香り良いジントニックに仕上げました

800

税込 880

ワインリストなどその他アルコールメニューは、ドリンクページをご覧ください

Check DRINK menu for further alcohol / wine lists



# DINNER MENU

---

ディナータイム (16:00～) は、お一人様 550 円 (税込・パン代含む) のサービス料を頂戴しております  
*Service fee of 550 JPY per person will be charged during dinner time hours (16:00 -)*  
*\* includes 3 pieces of bread*

ディナータイム (16:00～) は、お一人様 550 円 (税込・パン代含む) のサービス料を頂戴しております  
*Service fee of 550 JPY per person will be charged during dinner time hours (16:00 -)*  
*\* includes 3 pieces of bread*

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おります。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.

# 沢村のパン

沢村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  
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沢村のパンは、  
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  
食材の味を生かした一品一品とパンの組み合わせをお楽しみください。

---

## パンのお替りを承っております Extra servings of bread



(写真はイメージとなります)

S	(4 カット /pieces)	475 (税込)
M	(8 カット /pieces)	855 (税込)
L	(12 カット /pieces)	1,155 (税込)

※ 1 カット 120円 (税込) で追加も承ります  
Extra bread +120 JPY (tax incl.) per piece

# TAPAS タパス

SAKU CARP CARPACCIO w/ lemon dressing

## 佐久鯉、クレソンと柑橘のセビーチェ

信州名産でクセのない佐久鯉を使用。柑橘と一緒にさっぱりと仕上げました

**1,700**  
税込 1,870

MARINATED SHINSHU SALMON w/ tosazu vinegar gelée

## 信州サーモンのマリネ 土佐酢ジュレがけ

さっぱりとした土佐酢ジュレでお召し上がりください

**1,700**  
税込 1,870

SEASONAL FRUITS from SHINSHU & MOZZARELLA CHEESE

## 長野県産フルーツとモッツァレラブッフアラのカプレーゼ

信州産の旬のフルーツとモッツァレラチーズをサラダに仕上げました

**1,700**  
税込 1,870

RATATOUILLE

## 彩り野菜のラタトゥイユ

彩り豊かな野菜をトマトで煮込みました

**800**  
税込 880

SAWAMURA POTATO SALAD

## SAWAMURA ポテトサラダ

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

**800**  
税込 880

HOUSEMADE PICKLES w/ apple vinegar

## ピクルスの盛り合わせ アップルビネガー

新鮮な野菜をりんごと漬け込みました

**800**  
税込 880

---

# TAPAS

タパス

---

ZEPPOLINE

## ゼッポリーニ

ベーカリー自家製生地に海苔を練り込みました

**600**

税込 660

MORTADELLA & CHEESE SNACK PIZZA

## モルタデラと 3 種チーズのおつまみピッツァ

サラミと黒胡椒を効かせた薄焼きピッツァ

**1,050**

税込 1,155

MAPLE BUTTER PIZZA

## メープルバター ピッツァ

優しい甘さのメープルバター。生地本来の美味しさをお楽しみください

**1,050**

税込 1,155

SAUTEED MUSHROOM from KARUIZAWA w/ soy bean sauce & butter

## 北軽井沢産きのこのソテー ~しょうゆ豆バター~

たっぷりのきのこを信州名産のしょうゆ豆を使った特製バターで

**1,100**

税込 1,210

SAUTEED CHICKEN & GARLIC GIZZARDS

## 鶏砂肝、レバー、ハツのガーリックソテー

食感の異なる三種類のホルモンを軽くソテーしました

**1,100**

税込 1,210

CALAMARI & BROCCOLI sauteed w/ garlic

## イカとブロッコリーのアンチョビソテー

肉厚でやわらかなイカとブロッコリーをニンニクとアンチョビの効いたソースで

**1,050**

税込 1,155

SHRIMP & LOTUS ROOT AJILLO

## 小海老とレンコンのアヒージョ

ぷりぷりの海老と蓮根をアツアツのガーリックオイルで。パンとの相性も◎

**1,300**

税込 1,430

---

# TAPAS タパス

---

FISH & CHIPS

## フィッシュ & チップス

サクサクの白身魚のフリットにフレンチフライを添えて

**1,150**

税込 1,265

SOFT SHRIMP FRITTER seasoned w/ *sansho* pepper

## ソフトシェルシュリンプの山椒フリット

エビの旨みにピリッと山椒をアクセントに

**900**

税込 990

CHICKEN CUTLET w/ tartar & vinaigrette sauce

## 国産鶏胸肉のカツレット ～トマトのマリネ添え～

柔らかな国産鶏むね肉を自家製ハーブ液に漬け、衣はサクッと、身はジューシーに仕上げました

**980**

税込 1,078

TOMATO STEWED GRATIN w/ trippa

## ハチノスと牛スジのトマト煮込み

牛ホルモンを自家製トマトソースでやわらかくじっくり煮込んだ一品

**1,100**

税込 1,210

MACARONI GRATIN w/ 2 kinds of cheese

## チーズとチキンのホワイトグラタン

イタリア産チーズ“グラナパダーノ”を練りこんだマカロニグラタン

**1,200**

税込 1,320

EGG PLANT w/ bolognese sauce

## 茄子とボロネーゼの Parmigiano グラタン

ジューシーな茄子をアツアツのグラタンに。パンにもワインにも良く合います

**1,200**

税込 1,320

---

## SALAD サラダ

---

LOCAL VEGETABLE SALAD

### 高原野菜のサラダ

数種のグリーン野菜を使用し、オニオンドレッシングで和えたシンプルなサラダ

**1,350**

税込 1,485

COLORFUL VEGETABLE SALAD

### 彩り野菜のサラダ

新鮮高原野菜をフレックソルトとオリーブオイルでシンプルに仕上げました

**1,800**

税込 1,980

SEAFOOD SALAD topped w/ parmesan cheese

### 漁師風シーフードサラダ 特製海苔ドレッシング

自家製サーモンのマリネ、魚介のフリットを野菜と一緒に  
パルミジャーノチーズを贅沢にかけました

**1,800**

税込 1,980

---

## SOUP スープ

---

MINISTRONE

### 具沢山のミネストローネ

たっぷりの野菜を煮込んだトマトベースのスープ

**870**

税込 957

SEASONAL POTAGE SOUP

### 季節野菜のポタージュ

※ 詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

**870**

税込 957

# — CHARCUTERIE & CHEESE —

シャルキュトリー & チーズ

TATESHINA PORK HOUSEMADE HAM

## 蓼科ポーク 肩ロースの自家製ハム

丁寧に仕込んだ沢村の自家製ハムは豚肉本来の味が楽しめます

**1,100**  
税込 1,210

PROSCUITTO

## プロシュート

プロシュート 24 か月熟成

**1,200**  
税込 1,320

PORK RILLETES

## 蓼科ポークのリエット

豚肉と野菜をじっくりと煮込み、細かく混ぜ合わせたペースト。パンのお供に！

**700**  
税込 770

PATÉ DE CAMPAGNE

## パテ・ド・カンパーニュ

豚肉の旨味をたっぷりと詰め込んだ、沢村自慢の田舎風パテ

**1,300**  
税込 1,430

2 kinds of sausages from Shinshu

## 信州ソーセージの盛り合わせ

信州産のサルシッチャとチューリンガーの2種類を熱々の鉄板で

**1,950**  
税込 2,145

ASSORTED CHARCUTERIE

## シャルキュトリーの5種盛り合わせ

日替わりの盛り合わせ。詳しくはスタッフまで

**3,200**  
税込 3,520

5 KINDS of ASSORTED CHEESE

## チーズ5種盛り合わせ

ミモレット / パルミジャーノ / カマンベール / ゴルゴンゾーラ / シェーブル

Mimolette / Parmigiano / Camabert / Gorgonzola / Chèvre

**3,000**  
税込 3,300

---

## MAIN メイン

---

ASSORTED SHINSHU CHICKEN SANADAMARU

### 地鶏 真田丸の盛り合わせ

信州産地鶏「真田丸」の様々な部位を一皿に  
部位ごとに異なるうま味、食感をお楽しみください

**3,800**  
税込 4,180

GRILLED TATESHINA PORK w/ green mustard sauce

蓼科ポーク 骨付きロース肉のグリル グリーンマスタードソース  
グリルで香ばしく、身はしっとりと焼き上げました。シェフ自慢のソースと共に

**3,500**  
税込 3,850

ROASTED LUMB w/ herbed breadcrumbs

### 仔羊の香草パン粉焼き ジュダニョー

数種のハーブパン粉とオレンジマスタードと一緒に

**4,800**  
税込 5,280

BEEF CHEEK stewed in red wine

### 牛ホホ肉の赤ワイン煮

フォン ド ヴォーでホロホロになるまで煮込みました

**3,400**  
税込 3,740

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

**2,600**  
税込 2,860



---

## MAIN メイン

---

FRIED CHICKEN w/ french fries

### SAWAMURA フライドチキン

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

**2,600**  
税込 2,860

SAUTEED SALMON w/ vin blanc sauce

### 千曲川サーモンのムニエル ヴァンプランソース

千曲川で育ったあっさりとしたサーモンを  
白ワイン、サワークリームのソースでさっぱりと仕上げました

**3,000**  
税込 3,300

SIRLOIN BEEF STEAK from SHINSHU

### 信州産牛サーロインのステーキ 250g

選び抜いた良質の信州産牛を贅沢にお召し上がり下さい

**7,000**  
税込 7,700

---

### パンのお替りを承っております Extra servings of bread



(写真はイメージとなります)

S	(4 カット /pieces)	475 (税込)
M	(8 カット /pieces)	855 (税込)
L	(12 カット /pieces)	1,155 (税込)

※ 1 カット 120円 (税込) で追加も承ります  
Extra bread +120 JPY (tax incl.) per piece



ベーカリーの発想で作られた  
自家製ピッツァ生地の

## パン屋のピッツァ

もちもちの食感の国産小麦、歯切れのよい食感の  
デュラム小麦を独自の配合でブレンドした生地は  
ベーカリーならではの組み合わせ！

ピッツァ生地をお選びください  
Please choose pizza dough

- プレーン Plain
- 海苔（のり） Seaweed Laver

# PIZZA ピッツア

MEAT SAUCE PIZZA - tomato sauce

## SAWAMURA 特製ボロネーゼソース

赤ワインを贅沢に使い牛肉の旨みをたっぷりのトマトベース

**2,080**  
税込 2,288

OYSTER - parsley butter

## 牡蠣とパセリバター

ぷっくり牡蠣とパセリとニンニク香るバターがパンピザの生地を引き立てます。

**2,080**  
税込 2,288

BACON & SQUASH - cream sauce

## 信州産ベーコンとカボチャのクリームソース

甘くて濃厚なカボチャと旨味たっぷりのベーコンが  
相性抜群でこの季節にピッタリ！

**2,080**  
税込 2,288

HOUSEMADE RICOTTA CHEESE & BASIL PIZZA - tomato sauce

## 自家製リコッタチーズとバジルのトマトソース

トマトソースとバジルのシンプルなマルゲリータ風

**2,080**  
税込 2,288



地元の素材を生かした  
沢村のデザート

信州の食材を生かし、工夫したデザートメニュー  
ベーカリーならではの、デザートピッツアや  
自家製のアイスクリームもおすすめてです

## DESSERT デザート

TERRINE CHOCOLATE

**ALCOHOL** 生チョコのテリーヌ カルダモンアイス添え

ベルギー産チョコレートのアイスケーキ

900  
税込 990

BUCKWHEAT TEA & WALNUT CRÉME BRULEE

そば茶と胡桃のクレームブリュレ

胡桃とそば茶の風味を効かせた濃厚なクレームブリュレ

800  
税込 880

TIRAMISU

ティラミス

自社焙煎珈琲を使って香り高く仕上げました

850  
税込 935

JAPANESE WASANBON SUGAR CUSTARD PUDDING

和三盆のカスタードプリン

しっかりとした懐かしい味！クリームと季節のフルーツを添えて

800  
税込 880

ALMOND NOUGAT GLASSE

**ALCOHOL** アーモンドのヌガークラッセ

ふわふわな食感とラム酒に漬けたドライフルーツをたっぷり

900  
税込 990

APPLE HONEY GINGER & MASCARPONE w/ vanilla ice cream

アップルハニージンジャーとマスカルポーネ パニラアイス添え

信州産のりんごとクリーミーなマスカルポーネのデザートピッツァ

950  
税込 1,045

### ICE CREAM & SORBET

each 450 税込 495

バニラ / チョコレート / カルダモンジンジャー /  
Vanilla / Chocolate / Cardamon Ginger /

いちご / マンゴー / 沢村ロースタリー珈琲  
Strawberry / Mango / SAWAMURA coffee

**ALCOHOL** 白州ウイスキー  
Hakshu Japanese Whiskey

---

## COFFEE コーヒー

---

SAWAMURA's COFFEE  
沢村ベーカリーブレンド HOT 500 税込 550

ICED COFFEE  
アイスコーヒー ICED 530 税込 583

ESPRESSO  
エスプレッソ HOT 400 税込 440

AMERICANO  
アメリカーノ HOT 500 税込 550 ICED 530 税込 583

CAFE LATTE  
カフェラテ HOT/ICED 600 税込 660

CAPPUCCINO  
カプチーノ HOT 600 税込 660

ROYAL HONEY CAFE LATTE  
ロイヤルハニーカフェラテ HOT/ICED 650 税込 715

カフェラテに特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯

---

## TEA ティー

---

ORIGINAL BLEND  
オリジナルブレンド HOT 530 税込 583

EARL GREY  
アールグレイ HOT 500 税込 550 ICED 530 税込 583

TEA LATTE  
ティーラテ HOT / ICED 600 税込 660

ROYAL HONEY TEA  
ロイヤルハニーティー HOT / ICED 650 税込 715

香り高い紅茶に特製生クリームとハチミツを加えたスイーツのような一杯

CHAMOMILE BLENDED TEA  
カモミールブレンド HOT 500 税込 550

ROOIBOS BLENDED TEA  
レイボスブレンド HOT 500 税込 550

DRINK  
MENU

# BEER ビール

THE PREMIUM MALT'S - draft -

ザ・プレミアム・モルツ 香るエール <生>

上面発酵で醸造されたエールタイプのビールフルーティーで爽やかな香りが特徴

780

税込 858

half glass 500

税込 550

KOKAGE BEER - draft -

コカゲビール <生>

軽井沢の自然「森」がテーマの小さなブリュワリーでつくられたクラフトビール  
色・香り・味わい・のど越しが特徴的。モルト 100%のプレミアムな一杯

980

税込 1,078

CARLSBERG - bottled -

カールスバーグ クラブボトル <瓶>

オリジナルアロマホップエキスによる独特な心地よいホップの香り

720

税込 792

HEARTLAND - bottled -

ハートランド <瓶>

オールモルトビールとは思えない飲みやすさ。清々しい香り、穏やかな苦味

900

税込 990

ALL-FREE 0.00% (Non Alcoholic Beer) - bottled -

オールフリー (アルコール 0.00% 飲料) <瓶>

麦のうまみがしっかりと感じられつつ、しっかりとした味わい

650

税込 715



# BAR DRINKS バー ドリンク

DOUBLE MINT MOJITO

ダブルミント モヒート

香り豊かな自家製ミントラムにフレッシュミントでさらに爽快に

**900**

税込 990

ROSEMARY MOSCOW-MULE

ローズマリー モスコーミュール

ローズマリーの華やかな風味がアクセント。

**800**

税込 880

MAKER'S MARK BOURBON SODA w/ apples from SHINSHU

信州りんごのバーボンソーダ

信州りんごと香ばしいバーボンを強炭酸で

**800**

税込 880

SPICY BLOODY MARY w/ Japanese Pepper from SHINSHU

ぼたん胡椒のスパイシーブラッディ・メアリー

その爽やかさが特徴的なブラッディ・メアリーを、北信濃の伝統野菜「ぼたん胡椒(青唐)」の辛味と山椒塩の豊かな香りで和風テイストに

**900**

税込 990

CUCUMBER & BASIL GIN & TONIC

きゅうりとバジルジンのジントニック

ボタニカルなジンと爽やかなキュウリは相性◎  
バジルのまろみもプラスして、香り良いジントニックに仕上げました

**800**

税込 880

# WHISKEY ウイスキー

## JAPANESE

### 山崎 YAMAZAKI

やわらかく華やかな香り、甘くなめらかな味わい

**1,800**

税込 1,980

### 白州 HAKUSHU

フレッシュな香り、爽やかで軽快なキレの良い味わいが特徴

**1,800**

税込 1,980

### 響 HIBIKI

マイルドでスムーズな味わい。余韻には軽い酸味やスパイシーな香り

**2,000**

税込 2,200

## SCOTCH

### JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

#### ジョニーウォーカー ブラック

スコットランド各地のブレンド。スモークの中の甘い味わい

**1,000**

税込 1,100

## IRISH

### BLACKBUSH

#### ブラックブッシュ

オロロソシェリーの古樽で熟成。重厚なコクと甘いシェリーの香り

**900**

税込 990

## AMERICAN

### MAKER'S MARK REDTOP

#### メーカーズマーク レッドトップ

絹のようなしなやかさ。ふっくらとした甘みと香ばしさ

**900**

税込 990

W I N E  
L I S T

# 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  
東御市産リンゴが華やかに香ります

5,600

税込 6,160



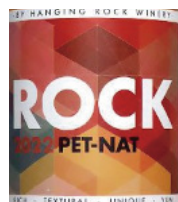
## Prosecco Extra Dry プロセッコ エキストラ ドライ

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



## Rock Pet-Nat ロック ペットナット

Marsanne, Chardonnay, Malbec  
Hanging Rock Winery / Victoria, AUSTRALIA

フレッシュなベリーとハーブが香る微発泡ワイン

7,000

税込 7,700



## Royer et Fils CHAMPAGNE Cuvée de Reserve Brut

ロワイエ シャンパーニュ  
キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット

Pinot Noir, Chardonnay  
Royer et Fils / FRANCE

フレッシュ感とフィネスを持ちながらも、ふくよかさのある充実した味わい

11,000

税込 12,100

# WHITE

白ワイン



## Estate Sauvignon Blanc エステート ソーヴィニヨン・ブラン

Sauvignon Blanc  
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE

爽やかで親しみやすい味わい

**4,800**

税込 5,280



## Lavis Tradition Chardonnay ラヴィス トラディッション シャルドネ

Chardonnay  
Cantina Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY

アディジェ川を臨む丘陵地で育った、ミネラリーなシャルドネ

**4,800**

税込 5,280



## Takayashiro Estate Blanc たかやしろ エステート ブラン

Kerner, Chardonnay  
たかやしろワイナリー / Nagano, JAPAN

毎年改良を重ね葡萄をブレンド 華やかでアロマティック

**5,000**

税込 5,500



## Paranga White パラंगा ホワイト

Roditis  
Kiri Yianni / Malagusia, GREECE

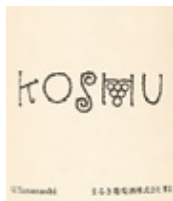
ぬけるような青空の先にはヴェルミオン山脈  
大自然の恩恵を受けた爽やかなワイン

**5,200**

税込 5,720

# WHITE

白ワイン



## 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

**5,500**

税込 6,050



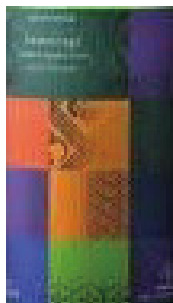
## Chardonnay élevé en Barriques シャルドネ エルヴェ アンバリック

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

**5,600**

税込 6,160



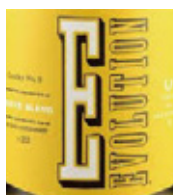
## Sumeragi すめらぎ - 皇 -

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



## Evolution White Lucky No.9 エヴォリューション ホワイト ラッキーナンバー9

Pino Gris, Chardonnay, Semillon, Muscat-Canelli  
Riesling, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Eallry-Muscat  
Sokol Blosser / U.S.A

次から次へと弾ける香り。カラフルな味わい

**6,000**

税込 6,600

# WHITE

## 白ワイン



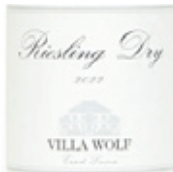
### San Vincenzo サン ヴィンチェンツォ

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

**6,300**

税込 6,930



### Villa Wolf Riesling Dry ヴィラ・ヴォルフ リースリング ドライ

Riesling  
Villa Wolf / Pfalz, GERMANY

南の地のおおらかな果実感とそれを引き締めるシャープな酸、  
バランスのとれた1本

**6,500**

税込 7,150



### AZUMINO winery Beau BLANC 安曇野ワイナリー ボー・ブラン

Cabernet franc, Merlot, Chardonnay, 竜眼, Kerner  
安曇野ワイナリー / Nagano, JAPAN

黒葡萄から造られるユニークで爽やかな安曇野の白

**6,800**

税込 7,480



### Soalheiro Granit ソアリュイロ グラニット

Alvarinho  
Soalheiro / Vinho Verde, PORTUGAL

ポルトガル最北端の山々に囲まれ畑から造られる、  
ドライでミネラリーなアルバリーニョ

**6,900**

税込 7,590

# WHITE

白ワイン



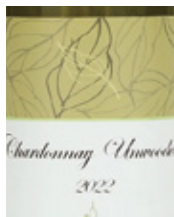
## La Vigne de ma Mère ラ ヴィーニュ ド マ メール

7,600

税込 8,360

Viognier  
Domaine de Gourgazaud / Languedoc-Roussillon, FRANCE

咲きこぼれるユクノキの華の香りと  
しっとりとした絡みつく柔らかな質感



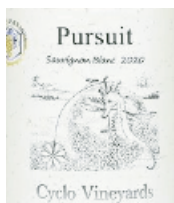
## Chardonnay Unwooded 楠 シャルドネ アンウッドド

8,000

税込 8,800

Chardonnay  
Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

フレッシュな柑橘やトロピカルフルーツの香り  
ピュアなシャルドネの味わい



## Pursuit Sauvignon Blanc パシュート ソーヴィニヨン・ブラン

9,500

税込 10,450

Sauvignon Blanc  
496Winery / Nagano, JAPAN

八重原の大地を映した、爽やかなワイン



# WHITE

白ワイン



## Malterdinger Bienenberg

### Weisser Burgunder

マルターディングー ビーネンベルグ  
ヴァイサー ブルグンダー トロッケン

Pinot Blanc

Bernhard Huber / Baden, GERMANY

奥深い風味と贅沢な余韻が広がるドイツのピノブラン

**11,000**

税込 12,100



## Chablis

### シャブリ

Chardonnay

Domaine de Malandes / Chablis, FRANCE

軽井沢の凛とした空気が良く似合うワイン  
ゆったりとした時間を演出してくれます

**12,000**

税込 13,200



## Les Arums de Lagrange

### レザルム ドラグランジュ

Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris

Château Lagrange / Bordeaux, FRANCE

気品ある正統派ボルドーブラン

**12,000**

税込 13,200



## Michel Niellon Chassagne Montrachet

### ミッシェル・ニーロン

### シャサーニュ・モンラッシェ

Chardonnay

Domaine Michel Niellon / Bourgogne, FRANCE

樹齢50～60年の古木から収穫された葡萄を使用。  
芳醇でエレガント

**17,000**

税込 18,700

# RED

赤ワイン



## Estate Pinot Noir エステート ピノ・ノワール

**4,800**

税込 5,280

Pinot Noir  
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE

瑞々しく透明感のある味わい



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

**5,300**

税込 5,830

Nero d'Avola  
Colpasso / Sicily, ITALY

可憐で甘やかなスマレの華の香り  
まろやかでジューシーな味わい



## Gaba do Xil Mencia ガバ ド シル メンシア

**5,800**

税込 6,380

Mencia  
Telmo Rodriguez / Galicia, SPAIN

土地の個性を表した土着品種、メンシア  
艶やかな果実の風味



## Washington Hills Merlot ワシントンヒルズ メルロー

**6,000**

税込 6,600

Merlot  
Washington Hills / Washington, USA

フレッシュなフルーツの香りと  
洗練されたフィニッシュ

# RED

赤ワイン



## Kusunoki Muscat Bailey A 楠マスカット・ベイリーA

**6,200**

税込 6,820

Muscat Bailey A  
Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

しなやかさと滑らかさ  
味わい深いミディアムボディ



## Crescendo Rouge クレッシェンド ルージュ

**6,300**

税込 6,930

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



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

**6,500**

税込 7,150

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



## Ordinaire Merlot オーデイネール メルロー

**6,500**

税込 7,150

Merlot  
小布施ワイナリー / Nagano, JAPAN

心に染み入る優しいメルロー

# RED

## 赤ワイン



### Vincœur Vincul Rouge ピエール オリヴィエ ボノーム ヴァンクール ヴァンキュ ルージュ

Gamay, Pineau d`aunis  
Pierre Olivier Bonhomme / Loire, FRANCE

瑞々しく、しなやかな果実味とミネラルが感じられるワイン

**7,000**

税込 7,700



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

Sangiovese  
Cafaggio / Toscana, ITALY

黄金の溪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

**7,500**

税込 8,250



### Shaw + Smith Shiraz ショウ アンド スミス シラズ

Shiraz  
Shaw + Smith / SOUTH AUSTRALIA

アデレード・ヒルズのテロワールを表現した  
エキサイティングなシラズ

**8,500**

税込 9,350



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

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

**9,000**

税込 9,900

# RED

赤ワイン



## Domaine Kuheiji Coteaux Bourguignons ドメヌ クヘイジ コトー ブルギニヨン

**9,500**

税込 10,450

Gamay, Pinot Noir  
萬乗醸造 / Bourgogne, FRANCE

醸し人九平次で知られる萬乗醸造が  
ブルゴーニュで造るワイン



## Austri Langhe Rosso アウストリ ランゲ ロッソ

**10,000**

税込 1,1000

Barbera Nebbiolo  
San Fereolo / Piemonte, ITALY

凄まじい果実の凝縮と繊細な香り



## Cantemerle カントメルル

**14,000**

税込 15,400

Pineau d'Aunis  
Château Cantemerle / Bordeaux, FRANCE

どんな飲み手でも受け入れてくれる懐の深さ  
実力あるシャトー



## Funky Château La Première Fois ファンキー シャトー ラ プルミエール フォア

**15,000**

税込 16,500

Cabernet sauvignon, Cabernet franc  
Funky Chateau / Nagano, JAPAN

東山のテロワールが反映されたフルボディのワイン

# SOFT DRINK ソフトドリンク

## GFF (信州産生姜シロップ) × SODA

新鮮な果汁と厳選した生姜とハチミツから作ったジンジャーシロップ  
強炭酸で割ることで喉ごし爽快に仕上げました。3種類のフレーバーよりお選びください  
※ お湯割でホットドリンクにすることもできます

レモン & ジンジャー LEMON & GINGER	<b>600</b> 税込 660
ブルーベリー & ジンジャー BLUEBERRY & GINGER	<b>600</b> 税込 660
アップル & ジンジャー APPLE & GINGER	<b>600</b> 税込 660

## ORIGINAL SOFT DRINK

シトラス アイステイー アールグレイと相性の良いグレープフルーツを合わせました CITRUS ICED TEA	<b>650</b> 税込 715
バジル ピーチティー ソーダ 清々しさと、甘やかさ、2つの異なったフレーバーをお楽しみください BASIL PEACH TEA SODA	<b>650</b> 税込 715

## SOFT DRINK

信州産 100%ジュース (りんご) 100% FRUIT JUICE from SHINSHU (APPLE)	<b>650</b> 税込 715	
信州産 100%ジュース (桃) 100% FRUIT JUICE from SHINSHU (PEACH)	<b>750</b> 税込 825	
100%ジュース (オレンジ/グレープフルーツ/トマト) 100% JUICE (ORANGE / GRAPEFRUIT / TOMATO)	各 each <b>520</b> 税込 572	
ペリエ PERRIER	330 ml <b>650</b> 税込 715	750ml <b>980</b> 税込 1,078

SAWA  
MURA