

# 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 am 11:00 - pm 17:00

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

### Grilled Pork Loin Salad

#### 薄切り豚肩ロース肉の炙りサラダ

グリルしたジューシーな肩ロース肉をトッピング。パプリカドレッシングで

2,000

税込 2,200

### 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

### Napolitan Spaghetti w/ sausages from Delicatessen Yamabuki - spaghetti -

#### 山吹ソーセージのナポリタン スパゲッティ

軽井沢の山吹ソーセージを使用したナポリタン。アクセントにフランボワーズの香り

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