WEEKEND LUNCH



LUNCH SET

メインのお料理にはベーカリー沢村の熟成酵母パンと前菜の盛り合わせが付きます

MEAT & FISH

ハーブレモンに漬けたトロ鯖のグリル	······ 1,880
季節のピューレと香草パンのクラストを添えて	税込 2,068
メカジキのソテー、トラパニーゼ ソース	2,150
アーモンド、トマト、ニンニクで作ったトラーパニ風ペーストを クリーミーに仕上げソースにしました	税込 2,365
スパイシー ローストチキン	····· 2.080
オリジナルスパイスに漬け込んで焼き上げたひな鷄を使用しました	税込 2,288
豚肩ロースの黒ビール煮込み	····· 2.080
軽井沢の地ビールメーカー "KOKAGE" のスタウトを使用	税込 2,288
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ······	····· 2 7 00
たっぷりの赤ワインとフォンドヴォーでじっくりと煮込み 濃厚な味わいに仕上げました	税込 2,970
信州プレミアム牛のステーキ 180g	4 800
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	税込 5,280

SOUP & SALAD

季節野菜のポタージュ	········ 1,650 税込 1,815	
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	······ 1,750 税込 1,925	
ローストビーフサラダ	······ 2,180 税込 2,398	
PASTA		
蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ		
桜エビと春のキャベツのペペロンチーノ スパゲッティーニ 桜エビと春のキャベツにほんのリカレー風味をのせて	······ 1,980 税込 2,178	

LUNCH SET DRINK

LUNCH COURSE

沢村ランチコース

3,637 税込 4,000
ANTIPASTO
前菜三種盛り合わせ
PANE
熟成酵母パン
PRIMO PIATTO
以下2品よりお好きなものを1品お選びいただけます
モッツァレラとほうれん草のボロネーゼ
桜エビと春キャベツのペペロンチーノ
MAIN
以下5品よりお好きなものを1品お選びいただけます
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
スパイシーローストチキン
メカジキのソテー、トラパニーゼ ソース (+ 330税込)
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (+ 550 税込)
信州プレミアム牛のステーキ (+ 1,500 税込)
DOLCE
季節のデザート
COFFEE or TEA
コーヒー or 紅茶

A LA CARTE

単品のおつまみメニュー

茄子のカポナータ シチリア風	780 税込 858
トリッパと牛すじのトマト煮込	み 980 税込 1,078
フィッシュ アンド チップス	
季節野菜の土佐酢ピクルス	980 稅込 1,078
海老とレンコンのアヒージョ …	1,100 稅込 1,210
軽井沢山吹ソーセージ	1,680 稅込 1,848
季節のフルーツの白和え	
自家製熟成酵母パンの盛合せ	750 税込 825

DESSERT

デザート

ティラミス	650
しっとりとしていてふんわり 甘みと苦味のバランスが絶妙	税込 715
クラッシック ショコラ	750
しっとりと焼き上げました。生クリームと共に	
ガトーフロマージュ	750
濃厚なクリームチーズを使用したチーズケーキです	税込 825
蕎麦茶とクルミのカタラーナ	750
蕎麦茶とクルミを煮出した、ひんやりとしたデザート	
アーモンドとラムレーズンのヌガーグラッセ	
砕いたアーモンドとラムレーズンが入ったアイスクリーム風のデザート	税込 693

ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

和三盆バニラ / モカ / キャラメル アプリコット / フランボワーズ / マンダリンマンゴー ****** 各 **550** ^{税込} 605

欧風小皿料理 沢村 丸の内

TEL: 03-3240-0033

---- 営業時間 -----

ランチ $11:00 \sim 16:00$ L.O. ディナー $16:00 \sim 22:00$ L.O.



SAWAMURA