

LUNCH

M E N U

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がけください。

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 カルツォーネ ピッツア —

《 with salad / サラダ付 》

「カルツォーネ 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ったトマトベースのソース

1,880
税込 2,068

SHINSHU CHILI PEPPER & MUSHROOM - miso

信州きのこことぼたんこしょう味噌

きのこ、ぼたんこしょう、味噌、信州づくし

1,880
税込 2,068

SHINSHU BACON & SPRING CABBAGE

信州産ベーコンと春キャベツ

ベーコンの煙香と塩味が春キャベツのやさしい甘さを引き立てます

1,880
税込 2,068

MARGHERITA w/ housemade ricotta cheese

自家製リコッタチーズのマルゲリータ

トマトソースとバジルのシンプルなマルゲリータ

1,880
税込 2,068

QUATTRO FORMAGGI w/ shinshu honey

クワトロフォルマッジ 信州はちみつ添え

リコッタ、モッツァレラ、グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラが溶け出します

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ツ タルタルソースとトマトのマリネ添え

1,900

柔らかな国産鶏むね肉を自家製ハーブ液に漬け

税込 2,090

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

2,600

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

税込 2,860

SPECIALITY BEEF STEW

SAWAMURA ビーフシチュー

3,000

牛バラ肉を塩麴にじっくりと漬け込み、

税込 3,300

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 ヴァンブランソース

3,000

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

税込 3,300

SIRLOIN BEEF STEAK from Shinshu

信州産牛サーロインのステーキ 250g

6,850

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

税込 7,535

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

2,200

税込 2,420

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 》

MINESTRONE

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
りんご / 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

980

税込 1,078

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

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がけください。

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アレラブッファラのカプレーゼ

信州産の旬のフルーツとモッツア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

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。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ツ 〜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

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

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

MINESTRONE

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

PROSCIUTTO

プロシュート

プロシュート 24 か月熟成

1,200
税込 1,320

PORK RILLETTES

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

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

CHEESE

チーズ単品

※ 詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

ASK

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 / ゴルゴンゾーラ / ブリ・ド・モー / スモークペッパー
mimolette / parmigiano / gorgonzola / brie de meaux / smoked pepper

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ご一緒に

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 ヴァンブランソース

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
ベーガ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ったトマトベースのソース

2,080
税込 2,288

SHINSHU CHILI PEPPER & MUSHROOM - miso

信州きのこぼたんこしょう味噌

きのこ、ぼたんこしょう、味噌、信州づくし

2,080
税込 2,288

SHINSHU BACON & SPRING CABBAGE

信州産ベーコンと春キャベツ

ベーコンの煙香と塩味が春キャベツのやさしい甘さを引き立てます

2,080
税込 2,288

KARUIZAWA SAUSAGE & BUTTERED CORN - tomato sauce

軽井沢ソーセージとバターコーン

トマトソースベースでお子様に人気のピザ

2,080
税込 2,288

MARGHERITA w/ housemade ricotta cheese

自家製リコッタチーズのマルゲリータ

トマトソースとバジルのシンプルなマルゲリータ

2,080
税込 2,288

QUATTRO FORMAGGI w/ shinshu honey

クワトロフォルマッジ 信州はちみつ添え

リコッタ、モッツァレラ、グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラが溶け出します

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すめです

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이스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 バニラアイス添え

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

ルイボス ブレンド

HOT 500 税込 550

D R I N K
M E N U

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 ウィスキー

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

WINE LIST

SPARKLING

スパークリング



Ryugan 酵母の泡 龍眼

5,500

善光寺龍眼

税込 6,050

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



Cidre シードル

5,600

Apple

税込 6,160

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



Prosecco Extra Dry

6,500

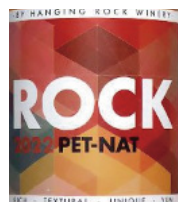
プロセッコ エキストラ ドライ

税込 7,150

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



Rock Pet-Nat

7,000

ロック ペットナット

税込 7,700

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



Royer et Fils CHAMPAGNE

11,000

Cuvée de Reserve Brut

税込 12,100

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

WHITE

白ワイン



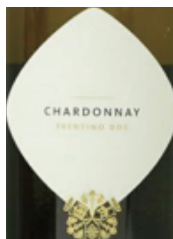
Estate Sauvignon Blanc エステート ソーヴィニヨン・ブラン

4,800

税込 5,280

Sauvignon Blanc
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE

爽やかで親しみやすい味わい



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

4,800

税込 5,280

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



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

5,000

税込 5,500

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



Paranga White パランガ ホワイト

5,200

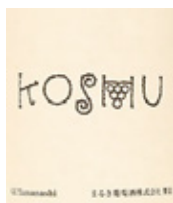
税込 5,720

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

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



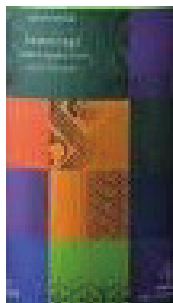
Chardonnay élevé en Barriques シャルドネ エルヴェ アンバリック

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



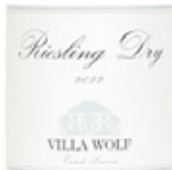
San Vincenzo サン ヴィンチェンツォ

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



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

6,500

税込 7,150

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



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

6,800

税込 7,480

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



Soalheiro Granit ソアリュイロ グラニット

6,900

税込 7,590

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ニョ

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



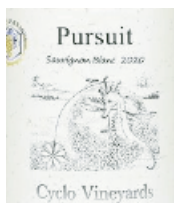
Chardonnay Unwooded 楠 シャルドネ アンウッドイド

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
496 Winery / 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

マルターディンガー ビーネンベルグ
ヴァイサー ブルグンダー トロッケン

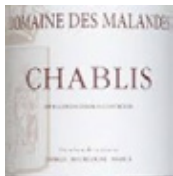
Pinot Blanc

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

軽井沢の凜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 オーディネール 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 シラーズ

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ーズ

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 ドメーヌ 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	600 税込 660
ブルーベリー & ジンジャー BLUEBERRY & GINGER	600 税込 660
アップル & ジンジャー APPLE & GINGER	600 税込 660

ORIGINAL SOFT DRINK

シトラス アイスティー 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	650 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	650 税込 715

SOFT DRINK

信州産 100%ジュース (りんご) 100% FRUIT JUICE from SHINSHU (APPLE)	650 税込 715
信州産 100%ジュース (桃) 100% FRUIT JUICE from SHINSHU (PEACH)	750 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 520 税込 572
ペリエ PERRIER	330 ml 650 税込 715
	750ml 980 税込 1,078

SAWA
MURA