

DRINK MENU

from the BAR

| BEER

KARUIZAWA AWA LABO Session IPA / White Ale 泡村麦酒 Session IPA / White Ale	1,210
HEARTLAND draft ハートランド 樽生	968
BRAU MEISTER draft ブラウマイスター 樽生	1,045
GUINNESS bottled ギネス 瓶	1,078
KIRIN GREENS FREE bottled KIRIN グリーンスフリー 瓶 ※ NON ALC.	715

| ORIGINAL BAR DRINKS

HIGH BALL ハイボール	825
FRUITS GINGER HIGH BALL lemon / apple / blueberry フルーツジンジャーハイボール レモン / りんご / ブルーベリー	880
LEMON SOUR レモンサワー	825
CITRUS ICED TEA シトラスアイスティー ※ NON ALC.	715

from the CAFE

| COFFEE

SAWAMURA BAKERY BLEND * 沢村ベーカリーブレンド	715
ICED COFFEE アイスコーヒー	660
ESPRESSO エスプレッソ	550
AMERICANO アメリカーノ	605
CAFFE LATTE カフェラテ	693
CAPPUCCINO カプチーノ	693
HONEY CINNAMON LATTE ハニーシナモンラテ	770

| TEA

EARL GREY / ORIGINAL BLEND * アールグレイ / オリジナルブレンド	715
ICED TEA アイスティー	605
CHAMOMILE / ROOIBOS * カモミール / ルイボス	715

| SOFT DRINK

APPLE JUICE from Nagano 信州りんごジュース	638
PEACH JUICE from Nagano 信州ももジュース	825
GINGER SODA lemon/apple/blueberry ジンジャーソーダ レモン / りんご / ブルーベリー	660

LUNCH MENU

weekends 11:00-16:00

* はポットサービスとなります
* marked drinks will be served by pot
表示価格は 10% の税込価格となります
above price is 10 % tax included

BAKERY & GRILL
SAWAMURA
KARUIZAWA

LUNCH MENU

eat in tax 10%

MAIN	サラダ付き comes w/salad
------	------------------------

SAWAMURA SPECIALTY BURGER
SAWAMURA ベーカーズバーガー 2,200
税込 2,420
肉汁たっぷりのパティと、素材のうまみがストレートに伝わってくるボリュームある一皿

GRILLED CHICKEN w/ grenobloise sauce 2,400
税込 2,640
鶏モモ肉のグリル グルノブローズソース
ダイス状にカットしたトマト、玉ねぎ、ケッパーのソースでさっぱりと

PORK LOIN stewed in dark beer 2,400
税込 2,640
豚肩ロースの黒ビール煮
軽井沢の地ビールメーカーKOKAGEのスタウトを使用

STEWED BEEF CHEEK & VEGETABLES w/ salsa verde sauce 2,900
税込 3,190
牛ほほ肉のボリート野菜の煮込み サルサヴェルデ
牛ほほと野菜をホロホロ、トロトロになるまで煮込んだ優しい一皿。
サルサヴェルデで味変をお楽しみください

GRILLED SWORDFISH w/ dukkah oil 2,200
税込 2,420
カジキマグロのグリル デュカオイル
ジューシーにグリルしたカジキマグロと香り高いスパイスとナッツのソースで

RARE GRILLED SMOKED SALMON w/ basil mustard sauce 2,500
税込 2,750
サーモンのミキユイグリル バジル風味のマスタードソース
レアにグリルしたサーモンの旨味を、爽やかな酸味のソースで仕上げました

SOUP	サラダ付き comes w/salad
------	------------------------

GRILLED VEGETABLE & CHICKEN CURRY SOUP 2,000
税込 2,200
グリル野菜とチキンのカレースープ <数量限定>
じっくり煮込んだ旨味たっぷりのカレースープ

全てのメニューにかご盛りパンと
デリ3種が付きます (パンはおかわり自由)
All menus are accompanied by bread basket
& 3 kinds of deli (Free refills of bread)



PASTA	サラダ付き comes w/salad
-------	------------------------

SEASONAL PEPERONCINO 2,000
税込 2,200
季節のペペロンチーノ
季節の旬な食材を使って、ペペロンチーノに仕上げました

HOUSEMADE MEAT SAUCE & MOZZARELLA BOLOGNESE 2,000
税込 2,200
自家製ミートソースとモッツァレラのボロネーゼ
丁寧に時間をかけたミートソースをたっぷりのチーズで

HOUSE MADE RICOTTA CHEESE & BACON AMATRICIANA 2,000
税込 2,200
自家製リコッタチーズと山吹ベーコンのアマトリチャーナ
山吹ベーコンと野菜の旨味たっぷりのトマトパスタ。
オレンジ香る自家製リコッタをアクセントに

SALAD	本日のスープ付き comes w/soup
-------	--------------------------

GRILLED PORK SALAD 2,000
税込 2,200
薄切りポークのグリルサラダ
グリルしたジューシーな肩ロース肉をトッピング。見た目にも豪華な一品

DRINK SET 250 税込 275		
SAWAMURA Bakery Blend 沢村ベーカリーブレンド	Iced Coffee アイスコーヒー	Tea (hot / iced) 紅茶
Orange Juice オレンジジュース	Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	
DESSERT SET 350 税込 385		
Vanilla Ice バニラアイス	Roasted Green Tea Ice ほうじ茶アイス	Yoghurt Sorbet ヨーグルトソルベ
	Pudding 大人のプリン (+200)	Framboise Sorbet フランボワーズソルベ
		Cheese Cake チーズケーキ (+500)

A LA CARTE MENU

Marinated Vegetables
彩り野菜のグレック

650
税込 715

Housemade Pâté de Campagne
自家製パテ・ド・カンパーニュ

900
税込 990

Cheese Nuts
チーズナッツ

700
税込 770

Assorted Cheese
チーズ盛り合わせ
スプリンツ / パヴェ・ド・パリ
ゴルゴンゾーラドルチェ

1 種	900	税込 990
2 種	1,600	税込 1,760
3 種	2,600	税込 2,860

Fried Potato
ゴロゴロ ポテトフライ

650
税込 715

Fish & Chips
フィッシュ & チップス

950
税込 1,045

Pork Liver Meatballs
豚レバーの欧風つくね

1,100
税込 1,210

BAKERY & GRILL

SAWAMURA

KARUIZAWA