

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

信州きのことばたんこしょう味噌

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 & SQUASH

信州産ベーコンとカボチャ

ほっこりしたカボチャの甘みに、はちみつのコクをプラスしました

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—

もっ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
ロメインレタスのシーザードレッシング

2,000
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
柔らかな国産鶏むね肉を自家製ハーブ液に漬け
衣はサクっと、身はジューシーに仕上げました

1,900
税込 2,090

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
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

2,600
税込 2,860

SPECIALITY BEEF STEW

SAWAMURA ビーフシチュー
牛バラ肉を塩麹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

3,000
税込 3,300

SAUTEED SHIGA KOGEN TROUT w/ vin blanc sauce

志賀高原トラウトのソテー ヴァンブランソース
志賀高原で育ったあっさりとしたニジマスを白ワイン、
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

6,850
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

1,500

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

税込 1,650

CURRY SOUP

カレースープ 信州吟醸味噌仕立て

1,580

10種のスパイスと信州味噌を加え煮込みました。

税込 1,738

季節の野菜を乗せて

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: トマトピッツア B: メープルバターピッツア
- 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

KARUIZAWA AWA LABO Session IPA / White Ale

泡村麦酒 Session IPA / White Ale

1,100

税込 1,210

軽井沢のクラフトビール「KOKAGE ビール」との共同開発で生まれたビール。

軽井沢にゆかりのある作家の作品をラベルにしています。お食事とともに、
ビールとアートをご堪能ください。

THE PREMIUM MALT'S - *draft* -

830

ザ・プレミアム・モルツ 香るエール <生>

税込 913

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

half glass 650

税込 715

KOKAGE BEER - *draft* -

1,300

コカゲビール <生>

税込 1,430

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

HEARTLAND - *bottled* -

1,100

ハートランド <瓶>

税込 1,210

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

DOUBLE MINT MOJITO

900

ダブルミント モヒート

税込 990

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

ROSEMARY MOSCOW-MULE

800

ローズマリー モスコミュール

税込 880

ローズマリーの華やかな風味がアクセント。

CUCUMBER & BASIL GIN & TONIC

800

きゅうりとバジルジンのジントニック

税込 880

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

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

1,700

税込 1,870

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

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

1,700

税込 1,870

さっぱりとした土佐酢ジュレでお召し上がりください

SEASONAL FRUITS from SHINSHU & MOZZARELLA CHEESE

長野県産フルーツとモツァレラブッファラのカプレーゼ

1,700

税込 1,870

信州産の旬のフルーツとモツァレラチーズをサラダに仕上げました

RATATOUILLE

彩り野菜のラタトウイユ

800

税込 880

彩り豊かな野菜をトマトで煮込みました

SAWAMURA POTATO SALAD

SAWAMURA ポテトサラダ

800

税込 880

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

HOUSEMADE PICKLES w/ apple vinegar

ピクルスの盛り合わせ アップルビネガー

800

税込 880

新鮮な野菜をりんごと漬け込みました

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ツツア サラミと黒胡椒を効かせた薄焼きピツツア	1,050 税込 1,155
MAPLE BUTTER PIZZA メープルバター ピツツア 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 & vinegrette 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、
衣はサクっと、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パルミジャーノグラタン

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

1,350

税込 1,485

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

COLORFUL VEGETABLE SALAD

彩り野菜のサラダ

1,800

税込 1,980

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

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

1,800

税込 1,980

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

SOUP スープ

MINESTRONE

具沢山のミネストローネ

870

税込 957

たっぷりの野菜を煮込んだトマトベースのスープ

SEASONAL POTAGE SOUP

季節野菜のポタージュ

870

税込 957

※ 詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

— 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

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・カンパニユ

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 ジュダニヨー

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

SHINSHU PORK stewed in dark beer

信州米豚の黒ビール煮込み

旨みの強い肩ロースをじっくり煮込みました。

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 SHIGA KOGEN TROUT w/ vin blanc sauce

志賀高原トラウトのソテー ヴァンブランソース

志賀高原で育ったあっさりとしたニジマスを白ワイン、
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)

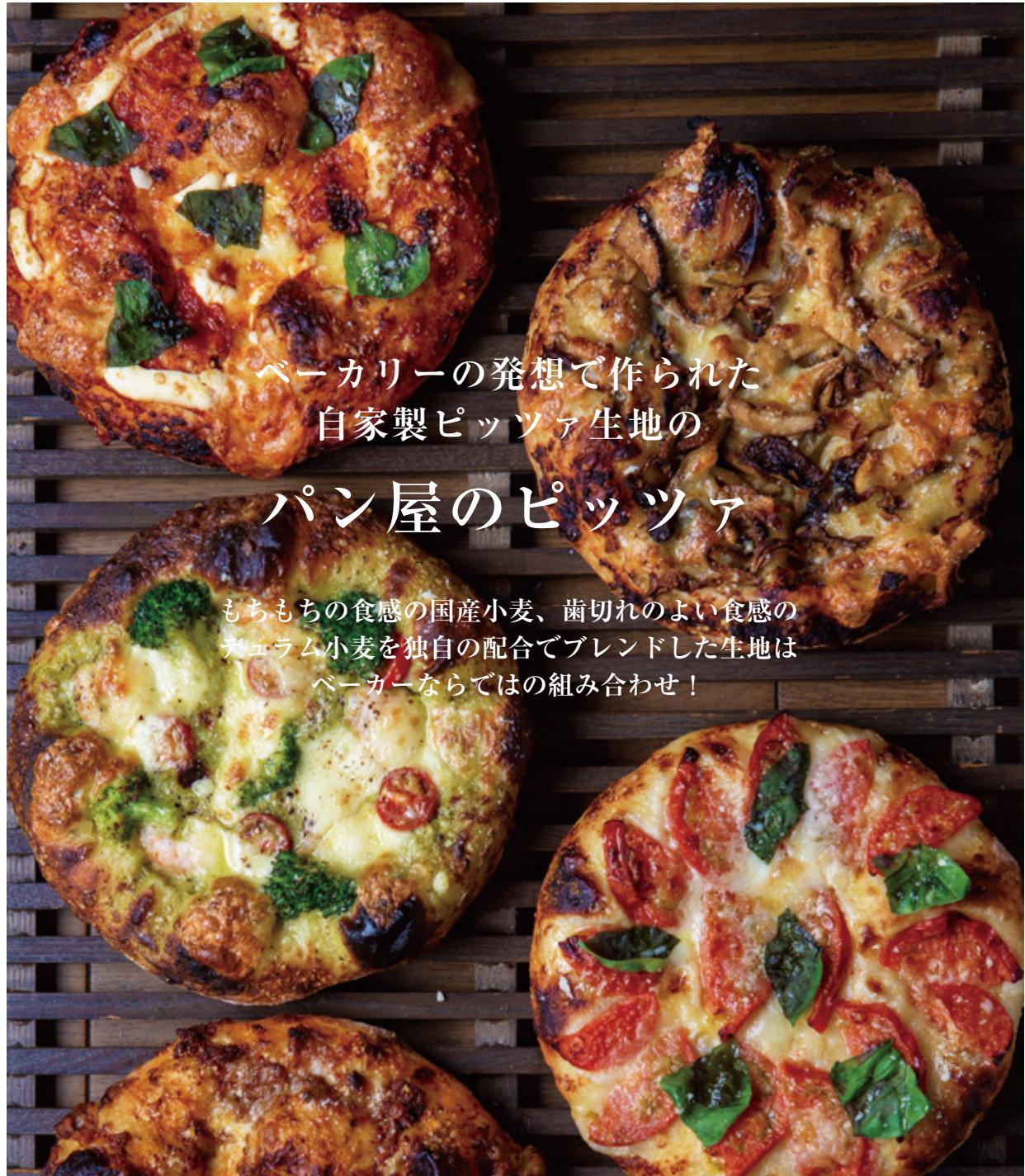
S (4 カット /pieces) 475 (税込)

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 自家製ピツツア生地の パン屋のピツツア

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
ベーカーならではの組み合わせ！

ピツツア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

信州きのことばたんこしょう味噌

きのこと、ばたんこしょう、味噌、信州づくし

2,080

税込 2,288

SHINSHU BACON & TARO

信州産ベーコンと里芋

玉ねぎの甘みで里芋を引き立てました

2,080

税込 2,288

KARUIZAWA SAUSAGE & BUTTERD 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、モッツアレラ、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めです



DESSERT デザート

TERRINE CHOCOLATE

[ALCOHOL] 生チョコのテリース カルダモンアイス添え
ベルギー産シ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グラッセ
ふわふわな食感とラム酒に漬け込んだドライフルーツをたっぷりと

900

税込 990

APPLE HONEY GINGER & MASCARPONE w/ vanilla ice cream

アップルハニーギ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ア

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 / Cardamom 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

KARUIZAWA AWA LABO Session IPA / White Ale

泡村麦酒 Session IPA / White Ale

軽井沢のクラフトビール「KOKAGE ビール」との共同開発で生まれたビール。
軽井沢にゆかりのある作家の作品をラベルにしています。お食事とともに、
ビールとアートをご堪能ください。

1,100 税込 1,210



THE PREMIUM MALT'S - *draft* -

830

税込 913

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

half glass **650**

税込 715

KOKAGE BEER - *draft* -

1,300

税込 1,430

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

HEARTLAND - *bottled* -

1,100

税込 1,210

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

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

700

税込 770

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

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 **1,800**
やわらかく華やかな香り、甘くなめらかな味わい
税込 1,980

白州 HAKUSHU **1,800**
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
税込 1,980

響 HIBIKI **2,000**
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
税込 2,200

SCOTCH

JOHNIE WALKER BLACK LABEL **1,000**
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。スマートの中の甘い味わい
税込 1,100

IRISH

BLACKBUSH **900**
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
税込 990

AMERICAN

MAKER'S MARK REDTOP **900**
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
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

5,500

税込 6,050

善光寺龍眼

マンズワイン / Nagano, JAPAN

沢村にいちは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

税込 6,160

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



Prosecco Extra Dry

6,500

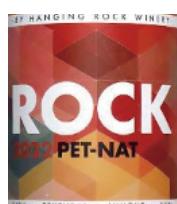
税込 7,150

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



Rock Pet-Nat

7,000

税込 7,700

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



Royer et Fils CHAMPAGNE

11,000

税込 12,100

Cuvee de Reserve Brut

ロワイエ シャンパニユ

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ニスを持ちながらも、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



Robertson Chenin Blanc
ロバートソン シュナンブラン

5,000

税込 5,500

Chenin Blanc
Roberson winery / South Africa

活き活きした酸味と濃厚な果実味



Sulki Bianco
スルキ ビアンコ

5,000

税込 5,500

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY

地中海の風を感じるミネラルと塩味



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

5,200

税込 5,720

Kerner, Chardonnay
たかやしろワイナリー / 中野, 長野

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

WHITE

白ワイン



Lavis Tradition Chardonnay **5,300**

ラヴィス トライディッシュョン シャルドネ 税込 5,830

Chardonnay
Cantina Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY

アディジエ川を臨む丘陵地で育った、ミネラリーなシャルドネ

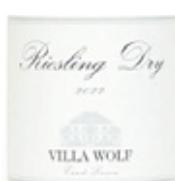


Chardonnay élevé en Barriques **5,600**

シャルドネ エルヴェ アンバリック 税込 6,160

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



Villa Wolf Riesling Dry **6,000**

ヴィラ・ウォルフ リースリング ドライ 税込 6,600

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



Boatshed Bay Marlborough Sauvignon Blanc **6,200**

ボートシェットベイ 税込 6,820

Sauvignon Blanc
Boatshed Bay / Marlborough, NZ

軽快な酸と爽やかで心地よい余韻

WHITE

白ワイン



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

6,500

税込 7,150

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



Grove Mill Marlborough Pinot Gris

グローブミル マールボロ ピノグリ

6,500

税込 7,150

Pinot Gris
Grove Mill / Marlborough, NZ

カエルの為に湿地を用意するワイナリー。
まろやかな酸味と深いコク。



AZUMINO winery Beau BLANC

安曇野ワイナリー ボー・ブラン

6,600

税込 7,260

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

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

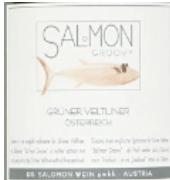
税込 7,590

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



salmon Grüner Veltliner
サロモン グルーヴィ
グリューナー・ヴェルトリーナー

7,200

税込 7,920

Grüner Veltliner
almon / Niederösterreich, AUSTRIA

キリッとした酸とドライな余韻。



San Vincenzo
サン ヴィンチエンツオ

7,200

税込 7,920

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Anselmi / Venet, ITALY

アンセルミが創造する世界観の散文。華やかさとミネラル



DONNAFUGATA Lighea SICILIA DOC
リゲア

7,400

税込 8,140

Zibibbo
DONNAFUGATA / Sicilia, ITALY

ジャスミンや紅茶、オレンジが複雑に香る 魅力的なワイン



Obuse Chardonnay
小布施 シャルドネ

8,000

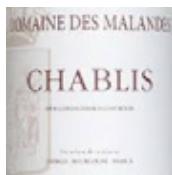
税込 8,800

Chardonnay
小布施ワイナリー / 小布施, 長野

クレイジーな作り手の徹底的なこだわり

WHITE

白ワイン



Chablis シャブリ

12,000

税込 13,200

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



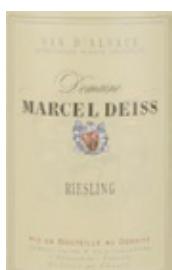
Rue De Vin Sauvignon blanc リュードヴァン ソーヴィニヨン・ブラン

12,000

税込 13,200

Sauvignon Blanc
Rue de vin / 東御, 長野

日本のコートドールを目指して。
しっかりとした骨格と青リンゴや蜂蜜のような香り



Marcel Deiss Riesling マルセルダイス リースリング

12,000

税込 13,200

Riesling
Marcel Deiss / Alsace, FRANCE

異なるテロワールをブレンドした巨大なスケールを持つ名作



Domaine De Villaine Bouzeron ドメーヌ・ド・ヴィラーヌ ブーズロン

14,000

税込 15,400

Aligote
DOMAINE DE VILLAINE / Bourgogne, FRANCE

ロマネ・コンティの共同経営者が手掛けた金のアリゴテ

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



Sulki Rosso
スルキ ロッソ

5,200

税込 5,720

Carignano, monica
Santadi / Sardegna, ITALY
熟した果実とスパイス 魚介とも楽しい地中海の赤



Goichi Siojiri Melrot
五一ワイン 塩尻メルロ

5,700

税込 6,270

melrot
林農園 / 塩尻, 長野
長野県塩尻の葡萄を使用。フレンチオーク樽の丸みと果実味。



DeBORTOLI Organic Shiraz Field Blend
デ・ボルトリ オーガニック・シラーズ
フィールドブレンド

5,800

税込 6,380

Shiraz, Petit Verdot
DeBORTOLI /new south wales , AUSTRALIA
マイルドな酸とタンニン、長い余韻

RED

赤ワイン



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



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

6,200

税込 6,820

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



Kusunoki Muscat Bailey A 楠マスカット・ベイリーA

6,500

税込 7,150

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



Ordinere 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

7,000

税込 7,700

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



Chianti Classico Single Estate

キャンティ クラシコ
シングル エステート

7,500

税込 8,250

Sangiovese
Cafaggio / Toscana, ITALY

黄金の渓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



Shaw + Smith Shiraz

ショウ アンド スミス シラーズ

8,500

税込 9,350

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



Solaris Juventa Rouge

ソラリス ユヴェンタ ルージュ

9,000

税込 9,900

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

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
萬乘釀造 / Bourgogne, FRANCE

醸し人九平次で知られる萬乘釀造が
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 11,000

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 **650**

LEMON & GINGER 税込 715

ブルーベリー & ジンジャー **650**

BLUEBERRY & GINGER 税込 715

アップル & ジンジャー **650**

APPLE & GINGER 税込 715

ORIGINAL SOFT DRINK

シトラス アイスティー **650**

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 税込 715

CITRUS ICED TEA

バジル ピーチティー ソーダ **650**

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 税込 715

BASIL PEACH TEA SODA

SOFT DRINK

信州産 100% ジュース (りんご) **650**

100% FRUIT JUICE from SHINSHU (APPLE) 税込 715

信州産 100% ジュース (桃) **750**

100% FRUIT JUICE from SHINSHU (PEACH) 税込 825

100% ジュース (オレンジ / グレープフルーツ / トマト) 各 each **520**

100% JUICE (ORANGE / GRAPEFRUIT / TOMATO) 税込 572

ペリエ 330 ml **680** 750ml **1,100**

PERRIER 税込 748 税込 1,210

SAWA
MURA