

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 ピッツァ —

《 with salad / サラダ付 》

「カルツォーネ ピッツァ」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

2,000

税込 2,200

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

2,000

税込 2,200

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

2,000

税込 2,200

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

2,000

税込 2,200

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

2,100

税込 2,310



— 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 **2,000**

税込 2,200

double **2,600**

税込 2,860

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！

1,900

税込 2,090

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

2,300

税込 2,530

SET DRINK

+ **330** (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 **2,200**
ロメインレタスのシーザードレッシング **税込 2,420**

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ット タルタルソースとトマトのマリネ添え **2,000**
タルタルソースとトマトのマリネ添え **税込 2,200**

柔らかな国産鶏むね肉を自家製ハーブ液に漬けて衣はサクッと、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 **2,700**
グリーンマスタードソース **税込 2,970**

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

SPECIALITY BEEF STEW

SAWAMURA ビーフシチュー **3,000**
3,000 **税込 3,300**

牛バラ肉を塩麴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

SAUTEED *SHIGA KOGEN* TROUT w/ vin blanc sauce

志賀高原トラウトのソテー ヴェンブランソース **3,000**
3,000 **税込 3,300**

志賀高原で育ったあっさりとしたニジマスを生白ワイン、サワークリームのソースでさっぱりと仕上げました

SIRLOIN BEEF STEAK from *Shinshu*

信州産牛サーロインのステーキ 250g **7,000**
7,000 **税込 7,700**

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

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

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

2,200

税込 2,420

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

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

1,850

税込 2,035

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

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

1,980

税込 2,178

COLORFUL VEGETABLE SALAD

彩り野菜のサラダ

新鮮高原野菜をフレックソルトとオリーブオイルでシンプルに仕上げました

1,850

税込 2,035

SET DRINK

+ 330 (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》

MINISTRONE

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

1,600
税込 1,760

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

1,850
税込 2,035

SET DRINK

+ **330** (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
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 550	税込 605
ICED COFFEE アイスコーヒー	ICED 580	税込 638
ESPRESSO エスプレッソ	HOT 500	税込 550
AMERICANO アメリカーノ	HOT/ICED 550	税込 605
CAFE LATTE カフェラテ	HOT/ICED 650	税込 715
CAPPUCCINO カプチーノ	HOT 650	税込 715
ROYAL HONEY CAFE LATTE ロイヤルハニーカフェラテ	HOT/ICED 700	税込 770

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 550	税込 605		
EARL GREY アールグレイ	HOT 550	税込 605	ICED 580	税込 638
TEA LATTE ティーラテ	HOT / ICED 650	税込 715		
ROYAL HONEY TEA ロイヤルハニーティー	HOT / ICED 700	税込 770		

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 550	税込 605
ROOIBOS BLENDED TEA ルイボス ブレンド	HOT 550	税込 605

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 -

コカゲビール <生>

1,300

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 -

ハートランド <瓶>

1,100

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

ダブルミント モヒート

900

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

ローズマリー モスコミュール

800

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

きゅうりとバジルジンのジントニック

800

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

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アラのカプレーゼ

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ッ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

MINISTRONE

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

PROSCUITTO

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 KOSENTROUT 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
ベーカリ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 & MUSHOOM - 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 & 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 アーモンドのヌーガークラッセ

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 パニラアイス添え

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 550	税込 605
ICED COFFEE アイスコーヒー	ICED 580	税込 638
ESPRESSO エスプレッソ	HOT 500	税込 550
AMERICANO アメリカーノ	HOT/ICED 550	税込 605
CAFE LATTE カフェラテ	HOT/ICED 650	税込 715
CAPPUCCINO カプチーノ	HOT 650	税込 715
ROYAL HONEY CAFE LATTE ロイヤルハニーカフェラテ	HOT/ICED 700	税込 770

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 550	税込 605		
EARL GREY アールグレイ	HOT 550	税込 605	ICED 580	税込 638
TEA LATTE ティーラテ	HOT / ICED 650	税込 715		
ROYAL HONEY TEA ロイヤルハニーティー	HOT / ICED 700	税込 770		

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 550	税込 605
ROOIBOS BLENDED TEA ルイボス ブレンド	HOT 550	税込 605

DRINK
MENU

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 -

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

830

税込 913

half glass **650**

税込 715

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

1,300

税込 1,430

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

1,100

税込 1,210

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

700

税込 770

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

900

税込 990

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

900

税込 990

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

900

税込 990

WHISKEY ウイスキー

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

W I N E
L I S T

SPARKLING

スパークリング



Ryugan 酵母の泡 龍眼

善光寺龍眼
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

5,500

税込 6,050



Cidre シードル

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

5,600

税込 6,160



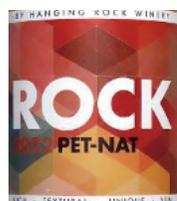
Prosecco Extra Dry プロセッコ エキストラ ドライ

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

6,500

税込 7,150



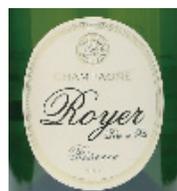
Rock Pet-Nat ロック ペットナット

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

7,000

税込 7,700



Royer et Fils CHAMPAGNE Cuvée de Reserve Brut

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

11,000

税込 12,100

WHITE

白ワイン



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

Sauvignon Blanc
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE

爽やかで親しみやすい味わい

4,800

税込 5,280



Robertson Chenin Blanc ロバートソン シュナンブラン

Chenin Blanc
Roberson winery / South Africa

生き活きた酸味と濃厚な果実味

5,000

税込 5,500



Sulki Bianco スルキ ビアッコ

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY

地中海の風を感じるミネラルと塩味

5,000

税込 5,500



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

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

5,200

税込 5,720

WHITE

白ワイン



Lavis Tradition Chardonnay

ラヴィス トラディッション シャルドネ

5,300

税込 5,830

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



Chardonnay élevé en Barriques

シャルドネ エルヴェ アンバリック

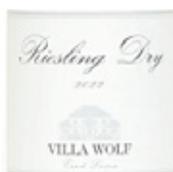
5,600

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

ヴィラ・ヴォルフ リースリング ドライ

6,000

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

ボートシェットベイ

6,200

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

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

6,500

税込 7,150



Grove Mill Marlborough Pinot Gris

グローブミル マールボロ ピノグリ

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。

6,500

税込 7,150



AZUMINO winery Beau Blanc

安曇野ワイナリー ボー・ブラン

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

6,600

税込 7,260



Soalheiro Granit

ソアリュイロ グラニット

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ヴァリーニョ

6,900

税込 7,590

WHITE

白ワイン



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

Grüner Veltliner
almon / Niederösterreich, AUSTRIA

キリッと澁刺とした酸とドライな余韻。

7,200

税込 7,920



San Vincenzo
サン ヴィンチェンツォ

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

7,200

税込 7,920



DONNAFUGATA Lighea SICILIA DOC
リゲア

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

7,400

税込 8,140



Obuse Chardonnay
小布施 シャルドネ

Chardonnay
小布施ワイナリー / 小布施, 長野

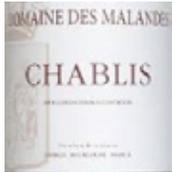
クレイジーな作り手の徹底的なこだわり

8,000

税込 8,800

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

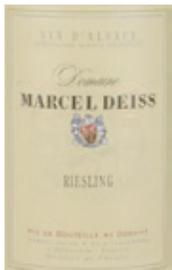


Rue De Vin Sauvignon blanc リュードヴァン ソーヴィニヨン・ブラン

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 ドメヌ・ド・ヴィレーヌ ブーズロン

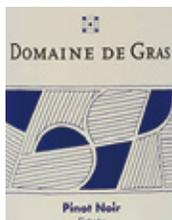
14,000
税込 15,400

Aligote
DOMAINE DE VILLAIN / 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



Ordinaire Merlot オーデイネール 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

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	650 税込 715
ブルーベリー & ジンジャー BLUEBERRY & GINGER	650 税込 715
アップル & ジンジャー APPLE & GINGER	650 税込 715

ORIGINAL SOFT DRINK

シトラス アイステイー 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 680 750ml 1,100 税込 748 税込 1,210

SAWA
MURA