

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いるため、これらの食材が微量に混入する場合がございます。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.

BAKER'S LUNCH



SPECIAL CHEESE BURGER w/ fries & pickles

特製チーズバーガー フライドポテト、ピクルス添え single **2,000**

パン屋ならではのふわっと柔らかいバンズが特徴！ 税込 2,200

パティ、チェダーチーズ、トマト、レタス、玉ねぎを挟みました。

double **2,600**

税込 2,860

CHICKEN CUTLET BURGER w/ fries & pickles

チキンカツバーガー **1,900**

鶏肉のサクッとした食感とクルミ味噌のソースを合わせました 税込 2,090

LUNCH SET DRINKS +330 (税込)

・コーヒー (HOT / ICED) ・紅茶 (HOT / ICED) ・エスプレッソ

MAIN LUNCH

熟成酵母パン・サラダつき with salad & breads

ROASTED CHICKEN w/ mushrooms

鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて 2,400

ローストした鶏もも肉に、信州産きのこを合わせました 税込 2,640

SPICY NUTS ROASTED SWORD FISH

メカジキのスパイシーナッツロースト 2,400

mix スパイスとナッツの豊かな香り。 税込 2,640

お好みてレーズンのペーストをのせて

ROASTED TATESHINA PORK w/ green mustard sauce

蓼科ポークのグリル 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。 税込 2,860

シェフ自慢のソースと共に

SHINSYU PORK STEWED IN DARK BEER

信州米豚の黒ビール煮込み 2,800

旨みの強い肩ロースをじっくり煮込みました 税込 3,080

BEEF CHEEK STEWED IN RED WINE

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 3,200

ほろっととろける柔らかなホホ肉に 税込 3,520

旨味が凝縮したソースを絡めました

LUNCH SET DRINKS +330 (税込)

・コーヒー (HOT / ICED) ・紅茶 (HOT / ICED) ・エスプレッソ

PASTA LUNCH

熟成酵母パン・サラダつき with salad & breads

KARUIZAWA NAPOLITAN - spaghetti -

軽井沢ナポリタン スパゲッティ **1,950**

信州産味噌を隠し味に少し大人の味に仕上げました 税込 2,145

BAMBOO SHOOTS AND SHINSHU CHICKEN OIL PASTA - spaghetti -

筍と福味鶏のオイルパスタ スパゲッティ **2,000**

筍と相性の良いオレガノにバターを使った爽やかで味わい深い一品です 税込 2,200

SQUID & BROCCOLI CREAM PASTA - tagliatelle -

イカとブロッコリーのクリームパスタ タリアテッレ **2,100**

肉厚なイカと甘さのあるブロッコリーが合わさった濃厚なパスタです 税込 2,310

SALAD LUNCH

熟成酵母パンつき with breads

SEASONAL FRUITS & FETA CHEESE GREEK STYLE SALAD

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ **1,900**

SAWAMURA の自家製パンを使用した、ボリュームあるサラダ 税込 2,090

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ **1,900**

シャキシャキのロメインレタスを使った濃厚シーザーサラダ 税込 2,090

LUNCH SET DRINKS +330 (税込)

・コーヒー (HOT / ICED) ・紅茶 (HOT / ICED) ・エスプレッソ

SOUP

スープ (単品)

MINESTRONE

具だくさんのミネストローネ **870**

たっぷり野菜、トマトベースの温かいスープ

税込 957

SEASONAL VEGETABLE POTAGE ※ ask staff for details

季節野菜のポタージュ **870**

スタッフにお尋ねください

税込 957

KIDS LUNCH

お子様ランチ

1,400 税込 1,540

ミニバーガー、ミートソースパスタ、フライドポテト
Mini Burger, Meat Sauce Pasta, French Fries,

スープ、サラダ、デザート
Soup, Salad, Dessert,

ジュース (リンゴ or オレンジ)
Juice (apple or orange)

※ 小学生以下のお子様に限らせて頂きます

* this menu is limited to children under elementary

DESSERT

デザート

TIRAMISU

ティラミス **850**

自社焙煎珈琲を使って香り高く仕上げました

税込 935

GATEAU AU CHOCOLAT w/ cardamon flavored milk ice cream

半生ガトーショコラ ~カルダモン風味のミルクアイス~ **900**

しっとりとお口溶け良いガトーショコラにさっぱりとしたアイスを添えて

税込 990

BUCKWHEAT TEA CRÈME BRÛLÉE

蕎麦茶のクレーム・ブリュレ **800**

クレームブリュレを香ばしい蕎麦茶の香りて

税込 880

ALMOND NOUGAT GLACÉ

アーモンドのヌガーグラッセ **900**

フワフワな食感とラム酒の漬け込んだドライフルーツをたっぷり

税込 990

SEASONAL DESSERT ※ ask staff for details

季節のデザート **ASK**

スタッフまでお尋ねください

ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

WASANBON SUGAR VANILLA

和三盆バニラ 450

税込 495

SAWAMURA'S COFFEE

沢村ロースタリー珈琲 450

税込 495

CARDAMON MILK

カルダモンミルク 450

税込 495

YOGURT ICE CREAM w/ Seasonal Fruits

季節フルーツとヨーグルト 450

税込 495

"COSMO" WHISKY CHOCOLATE ICE CREAM

越百ウイスキー チョコレートアイス 450

ビターチョコとしっかりとウイスキーをきかせたアイス

税込 495

"YOHAKU" GIN TONIC SORBET

YOHAKU ジントニックソルベ 450

長野、佐久のクラフトジンを使ったソルベ

税込 495

COFFEE

コーヒー

SAWAMURA's COFFEE

沢村ベーカリーブレンド HOT **550** 税込 605

ICE 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

CAFFÈ LATTE

カフェラテ HOT / ICED **650** 税込 715

CAPPUCCINO

カプチーノ HOT / ICED **650** 税込 715

ROYAL HONEY CAFFÈ 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 TEA

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 BLEND

カモミールブレンド HOT **550** 税込 605

ROOIBOS BLEND

ルイボスブレンド HOT **550** 税込 605

DINNER MENU

ディナータイムではサービス料 (パン代を含む) として、
お一人様 550 円を頂戴しております

Service fee of 550 JPY per person will be charged during
dinner time hours * 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いるため、これらの食材が微量に混入する場合がございます。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.

SAWAMURA's BREAD

沢村の熟成酵母パン

ディナータイムではかご盛りパンを用意しております

During dinner, we offer bread baskets.



(写真はイメージです)

パンはお替わりも承っております
Extra servings of bread

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)での追加も承ります
Extra bread +120JPY (tax incl.)per piece



SAWAMURA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最高の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 SAWAMURA 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最大限引き出した確かなものです。

APPETIZER

前菜

SAKU CARP CARPACCIO

佐久鯉のカルパッチョ **1,700**

信州佐久の名物、佐久鯉を使ったカルパッチョ 税込 1,870

HOUSEMADE SHINSHU SMOKED SALMON

信州サーモンの自家製スモーク **1,550**

旨味がつまった信州サーモンは白ワインとよく合います 税込 1,705

VEGETABLE RATATOUILLE

彩り野菜のラタトゥイユ **800**

彩り豊かな野菜をトマトで煮込みました 税込 880

SAWAMURA'S POTATO SALAD

SAWAMURA ポテトサラダ **800**

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 税込 880

ASSORTMENT OF PICKLES IN APPLE VINEGAR

ピクルスの盛り合わせ アップルピネガー **700**

新鮮な野菜をりんごと漬け込みました 税込 770

SEASONAL FRUITS & PROSCIUTTO PINTXOS

季節のフルーツと生ハムのピンチョス **1,050**

旬の果物の甘みと生ハムの塩味の絶妙な組み合わせ 税込 1,155

DUCK TERRINE

鴨のテリーヌ **1,250**

鴨のひき肉を型に詰めて、焼き上げて冷やし固めました 税込 1,375

SALAD

サラダ

SMELT & FRESHWATER SHRIMP CRISP SALAD

ワカサギと川海老のフリットサラダ **1,600**

ワカサギ、川海老、くるみなどを贅沢に盛り込みました 税込 1,760

NICE STYLE SALAD

ニース風サラダ **1,400**

ツナとポテトを使ったボリュームのあるサラダです 税込 1,540

SEASONAL FRUITS & FETA CHEESE GREEK STYLE SALAD

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ **1,400**

沢村のパンと旬のフルーツを使ったサラダです 税込 1,540

SOUP

スープ

MINISTRONE

具だくさんのミネストローネ **870**

たっぷり野菜、トマトベースの温かいスープ 税込 957

SEASONAL VEGETABLE POTAGE ※ ask staff for details

季節野菜のポタージュ **870**

スタッフにお尋ねください 税込 957

TAPAS

タパス

FRIED POTATO

沢村皮付ポテト **650**

蒸したジャガイモをカリッと揚げ、中はホクホクに仕上げました 税込 715

ANCHOVY BROCCOLI

アンチョビブロッコリー **800**

アルコールとの相性ピッタリ 税込 880

CHILI CON CARNE

チリコンカン **950**

ひよこ豆とひき肉をスパイシーに 税込 1,045

TOMATO STEWED TRIPPA & BEEF

トリッパと牛スジのトマト煮込み **1,050**

熱々のモツと牛スジのトマト煮込み 税込 1,155

BACON & POTATO GRATIN

ジャガイモとベーコンのグラタン **1,050**

自家製のホワイトソースをかけてオーブンでアツアツに 税込 1,155

BEEF HEART & SEASONAL VEGETABLE AL AJILLO

牛ハツと季節野菜のアヒージョ **1,200**

淡泊で旨味のある牛ハツをアヒージョでぜひ 税込 1,320

SHRIMP & LOTUS AJILLO

海老とレンコンのアヒージョ **1,200**

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
バゲットとの相性も◎ 税込 1,320

TAPAS

タパス

BEET CAKE BRUSCHETTA

ビーツケーキのブルスケッタ **600**

ビーツとチーズのマリアージュ、沢村のパンと合わせました 税込 660

BACON & SPINACH QUICHE

ベーコンとほうれん草のキッシュ **650**

信州の地粉を使い焼き上げました 税込 715

ANCHOVY CABBAGE

アンチョビ高原キャベツ **950**

アンチョビ、にんにく、キャベツの甘みがクセになります 税込 1,045

BAKED SHINSHU MUSHROOMS w/ buttered soy sauce beans

信州キノコのオープン焼き **1,600**

北軽井沢産のキノコをたっぷりを使用。醤油豆バターを添えて 税込 1,760

CHAR FISH & CHIPS

信州大王イワナのフィッシュ&チップス **1,400**

サクサクに揚げたイワナに自家製フライドポテトを添えて 税込 1,540

FRIED LAMB

ラム肉のフライ **1,800**

ラム肉のジューシー感をお楽しみ下さい 税込 1,980

ASSORTED SHINSHU SAUSAGE

信州ソーセージの盛り合わせ **1,950**

ジューシーなソーセージを熱々の鉄板で 税込 2,145

MAIN

メイン料理

ROASTED CHICKEN w/ mushrooms

鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて 2,400

ローストした鶏もも肉に、信州産きのこを合わせました 税込 2,640

ROASTED TATESHINA PORK w/ green mustard sauce

蓼科ポークのグリル グリーンマスタードソース 2,800

グリルで香ばしく、身はしっとり焼き上げました。
シェフ自慢のソースと共に 税込 3,080

SAWAMURA'S FRIED CHICKEN

沢村フライドチキン 2,600

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 税込 2,860

SPICY NUTS ROASTED SWORD FISH

メカジキのスパイシーナッツロースト 2,600

mix スパイスとナッツの豊かな香り。
お好みでレーズンのペーストをのせて 税込 2,860

SAUTEED SHINSHU SALMON w/ avocado tartar sauce

信州サーモンのソテー アボカドのタルタルソース 3,000

アボカド、キュウリ、オリーブ等のオリジナルタルタルソースと共に 税込 3,300

BEEF CHEEK STEWED IN RED WINE

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 3,200

ほろっとろける柔らかなホホ肉に
旨味が凝縮したソースを絡めました 税込 3,520

SHINSHU WAGYU RUMP BEEF w/ local vegetables

信州プレミアム牛 ランプ肉と地野菜 4,800

長野の山と水で育った、柔らかく深い味わいの和牛 税込 5,280

PASTA

パスタ

KARUIZAWA NAPOLITAN - spaghetti -

軽井沢ナポリタン スパゲッティ **1,950**

信州産味噌を隠し味に少し大人の味に仕上げました 税込 2,145

BAMBOO SHOOTS AND SHINSHU CHICKEN OIL PASTA - spaghetti -

筍と福味鶏のオイルパスタ スパゲッティ **2,000**

筍と相性の良いオレガノにバターを使った爽やかで味わい深い一品です 税込 2,200

SQUID & BROCCOLI CREAM PASTA - tagliatelle -

イカとブロッコリーのクリームパスタ タリアテッレ **2,100**

肉厚なイカと甘さのあるブロッコリーが合わさった濃厚なパスタです 税込 2,310

EGGPLANT & MOZZARELLA BOLOGNESE - tagliatelle -

茄子とモッツァレラチーズのボロネーゼ タリアテッレ **1,900**

肉の旨味にボルチーニを合わせた沢村特製ボロネーゼ 税込 2,090

GORGONZOLA CREAM SAUCE - rigatoni -

ゴルゴンゾーラのクリームソース リガトーニ **2,000**

ゴルゴンゾーラのクリームソースが溶け込んだ濃厚なクリームソース 税込 2,200

CRAB & AVOCADO CREAM SAUCE - tagliatelle -

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ **2,200**

蟹の旨味とまろやかなアボカドの相性が抜群 税込 2,420

DESSERT

デザート

TIRAMISU

ティラミス **850**

自社焙煎珈琲を使って香り高く仕上げました

税込 935

GATEAU AU CHOCOLAT w/ cardamon flavored milk ice cream

半生ガトーショコラ ~カルダモン風味のミルクアイス~ **900**

しっとりとお口溶け良いガトーショコラにさっぱりとしたアイスを添えて

税込 990

BUCKWHEAT TEA CRÈME BRÛLÉE

蕎麦茶のクレーム・ブリュレ **800**

クレームブリュレを香ばしい蕎麦茶の香りて

税込 880

ALMOND NOUGAT GLACÉ

アーモンドのヌガーグラッセ **900**

フワフワな食感とラム酒の漬け込んだドライフルーツをたっぷり

税込 990

SEASONAL DESSERT ※ ask staff for details

季節のデザート **ASK**

スタッフまでお尋ねください

ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

WASANBON SUGAR VANILLA

和三盆バニラ **450**

税込 495

SAWAMURA'S COFFEE

沢村ロースタリー珈琲 **450**

税込 495

CARDAMON MILK

カルダモンミルク **450**

税込 495

YOGURT ICE CREAM w/ Seasonal Fruits

季節フルーツとヨーグルト **450**

税込 495

"COSMO" WHISKY CHOCOLATE ICE CREAM

ALCHOL **越百ウイスキー チョコレートアイス** **450**

ビターチョコとしっかりとウイスキーをきかせたアイス

税込 495

"YOHAKU" GIN TONIC SORBET

ALCHOL **YOHAKU ジントニックソルベ** **450**

長野、佐久のクラフトジンを使ったソルベ

税込 495

SAWAMURA COURSE

5,800 税込 6,380

(サービス料込み)

自家製酵母パン

SAWAMURA BREAD

..... APPETIZER

下記より一品お選びください
please choose a dish from below

鴨とピスタチオのテリーヌ グリーンサラダ添え
Duck & Pistachio Terrine

佐久鯉のカルパッチョ
Saku Carp Carpaccio

信州野菜と生ハムのサラダ
Shinshu Vegetable & Prosciutto

..... PASTA ハーフサイズ

下記より一品お選びください
please choose a dish from below

軽井沢ナポリタン
Karuzawa Napolitan

イカとブロッコリーのクリームパスタ
Squid & broccli Cream Pasta

茄子とモッツァレラチーズのボロネーゼ
Egg Plant & Mozzarella Bolognese

..... MAIN

下記より一品お選びください
please choose a dish from below

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
Beef Cheek stewed in red wine

鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて
Roasted Chicken w/ mushrooms

メカジキのスパイスーナッツロースト
Spicy Nuts Roasted Sword Fish

..... DESSERT

デザート

DRINK
MENU

BEER

ビール

HEARTLAND DRAFT BEER

ハートランド (樽生) **800**

アロマホップだけを使用した麦芽 100% ビール 税込 880

YO-HO AOONI

インドの青鬼 (樽生) **980**

苦味と華やかな香りが特徴の IPA スタイルのクラフトビール 税込 1,210

KARUIZAWA AWA LABO

泡村麦酒 Session IPA / White Ale **1,200**

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。 税込 1,320

ALL FREE ALCOHOL 0.00% (BOTTLED)

オールフリー アルコール 0.00% 飲料 (瓶) **700**

ノンアルコール、ビールテイスト飲料 税込 770

BAR DRINK

バードリンク

SPICY HIGBALL

スパイシーハイボール **1,200**

タリスカー10年 + ソーダ + 燻製黒胡椒 税込 1,320

TEA SANGRIA

紅茶のサングリア **980**

フレーバティーシロップ + レモン + スパークリングワイン 税込 1,078

YOHAKHU GIN & TONIC

YOHAKHU ジントニック **1,300**

税込 1,430

MASUMI YUZU CITRUS SAKE

真澄 ゆず酒 **HOT / SODA 950**

税込 1,045

WHISKY

ウイスキー

MARS MALTAGE COSMO

マルスモルテージ越百

(JAPANESE / 長野 NAGANO) 1,200

はちみつやキャラメルを連想させるふくよかな甘い香り 税込 1,320

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

ジョニーウォーカー ブラックラベル

(スコッチ SCOTCH) 950

ブレンドならではの多様な味を楽しめます 税込 1,045

TALISKER AGED 10YEARS

タリスカー10年

(スコッチ SCOTCH) 1,100

ほんのりと感じる潮の香り 税込 1,210

JACK DANIEL'S

ジャックダニエル

(テネシー TENNESSEE) 900

バナナを感じさせる甘やかな香味 税込 990

WOODFORD RESERVE

ウッドフォード リザーヴ

(バーボン BOURBON) 1,100

3種の原酒を組み合わせたトロピカルなフレーバー 滑らかな口当たり 税込 1,210

NON ALCOHOL DRINK

ノンアルコールドリンク

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

ノンアルコール カクテル **680** 税込 748

ハルニレ HARNIRE (青リンゴシロップ + 林檎ジュース + オレンジジュース + ソーダ)
シャーリーテンプル SHIRLEY TEMPLE (ジンジャーエール + グレナデンシロップ)

GRAPE VINEGAR DRINK

ココファームベルジュ風飲むぶどう酢 **680** 税込 748

間引かれたワイン用のブドウを使用 爽やかな香りをソーダで

TEA SODA

ティーソーダ **700** 税込 770

フレーバティシロップ + ソーダ + レモン

JUICE FROM SHINSHU

信州産ジュース (林檎 / APPLE) **650** 税込 715
(桃 / PEACH) **750** 税込 825

SOFT DRINK

ソフトドリンク **500** 税込 550

ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT JUICE / COLA / GINGER ALE

オレンジジュース / グレープフルーツジュース / コーラ / ジンジャーエール

信州産生姜シロップ × SODA / HOT

オリジナルの生姜ベースのシロップです
ソーダ割りでもホットでもお楽しみいただけます

LEMON GINGER SYRUP

レモンジンジャー HOT / SODA **650** 税込 715

APPLE GINGER SYRUP

アップルジンジャー HOT / SODA **650** 税込 715

BLUEBERRY GINGER SYRUP

ブルーベリージンジャー HOT / SODA **650** 税込 715

COFFEE

コーヒー

SAWAMURA's COFFEE

沢村ベーカリーブレンド HOT **550** 税込 605

ICE 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

CAFFÈ LATTE

カフェラテ HOT / ICED **650** 税込 715

CAPPUCCINO

カプチーノ HOT / ICED **650** 税込 715

ROYAL HONEY CAFFÈ 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 TEA

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 BLEND

カモミールブレンド HOT **550** 税込 605

ROOIBOS BLEND

ルイボスブレンド HOT **550** 税込 605

WINE
LIST

SPARKLING

スパークリング



Ryugan 酵母の泡 龍眼

善光寺龍眼
マンスワイン / 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

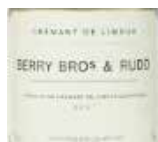
プロセッコ エキストラ ドライ

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



Crémant de Limoux

クレマンドリムー

Chardonnay, chenin blanc, Mauzac
Maison Antech / FRANCE

キレイなバランスが取れるワイン
フルーツとはちみつのような甘さ 瓶内二次発酵

8,200

税込 9,020



RATHFINNY Vintage "Classic Cuvée

ラスフィニー クラシック キュヴェ

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Rathfinny / ENGLAND

土地の個性を存分に発揮したワイン
英国王室も御用達の1つでシャンパーニュと同じ製法

12,000

税込 13,200

WHITE made in Japan

日本の白



Estate Kerner
エステート ケルナー

Kerner
五一ワイン / Nagano, JAPAN

心地よい飲み口。華やかな香り

5,500

税込 6,050



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



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

5,900

税込 6,490

WHITE made in Japan

日本の白



Solaris Chikumagawa Chardonnay
ソラリス 千曲川シャルドネ

7,800

税込 8,580

Chardonnay
マンズワイナリー / Nagano, JAPAN

軽井沢から一番近いワイナリーの
シャルドネをお楽しみください



Gewürztraminer
ゲヴェルツトラミネール

7,000

税込 7,700

ゲヴェルツトラミネール
北海道ワイン / Hokkaido, JAPAN

注がれたグラスから溢れる、ライチやマスカット
白桃の甘やかな香り



Chardonnay Unwooded
シャルドネ アンウッドイド

8,000

税込 8,800

Chardonnay
楠ワイナリー / Nagano, JAPAN

ステンレスタンクで発酵した
フレッシュで果実味のあるシャルドネ

WHITE WINE

白ワイン



Sulki Bianco
スルキ ビアンコ

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY

海風由来のミネラル 地中海の風を感じてみませんか

4,500
税込 4,950



Estate "GOICHI" Kerner
エステート ケルナー

Kerner
五一ワイン / Nagano, JAPAN

長野県でも老舗ワイナリー 心地よい飲み口 華やかな香り

5,200
税込 5,720



Château Hellha Tokaji
シャトー エラ トカイ

Furmint
Chateau Hellha Tokaji / HUNGARY

蜜の香り 爽やかな辛口ワイン

5,800
税込 6,380



Boatshed Bay Marlborough
ボートシェット ベイ マールボロ

Sauvignon Blanc
Boatshed Bay / NZ Marlborough

軽快な酸が魅力のソーヴィニヨンブラン

6,000
税込 6,600



Columbia Valley Riesling
コロンヴィア ヴァレー

Riesling
Chateau Ste. Michelle / Washington, USA

爽やかなオフドライタイプのリースリング

6,200
税込 6,820

WHITE WINE

白ワイン



ARC-EN-VIGNE

アルカン ヴィーニュ

Chardonnay, Ryugan

ARC-EN-VIGNE / Nagano, JAPAN

瑞々しさを感じるフレッシュなワイン
エチケットがかわいいです

6,500

税込 7,150



San Vincenzo

サン ヴィンチェンツォ

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Anselmi / Venet, ITALY

美味しいツアヴェ 見つけました

7,000

税込 7,700



Antú Chardonnay

アンテュ シャルドネ

Chardonnay

Domaine de Gras / CHILE

ブルゴーニュに負けないチリワインがここに
樽由来の厚みのある果実味

7,800

税込 8,580



Sakaki Winery

猫じゃらし

Sauvignon Blanc

坂城葡萄酒造 / Nagano, JAPAN

まるで猫が遊んでいるかのような軽快さのある味わい

8,900

税込 9,790



Chablis

シャブリ

Chardonnay

Jean-Marc Brocard / Chablis, FRANCE

贅沢な1本を今日はいかがですか

9,500

税込 10,450

RED WINE

日本の赤



Muscat Baily A マスカット ベイリーA

5,900
税込 6,490

Muscat Baily A
楠ワイナリー / Nagano, JAPAN

いかなるシチュエーションでも、
そっと私達に寄り添ってくれる存在
とても柔らかです



Ordiner 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 / 長野県小諸, JAPAN

心に染み入る優しいメルロー



Shinshyu Takayama Winery Pinot Noir 信州たかやまワイナリー ピノ・ノワール

8,000
税込 8,800

Pinot Noir
信州たかやまワイナリー / 長野県須坂市, JAPAN

しなやかな飲み口とバラのような華やかな香り。



Solaris Juventa Rouge ソラリス ユヴェンタルージュ

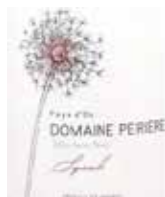
7,800
税込 8,580

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 WINE

赤ワイン



Domaine Peiriere

ドメヌ ペリエール

Syrah

Domaine Peiriere / Languedoc, FRANCE

バランスよくまとまった味わい

4,800

税込 5,280



Washington Hills Merlot

ワシントンヒルズ メルロー

Merlot

Washington Hills / Washington, USA

果実味たっぷりジューシー 気付いたら1本開いています

5,500

税込 6,050



Rosso Toscana

ロッソ トスカーナ

Sangiovese, Merlot, Petit Verdot, Alicante

Borgo Scopeto / Toscana, ITALY

南イタリアの豊かな太陽を沢山浴びた芳醇な味わい

5,800

税込 6,380



Cuvelier Rouge

キュブリエ ルージュ

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Leoville Poyferre Selection / Bordeaux, FRANCE

十分な深みを感じられます

6,300

税込 6,930



Ordiner Merlot

オーディネル メルロー

Merlot

小布施ワイナリー / Nagano, JAPAN

心に染み入る優しいメルロー

6,500

税込 7,150

RED WINE

赤ワイン

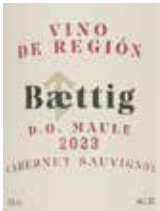


Clasic Pinot Nero クラシック ピノネロ

Pinot Nero
Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY

優しくデリケートな果実味とタンニン

6,800
税込 7,480



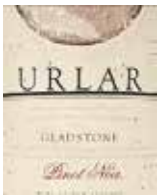
Vino de Region Cabernet Sauvignon

ヴィーノ デリージョン
カベルネソーヴィニヨン

Cabernet Sauvignon
Baettig / Maule, CHILE

清涼感とリッチさを併せ持つ上品な味わい

7,200
税込 7,920



GLADSTONE URLAR Pinot Noir

グラッドストーン アーラー ピノノワール

Pinot Noir
Urlar Winery / Gladstone, NZ

口いっぱいに広がる美味しさがすぐそこまで

8,500
税込 9,350



Merlot & Cabernet

メルロー&カベルネ

Merlot, Cabernet Franc
信州たかやまワイナリー / Nagano, JAPAN

高山村のきれいな星空が見えてきます

9,000
税込 9,900



Barolo

バローロ

Nebbiolo
Terre del Barolo / Piemonte, ITALY

ワインの王様であり、王様のワイン

12,000
税込 13,200

ベーカリー&レストラン 沢村 軽井沢ハルニレテラス

※季節により時間変動あります。

BREAKFAST

07:00 ~ 10:00

LUNCH

11:00 ~ 16:00

DINNER

16:00 ~ 22:00

BAKERY & RESTAURANT

SAWAMURA

KARUIZAWA