

# 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**

**2,000**

税込 2,200

赤ワインを贅沢に使ったトマトベースのソース

SHINSHU CHILI PEPPER & MUSHROOM - miso

**信州きのこことぼたんこしょう味噌**

**2,000**

税込 2,200

きのこ、ぼたんこしょう、味噌、信州づくし

SHINSHU BACON & SPRING CABBAGE - anchovy cream

**信州産ベーコンと春キャベツ アンチョビクリーム**

**2,000**

税込 2,200

キャベツの甘みにベーコンの旨み、ソースのコクが食欲をそそらせます

MARGHERITA w/ housemade ricotta cheese

**自家製リコッタチーズのマルゲリータ**

**2,000**

税込 2,200

トマトソースとバジルのシンプルなマルゲリータ

QUATTRO FORMAGGI w/ *shinshu* honey

**クワトロフォルマッジ 信州はちみつ添え**

**2,100**

税込 2,310

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



# — 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**  
**ビーフシチュー** **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**  
**ヴェンブランソース** **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**  
**ステーキ** **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

**1,200**

税込 1,320

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 モスコーミュール

**900**

税込 990

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

**900**

税込 990

ポ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

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

SHINSHU CHICKEN & SEASONAL VEGETABLE AJILLO w/ butterbur miso

## 信州地鶏と旬野菜のふき味噌アヒージョ

信州を感じる自家製のふき味噌を使ったアヒージョは  
ふきのとうの香りとほろ苦さを楽しめる一品

**1,300**

税込 1,430

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

BEEF AND POTATO GRATIN

## アッシ・パルマンティエ

じっくり煮込んだ牛バラ肉とクリーミーなマッシュポテトのフレンチグラタン

**1,400**  
税込 1,540

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

---

## 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

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

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

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 ヴァンプランソース

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

SHINSHU BEEF STEWED HAMBURGER STEAK

## 信州牛の煮込みハンバーグ

信州牛100%の王道ハンバーグ。  
マッシュルームと赤ワインのソースで煮込みました

**3,200**  
税込 3,520

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  
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 / 海苔(のり)  
Plain 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 & BACON & SPRING CABBAGE - anchovy cream

## 信州産ベーコンと春キャベツ アンチョビクリーム

キャベツの甘みにベーコンの旨み、ソースのコクが食欲をそそらせます

**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/ amela tomato

## 軽井沢産アメリマトマトのマルゲリータ

糖度の高いアメリマトマトとブッファラのシンプルなピザ


**2,280**  
税込 2,508

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

**2,280**  
税込 2,508



# 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。

**1,200** 税込 1,320



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



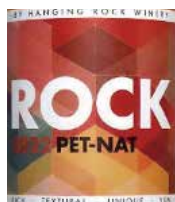
## Prosecco Extra Dry プロセッコ エキストラ ドライ

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 Cuvee 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

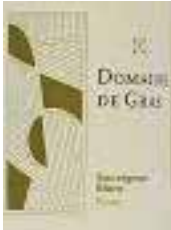
フレッシュ感とフィネスを持ちながらも、ふくよかさのある充実した味わい

**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 ビアンコ

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バリーニョ

**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

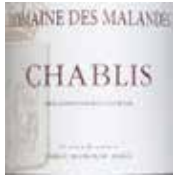
クレイジーな作り手の徹底的なこだわり

**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



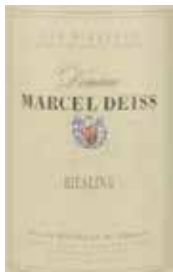
## Rue De Vin Sauvignon blanc リュードヴァン ソーヴィニヨン・ブラン

**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



## Ordinere 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

**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 680 750ml 1,100 税込 748 税込 1,210

