

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)

・ COFFEE (HOT / ICED) ・ TEA (HOT / ICED) ・ ESPRESSO

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

ROASTED SWORD FISH & TAPENADE

メカジキのロースト タブナードソース 2,400

黒オリーブを使ったソースとアメルマトマトのローストと共に 税込 2,640

ROASTED TATESHINA PORK w/ green mustard sauce

蓼科ポークのロースト グリーンマスタードソース 2,600

しっとりと焼き上げたポークにシェフ自慢のソースが良く合います 税込 2,860

SHINSYU PORK STEWED IN DARK BEER

信州産豚肩ロースの黒ビール煮込み 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)

・ COFFEE (HOT / ICED) ・ TEA (HOT / ICED) ・ ESPRESSO

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

MACKEREL PUTTANESCA BIANCO - spaghetti -

真鯖のプッタネスカ ビアンコ スパゲッティ **1,900**

イタリアの伝統料理をオイルベースに仕上げました 税込 2,090

GENOVESE CREAM PASTA WITH ZUCCHINI & CURED HAM - tagliatelle -

ズッキーニと生ハムのジェノヴェーゼクリームパスタ
タリアテッレ **2,000**

トロとしたズッキーニとバジルの爽やかさを一皿に 税込 2,200

LUNCH SET DRINKS +330 (税込)

・COFFEE (HOT / ICED) ・TEA (HOT / ICED) ・ESPRESSO

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

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

NICOISE SALAD

ニース風サラダ 1,900

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 2,090

LUNCH SET DRINKS +330 (税込)

・COFFEE (HOT / ICED) ・TEA (HOT / ICED) ・ESPRESSO

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で 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と 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

COFFEE

コーヒー

SAWAMURA's COFFEE

沢村ベーカーリーブレンド 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 **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

M E N U

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 アップルビネガー **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

ROASTED PORK SALAD

ローストポークのサラダ 1,600

低温で仕上げたお肉をレモンオイルと塩で仕上げたシンプルなサラダ 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

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

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 **1,300**

淡泊で旨味のある牛ハツをアヒージョでぜひ 税込 1,430

SHRIMP & LOTUS AJILLO

海老とレンコンのアヒージョ **1,300**

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 1,430

TAPAS

タパス

ASSORTED CHEESE

チーズの盛り合わせ **980**

ゴルゴンゾーラ、ミモレット、ピーツにチーズを合わせた彩り豊かな一皿 税込 1,078

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 **1,100**

北軽井沢産のキノコをたっぷりと使用。醤油豆バターを添えて 税込 1,210

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

LAMB CUTLET

ラム肉のカツレツ **1,300**

ラム肉のジューシー感をお楽しみ下さい 税込 1,430

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

蓼科ポークのロースト グリーンマスタードソース 2,600

しっとりと焼き上げたポークにシェフ自慢のソースが良く合います 税込 2,860

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

ROASTED SWORD FISH & TAPENADE

メカジキのロースト タパナードソース 2,400

黒オリーブを使ったソースとアメルマトのローストと共に 税込 2,640

SAUTEED SHINSHU SALMON

信州サーモンのソテー ブールブランソース 3,000

白ワインとバターが香る王道のソース 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

MACKEREL PUTTANESCA BIANCO - spaghetti -

真鯖のプッタネスカ ビアンコ スパゲッティ **1,900**

イタリアの伝統料理をオイルベースに仕上げました

税込 2,090

GENOVESE CREAM PASTA WITH ZUCCHINI & CURED HAM - tagliatelle -

ズッキーニと生ハムのジェノヴェーゼクリームパスタ

タリアテッレ **2,000**

ゴロっとしたズッキーニとバジルの爽やかさを一皿に

税込 2,200

VENISON & EGGPLANT BOLOGNESE - tagliatelle -

鹿肉と茄子のボロネーゼ タリアテッレ **1,900**

ヘルシーな鹿肉と豚肉の旨味が調和し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

SHINSHU SALMON TOMATO CREAM PASTA - linguine -

信州サーモンのトマトクリームパスタ リングイネ **2,200**

スモークしたサーモンを人気のトマトクリームで

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で 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と 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

自家製酵母パン
SAWAMURA BREAD

..... APPETIZER

前菜3種盛り合わせ
Three-Piece Appetizer Platter

..... TAPAS

海老とレンコンのアヒージョ
Shrimp&Lotus Ajillo

..... PASTA

軽井沢ナポリタン
Karuizawa Napolitan

..... MAIN

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

信州サーモンのソテー
Sauteed SHINSHU Salmon

信州プレミアム牛 ランプ肉のロースト
Roasted SHINSHU WAGYU Rump Beef

..... 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 1,078

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)
シャーリーテンブル 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

フレーパティシロップ + 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 **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



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

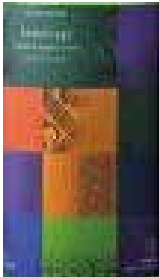
Kerner

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
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

7,800

税込 8,580



Gewürztraminer
ゲヴェルツトラミネール
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

7,000

税込 7,700



Chardonnay Unwooded
シャルドネ アンウッドデイド
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

8,000

税込 8,800

WHITE WINE

白ワイン



Sulki Bianco
スルキ ビアンコ

4,500

税込 4,950

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



Estate "GOICHI" Kerner
エステート ケルナー

5,200

税込 5,720

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



Château Hellha Tokaji
シャトー エラ トカイ

5,800

税込 6,380

Furmint
Chateau Hellha Tokaji / HUNGARY

蜜の香り 爽やかな辛口ワイン



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

6,000

税込 6,600

Sauvignon Blanc
Boatshed Bay / NZ Marlborough

軽快な酸が魅力のソーヴィニヨンブラン



Columbia Valley Riesling
コロンヴァリア ヴァレー

6,200

税込 6,820

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

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

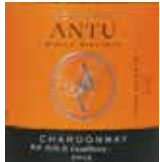
Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Anselmi / Venet, ITALY

美味しいソアヴェ 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



Ordinaire 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



Shinnsyu 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

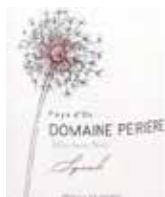
税込 8,580

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 ペイリエール

4,800

税込 5,280

Syrah
Domaine Peiriere / Languedoc, FRANCE

バランスよくまとまった味わい



Washington Hills Merlot
ワシントンヒルズ メルロー

5,500

税込 6,050

Merlot
Washington Hills / Washington, USA

果実味たっぷりジューシー 気付いたら1本開いてます



Rosso Toscana
ロッソ トスカーナ

5,800

税込 6,380

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



Cuvelier Rouge
キュブリエ ルージュ

6,300

税込 6,930

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Leoville Poyferre Selection / Bordeaux, FRANCE

充分な深みが感じられます



Ordinere Merlot
オーディネル 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 WINE

赤ワイン



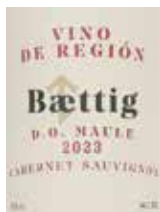
Clasic Pinot Nero クラシック ピノネロ

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