

DRINK MENU

from the BAR

| BEER

KARUIZAWA AWA LABO Session IPA / White Ale 泡村麦酒 Session IPA / White Ale	1,320
HEARTLAND draft ハートランド 樽生	968
BRAU MEISTER draft ブラウマイスター 樽生	1,045
GUINNESS bottled ギネス 瓶	1,078
KIRIN GREENS FREE bottled KIRIN グリーンスフリー 瓶 ※ NON ALC.	715

| ORIGINAL BAR DRINKS

HIGH BALL ハイボール	880
FRUITS GINGER HIGH BALL lemon / apple / blueberry フルーツジンジャーハイボール レモン / りんご / ブルーベリー	880
LEMON SOUR レモンサワー	880

from the CAFE

| COFFEE

SAWAMURA BAKERY BLEND * 沢村ベーカリーブレンド	715
ICED COFFEE アイスコーヒー	660
ESPRESSO エスプレッソ	550
AMERICANO アメリカーノ	605
CAFFE LATTE カフェラテ	693
CAPPUCCINO カプチーノ	693
HONEY CINNAMON LATTE ハニーシナモンラテ	770

| TEA

EARL GREY / ORIGINAL BLEND * アールグレイ / オリジナルブレンド	715
ICED TEA アイ스티ー	605
CHAMOMILE / ROOIBOS * カモミール / ルイボス	715

| SOFT DRINK

APPLE JUICE from Nagano 信州りんごジュース	770
PEACH JUICE from Nagano 信州ももジュース	825
GINGER SODA lemon/apple/blueberry ジンジャーソーダ レモン / りんご / ブルーベリー	660

* はポットサービスとなります
* marked drinks will be served by pot
表示価格は10%の税込価格となります
above price is 10 % tax included

LUNCH MENU

weekends 11:00-16:00

BAKERY & GRILL
SAWAMURA
KARUIZAWA

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 same kitchen facility.

We ask you to discuss with our staff before your order.

LUNCH MENU



全てのメニューにかご盛りパンとデリ3種が付きます (パンはおかわり自由)
All menus are accompanied by bread basket & 3 kinds of deli (Free refills of bread)

MAIN

サラダ付き comes w/salad

SAWAMURA SPECIALTY BURGER

SAWAMURA ベーカーズバーガー

肉汁たっぷりのパティと、素材のうまみがストレートに伝わってくるボリュームある一皿

2,200

税込 2,420

GRILLED CHICKEN w/ grenobloise sauce

鶏モモ肉のグリル グルノブローズソース

ダイス状にカットしたトマト、玉ねぎ、ケッパーのソースでさっぱりと

2,400

税込 2,640

SHINSHU PORK SHOULDER STEWED IN DARK BEER

信州米豚肩ロースの黒ビール煮

エビス黒ビールを使用し、トロトロになるまで煮込みました

2,650

税込 2,915

STEWED WAGYU-BEEF

CHEEK & GRILLED VEGETABLES w/ salsa verde

和牛ほほ肉のボリートとグリル野菜 サルサヴェルデ

牛ほほと野菜をホロホロ、トロトロになるまで煮込んだ優しい一皿

サルサヴェルデで味変をお楽しみください

2,900

税込 3,190

GRILLED SWORDFISH w/ dukkah oil

メカジキのグリル デュカオイル

ジューシーにグリルしたメカジキと香り高いスパイスとナッツのソースで

2,300

税込 2,530

RARE GRILLED SMOKED SALMON w/ basil mustard sauce

サーモンのミキユイグリル バジル風味のマスタードソース

レアにグリルしたサーモンの旨味を、爽やかな酸味のソースで仕上げました

2,500

税込 2,750

SOUP

サラダ付き comes w/salad

GRILLED VEGETABLES & CHICKEN CURRY SOUP

数量限定 グリル野菜とチキンのカレースープ

じっくり煮込んだ旨味たっぷりのカレースープ

2,000

税込 2,200

PASTA

サラダ付き comes w/salad

SEASONAL PEPERONCINO

季節のペペロンチーノ

季節の旬な食材を使って、ペペロンチーノに仕上げました

2,000

税込 2,200

HOUSEMADE MEAT SAUCE & MOZZARELLA BOLOGNESE

自家製ミートソースとモッツァレラのボロネーゼ

丁寧に時間をかけたミートソースをたっぷりのチーズで

2,000

税込 2,200

SEAFOOD RAGOUT CANNELLONI

数量限定 魚介ラグーのカネロニ

イカ・帆立・あさり・ムール貝・海老の旨味を凝縮させたラグーを詰め込みました

2,100

税込 2,310

SALAD

本日のスープ付き comes w/soup

GRILLED PORK SALAD

薄切りポークのグリルサラダ

グリルしたジューシーな肩ロース肉をトッピング。見た目にも豪華な一品

2,000

税込 2,200

KIDS PLATE

KIDS LUNCH PLATE

お子様ランチプレート

ナポリタン・ハンバーグ・サラダ・ポテト・ミニデザートの盛り合わせ

1,800

税込 1,980

SOUP SET

350 税込 385

ミネストローネ Minestrone

DRINK SET

250 税込 275

SAWAMURA Bakery Blend Iced Coffee Tea (hot / iced)

沢村ベーカリーブレンド アイスコーヒー 紅茶

Orange Juice Grapefruit Juice
オレンジジュース グレープフルーツジュース

DESSERT SET

350 税込 385

Vanilla Ice Framboise Sorbet Tiramisu
バニラアイス フランボワーズソルベ ティラミス (+275税込)
Roasted Green Tea Ice Yoghurt Sorbet **ALCOHOL** Pudding
ほうじ茶アイス ヨーグルトソルベ 大人なプリン(+220税込)

WEEKEND LUNCH COURSE

3,818 円 (税込 4,200 円)

ANTIPASTO

前菜盛り合わせ

PANE

かご盛りパン (おかわり自由)

PRIMO PIATTO

以下 2 品より好きなものを 1 品お選びいただけます

季節のペペロンチーノ

自家製ミートソースと
モッツァレラのボロネーゼ

MAIN

以下 5 品より好きなものを 1 品お選びいただけます

鶏もも肉のグリル グルノブローズソース

サーモンのミキユイグリル バジル風味のマスタードソース

メカジキのグリル デュカオイル

信州米豚肩ロースの黒ビール煮 (+200 円)

和牛ほほ肉のボリートとグリル野菜 サルサヴェルデ (+500 円)

DOLCE

季節のデザート

COFFEE or TEA

コーヒーまたは紅茶

BAKERY & GRILL

SAWAMURA

KARUIZAWA