

DRINK MENU

BEER	ALCOHOL
------	---------

Sapporo Black Label 黒ラベル 樽生	950 税込 1,045
--------------------------------	-----------------

Premium YEBISU CRYSTAL AMBER 琥珀エビス	1,000 税込 1,100
---------------------------------------	-------------------

Premium White Shirohonoka 白穂乃香 無濾過 樽生	1,250 税込 1,375
--	-------------------

BAR DRINK	ALCOHOL
-----------	---------

Tenshi no Yuwaku シェリー樽熟成 天使の誘惑(芋焼酎)	1,400 税込 1,540
---	-------------------

Housemade Sangria 自家製サングリア(赤・白)	950 税込 1,045
------------------------------------	-----------------

Lemon Sour 玉茜のレモンサワー	950 税込 1,045
-------------------------	-----------------

Ginger Mojito ジンジャーモヒート	950 税込 1,045
----------------------------	-----------------

Yuzu Citrus Beer ゆずビアー	1,150 税込 1,265
---------------------------	-------------------

Plum Wine ‘Kohakuiro’ 梅酒 琥珀彩 ーマンズワインー	980 税込 1,078
--	-----------------

Masumi Yuzu Citrus Sake 真澄 ゆず酒	950 税込 1,045
-----------------------------------	-----------------

MOCKTAIL

Housemade Non-alcoholic Sangria 自家製ノンアルコール サングリア	780 税込 858
---	---------------

Apple Ginger Soda 信州りんごのジンジャーソーダ	780 税込 858
-------------------------------------	---------------

Tangerine Nectar タンジェリンネクター	800 税込 880
--------------------------------	---------------

Non-alcoholic Mint Ginger ノンアルコール ミントジンジャー	800 税込 880
---	---------------

SOFT DRINK

Ginger Soda Lemon/Apple/Blueberry ジンジャーソーダ レモン/アップル/ブルーベリー	680 税込 748
--	---------------

Apple Juice 信州産ジュース リンゴ	680 税込 748
----------------------------	---------------

Peach Juice 信州産ジュース もも	750 税込 825
---------------------------	---------------

Orange Juice/Grapefruit Juice/ Oolong Tea オレンジジュース / グレープフルーツジュース / ウーロン茶	500 税込 550
---	---------------

LUNCH MENU

weekends am11:00 - pm17:00

MAIN 前菜盛り合わせ付き Set with Antipasto

Spicy Roastd Chicken

スパイシー ローストチキン

オリジナルスパイスに漬けて焼き上げたひな鶏を使用しました

2,200

税込 2,420

Grilled Mackerel Marinated in herb lemon

ハーブレモンに漬けたトロ鯖のグリル

季節のピューレと香草パンのクラスト添え

2,150

税込 2,365

Sauteed Swordfish w/ trapanese sauce

メカジキのグリル トラパニーゼソース

アーモンド、トマト、ニンニクで作ったトラパニ風ペーストをクリーミーなソースに仕上げました

2,500

税込 2,750

Pork Loin Stewed in dark beer

豚肩ロースの黒ビール煮込み

エビスの黒ビールでトロトロの柔らかさに煮込みました

2,400

税込 2,640

Pork Loin Cutlet

豚ロース肉のカツレツ

数量限定

燻製したチーズをはさみ、トマトソースでさっぱりと

2,500

税込 2,750

Beef Cheek Stewed in red wine

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

ほほ肉を特製赤ワインソースでホロホロに煮込みました

2,800

税込 3,080

Shinshu Premium Beef Steak

信州プレミアム牛のステーキ

塩・胡椒でシンプルに焼き上げました

4,900

税込 5,390

全てのランチメニューに
かご盛りパンが付きます (おかわり自由)

All menus are accompanied
by bread basket (free refill)



SALAD 前菜盛り合わせ付き Set with Antipasto

Nice Style Salad

ニース風サラダ

アンチョビ・オリーブ・トマト・ツナ・玉子などを加えた南仏風サラダ

2,100

税込 2,310

Grilled Pork Loin Salad

薄切り豚肩ロース肉の炙りサラダ

グリルしたジューシーな肩ロース肉をトッピング。パプリカドレッシングで

2,300

税込 2,530

Roasted Beef Salad

ローストビーフサラダ

たっぷりのローストビーフをローストナッツと共に

2,600

税込 2,860

SOUP 前菜盛り合わせ付き Set with Antipasto

Vegetable Minestrone

野菜たっぷりのミネストローネ

柔らかく煮込んだ豚肉と野菜たっぷりのトマト味のスープです

1,950

税込 2,145

PASTA 前菜盛り合わせ付き Set with Antipasto

Seasonal Aglio e Olio Peperoncino - spaghetti -

季節のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

スパゲッティーニ

ニンニクと鷹の爪を使ったオイルベースのパスタ

2,150

税込 2,365

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

「森のバター」と言われるアボカドの滑らかさを生かしたクリームソースです

2,480

税込 2,728

Napolitan Spaghetti w/ sausages from Delicatessen Yamabuki - spaghetti -

山吹ソーセージのナポリタン

スパゲッティ

軽井沢の山吹ソーセージを使用したナポリタン。アクセントにフランボワーズの香り

2,150

税込 2,365

LUNCH SET DRINK 350 税込 385

SAWAMURA's COFFEE (HOT / ICED)

沢村ベーカリーブレンド (HOT / ICED)

TEA (HOT / ICED)

紅茶 (HOT / ICED)