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 ピッツア

《 with salad / サラダ付》

「カルツォーネ ピッツア」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)＞

VENSON & PORK CALZONE - tomato sauce
SAWAMURA 特製鹿肉のボロネーゼソース
鹿肉と豚肉に赤ワインを贅沢に使ったトマトベースのソース
2,000
税込 2,200

SHINSHU CHILI PEPPER & MUSHOOM - miso
信州きのこと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
2,000
税込 2,200

SHINSHU BACON & SEASONAL VEGETABLE MEXICAN PIZZA
信州ベーコンと季節野菜のメキシカンピッツァ
とろけるチーズとスパイシーなアクセントが食欲をそそります
2,000
税込 2,200

MARGHERITA w/ housemade ricotta cheese
自家製リコッタチーズのマルゲリータ
トマトソースとバジルのシンプルなマルゲリータ
2,000
税込 2,200

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
2,100
税込 2,310



BAKER'S BURGER ベーカリーのバーガー

もっ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 & ROMAIN LETTUCE w/ caesar

福味鶏もも肉のグリルと
ロメインレタスのシーザードレッシング

2,200
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ツ　タルタルソースとトマトのマリネ添え

2,000
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
衣はサクっと、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
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
税込 3,300

牛バラ肉を塩麹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 *CHIKUMAGAWA* SALMON w/ vin blanc sauce

千曲川サーモンのソテー　ヴァンブランソース

3,000
税込 3,300

千曲川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

SIRLOIN BEEF STEAK from *Shinshu*

信州産牛サーロインのステーキ 250g

7,000
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/ venson & pork meat sauce
北軽井沢産きのこと特製鹿肉ボロネーゼのラザニア ※数量限定
厳選したきのこと鹿肉と豚肉を贅沢に使った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ー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》

MINESTRONE

具沢山のミネストローネ **1,600**
税込 1,760

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

CURRY SOUP

カレースープ　信州吟醸味噌仕立て **1,850**
税込 2,035

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

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
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

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

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

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 *SHIGAKOUGEN* TROUT w/ tosazu vinegar gelée

志賀高原トラウトのマリネ 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ァレラブッファラのカプレーゼ

信州産の旬のフルーツとモッツァ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/ *siso miso*
信州地鶏と季節野菜の大葉味噌アヒージョ
自家製の大葉味噌を使ったアヒージョは大葉の爽やかな香りを楽しめます。
鷹の爪のピリッとした辛味もアクセント
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 & vinegrette 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、
衣はサクっと、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ー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

MINESTRONE

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ご一緒に

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

信州産豚肩ロース肉の黒ビール煮込み

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 *CHIKUMAGAWA* SALMON w/ vin blanc sauce

千曲川サーモンのソテー　ヴァンブランソース

千曲川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

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

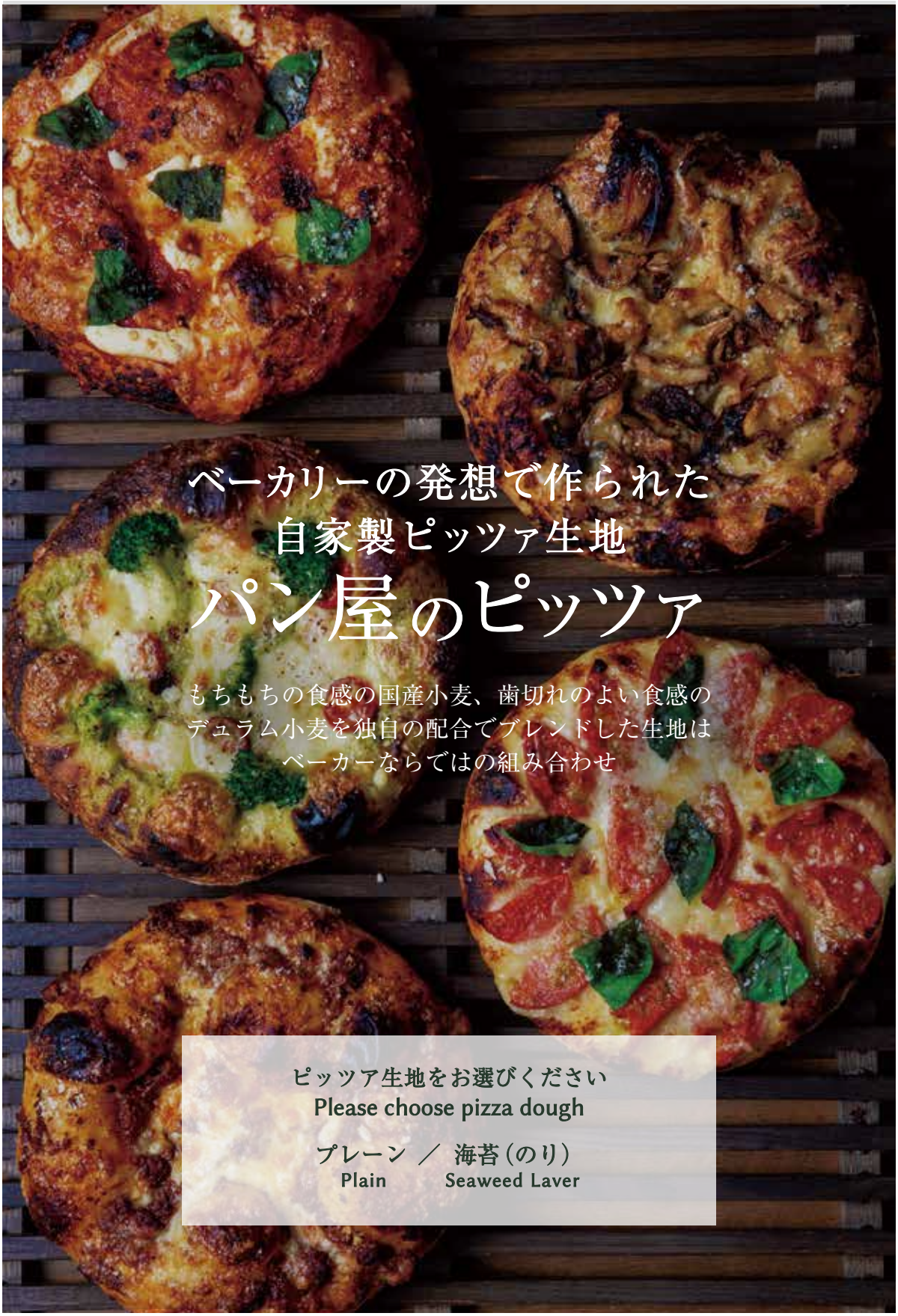
パンのお替りを承っております
Extra servings of bread



（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

ピッツア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

VENSON & PORK MEAT SAUCE PIZZA - tomato sauce
SAWAMURA 特製鹿肉のボロネーゼソース
鹿肉と豚肉に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 & MUSHOOM - miso
信州きのこと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, LEMON & ZUCCHINI
信州産ベーコン、レモンとズッキーニ
ベーコンの旨みにレモンの爽やかさを効かせた軽やかな味わい
2,080
税込 2,288

KARUIZAWA SAUSAGE & BUTTERD 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
軽井沢産アメーラトマトのマルゲリータ
糖度の高いアメーラ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グラッセ**
ふわふわな食感とラム酒に漬け込んだドライフルーツをたっぷりと
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 バニラアイス添え
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

RHUBARB DESSERT PIZZA w/ yogurt & cream cheese soebet
ルバーブのデザートピザ ヨーグルトとクリームチーズのソルベ添え
ルバーブのコンポートとジャムをのせて焼き上げました
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 白州ウィスキー
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 Alcohlic 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 ウィスキー

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

JOHNIE 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

WINE LIST



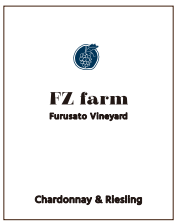
FZ farm

Furusato Vineyard

フォンスグループ
自社農園の
ファースト
ヴィンテージワイン

SAWAMURAを運営するフォンスグループは昨年5月、ぶどう栽培の注目が集まる長野県で、
自社農園「FZ farm Furusato Vineyard」の新たな取り組みを始めました。
収穫したぶどうから生まれた“ファースト ヴィンテージワイン”は、
パンや料理の美味しさをさらに引き立てる、フレッシュで果実味あふれる味わいに
仕上がりました。テーブルを少し贅沢に彩る日本ワインを、ぜひお楽しみください。

各ワインの詳細はこちらから

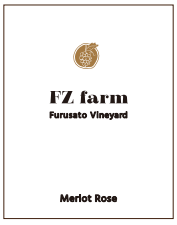


PÉTILLANT Chardonnay＆Riesling 2025
シャルドネ＆リースリング 2025

Chardonnay, Riesling
Arc en Vigne / Nagano, JAPAN

レモンや青りんごを思わせる爽やかな香り
シルキーでやさしい泡立ち

6,200
税込 6,820

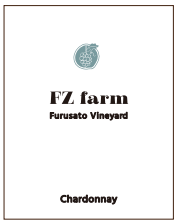


ROSE Merlot Rose 2025
メルロ ロゼ 2025

Merlot
Mother Vines / Nagano, JAPAN

フレッシュな香りと爽やかな酸 ほのかな塩味

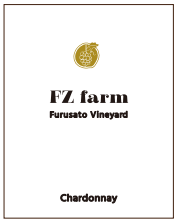
5,500
税込 6,050



WHITE Chardonnay 2025 a
シャルドネ 2025 a

Chardonnay
Arc en Vigne / Nagano, JAPAN
白桃のような熟した果実のニュアンスと穏やかな酸

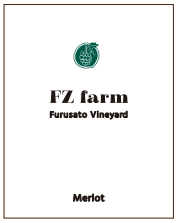
5,500
税込 6,050



WHITE Chardonnay 2025 n
シャルドネ 2025 n

Chardonnay
No-Oto-wines / Nagano, JAPAN
和梨やスパイスを思わせる複雑な香り 涼しげで軽やか

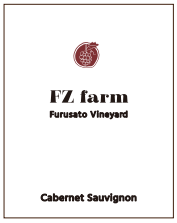
5,500
税込 6,050



RED Merlot 2025
メルロ 2025

Merlot
Mother Vines / Nagano, JAPAN
早摘みのベリーのような瑞々しい果実味、穏やかなタンニン

5,500
税込 6,050



RED Cabernet Sauvignon 2025
カベルネ・ソーヴィニヨン 2025

Cabernet Sauvignon
Arc en Vigne / Nagano, JAPAN
ブルーベリーのアロマ 紅茶のニュアンス 端正な輪郭と
みずみずしさを備えた味わい

5,500
税込 6,050

FZ farm
Furusato Vineyard

FZ farm Furusato Vineyard
（FZファーム古里ヴィンヤード）
2025年5月にフォンスグループが継承した、50年の歴史を誇るぶどう園。自然に寄り添いながらぶどう栽培に取り組んでいます。





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

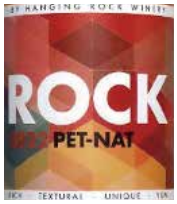


Prosecco Extra Dry
プロセッコ エキストラ ドライ

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

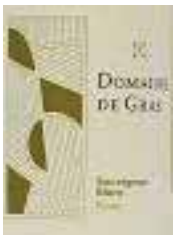
Pinot Noir,Chardonay
Royer et Fils / FRANCE

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

4,800
税込 5,280

Sauvignon Blanc
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE
爽やかで親しみやすい味わい



Robertson Chenin Blanc
ロバートソン シュナンブラン

5,000
税込 5,500

Chenin Blanc
Roberson winery / South Africa
活き活きした酸味と濃厚な果実味



Sulki Bianco
スルキ ビアンコ

5,000
税込 5,500

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY
地中海の風を感じるミネラルと塩味



Takayashiro Estate Blanc
たかやしろ　エステート　ブラン

5,200
税込 5,720

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

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

6,500
税込 7,150

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



Grove Mill Marlborough Pinot Gris
グローブミル マールボロ ピノグリ

6,500
税込 7,150

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。



AZUMINO winery Beau BLANC
安曇野ワイナリー　ボー・ブラン

6,600
税込 7,260

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



Soalheiro Granit
ソアリュイロ　グラニット

6,900
税込 7,590

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

WHITE

白ワイン



salmon Grüner Veltliner
サロモン グルーヴィ
グリューナー・ヴェルトリーナー

7,200
税込 7,920

Grüner Veltliner
almon / Niederösterreich, AUSTRIA
キリッと溌剌とした酸とドライな余韻。



San Vincenzo
サン ヴィンチェンツォ

7,200
税込 7,920

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



DONNAFUGATA Lighea SICILIA DOC
リゲア

7,400
税込 8,140

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



Obuse Chardonnay
小布施シャルドネ

8,000
税込 8,800

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

WHITE

白ワイン



Chablis
シャブリ

12,000
税込 13,200

Chardonnay
Domaine de Malandes / Chablis, FRANCE

軽井沢の凛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

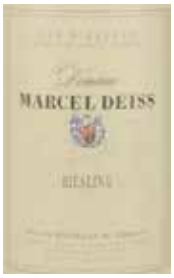


Rue De Vin Sauvignon blanc
リュードヴァン ソーヴィニヨン・ブラン

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
ドメーヌ・ド・ヴィレーヌ ブーズロン

14,000
税込 15,400

Aligote
DOMAINE DE VILLAINE / Bourgogne, FRANCE

ロマネ・コンティの共同経営者が手掛た金のアリゴテ

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。



DeBORTORI 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
DeBORTORI /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。クラッシックなスタイル



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
オーディネール 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
ドメーヌ 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** 税込 748　750ml **1,100** 税込 1,210


SAWA
MURA