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 グリーンズフリー 瓶　715
※ NON ALC.

| 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

＊ はボ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

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
アイスティー　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

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 2,200 税込 2,420
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

GRILLED CHICKEN w/ grenobloise sauce
鶏モモ肉のグリル グルノブロワーズソース 2,400 税込 2,640
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

SHINSHU PORK SHOULDER STEWED IN DARK BEER
信州米豚肩ロースの黒ビール煮 2,650 税込 2,915
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

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 2,900 税込 3,190
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

GRILLED SWORDFISH w/ dukkah oil
メカジキのグリル デュカオイル 2,300 税込 2,530
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

RARE GRILLED SMOKED SALMON w/ gribiche sauce
燻製サーモンの ミキュイグリル グリビッシュソース 2,500 税込 2,750
レアにグリルしたサーモンの旨味を、爽やかな酸味のタルタルソースで仕上げました

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 2,000 税込 2,200
じっくり煮込んだ旨味たっぷりのカレースープ

PASTA　サラダ付き comes w/salad

SEASONAL PEPERONCINO
季節のペペロンチーノ 2,000 税込 2,200
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

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 2,000 税込 2,200
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

SEAFOOD RAGOUT CANNELLONI
数量限定 魚介ラグーのカネロニ 2,100 税込 2,310
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

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 2,000 税込 2,200
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

KIDS PLATE

KIDS LUNCH PLATE
お子様ランチプレート 1,800 税込 1,980
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

SOUP SET
350 税込 385
ミネストローネ Minestrone

DRINK SET
250 税込 275
SAWAMURA Bakery Blend 沢村ベーカリーブレンド
Iced Coffee アイスコーヒー
Tea (hot / iced) 紅茶
Orange Juice オレンジジュース
Grapefruit Juice グレープフルーツジュース

DESSERT SET
350 税込 385
Vanilla Ice バニラアイス
Framboise Sorbet フランボワーズソルベ
Tiramisu ティラミス (+275税込)
Roasted Green Tea Ice ほうじ茶アイス
Yoghurt Sorbet ヨーグルトソルベ
ALCOHOL Pudding 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品よりお好きなものを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品よりお好きなものを１品お選びいただけます

鶏もも肉のグリル グルノブロワーズソース

サーモンのミキュイグリル グリビッシュソース

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