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**

税込 2,200

パン屋ならではのふわっと柔らかいバンズが特徴！
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

OVEN-ROASTED CHICKEN THIGH　w/ *shinshu* mushrooms

鶏もも肉のオーブン焼き　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　タプナードソース …… **2,400**

黒オリーブを使ったソースとアメーラ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
旨味が凝縮したソースを絡めました　税込 3,520

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

COD ROE & BLACK *MAITAKE* MUSHROOM BUTTER PASTA - spaghetti -

たらこと黒舞茸のバターソースパスタ スパゲッティ **2,000**

たらこの旨みと黒舞茸の豊かな香り。九条ネギを添えた風味豊かな一皿　税込 2,200

CREAM PASTA w/ pumpkin & ricotta cheese - tagliatelle -

カボチャとリコッタチーズのクリームパスタ

タリアテッレ **2,100**

カボチャとクリームのソースを爽やかなリコッタチーズが
引き立ててくれる一皿です。　税込 2,310

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

"YOHAHKU" 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
MENU

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 *SHIGA KOGEN* SMOKED TROUT

志賀高原トラウトの自家製スモーク **1,550**

旨みがつまった志賀高原トラウト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っと揚げ、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、ビ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

信州キノコのオーブン焼き …… **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

SALTIMBOCCA OF *SHINSHU* TARO PORK

信州太郎ぽーくのサルティンボッカ …… **1,100**

ローマの郷土料理を信州太郎ぽーくを使ってアレンジしました　税込 1,210

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

OVEN-ROASTED CHICKEN THIGH w/ *shinshu* mushrooms

鶏もも肉のオーブン焼き　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　タプナードソース **2,400**

黒オリーブを使ったソースとアメーラトマトのローストと共に　税込 2,640

SAUTEED *SHIGA KOGEN* TROUT w/ beurre blanc sauce

志賀高原トラウトのソテー　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

COD ROE & BLACK *MAITAKE* MUSHROOM BUTTER PASTA - spaghetti -

たらこと黒舞茸のバターソースパスタ スパゲッティ **2,000**

たらこの旨みと黒舞茸の豊かな香り。九条ネギを添えた風味豊かな一皿　税込 2,200

CREAM PASTA w/ pumpkin & ricotta cheese - tagliatelle -

カボチャとリコッタチーズのクリームパスタ

タリアテッレ **2,100**

カボチャとクリームのソースを爽やかなリコッタチーズが
引き立ててくれる一皿です。　税込 2,310

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

SHIGA KOGEN TROUT TOMATO CREAM PASTA -linguine-

志賀高原トラウトのトマトクリームパスタ リングイネ **2,200**

スモークした志賀高原トラウト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

"YOHAHKU" 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

志賀高原トラウトのソテー
SAUTEED *SHIGA KOGEN* TROUT

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 HIGHBALL

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

ウィスキー

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

JOHNIE 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）
シャーリーテンプル 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

フレーバティシロップ＋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

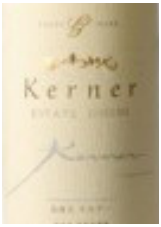
Pinot Noir,Chardonnay,Pinot Meunier
Rathfinny / ENGLAND

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

5,500
税込 6,050

Kerner
五一ワイン / Nagano, JAPAN
心地よい飲み口。華やかな香り



Sumeragi
すめらぎ　- 皇 -

5,800
税込 6,380

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



Kosyu G.I. Yamanashi
甲州 G.I. 山梨

5,900
税込 6,490

甲州
まるき葡萄酒 / Yamanashi, JAPAN
和柑橘が優しく香る、旨味の甲州

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
ゲヴュルツトラミネール
ゲヴュルツトラミネール
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　アンウッディド
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

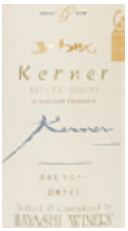


Sulki Bianco
スルキ ビアンコ

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

4,500
税込 4,950



Estate "GOICHI" Kerner
エステート ケルナー

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

5,200
税込 5,720



Château Hellha Tokaji
シャトー エラ トカイ

Furmint
Chateau Hellha Tokaji / HUNGARY

蜜の香り　爽やかな辛口ワイン

5,800
税込 6,380



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

Sauvignon Blanc
Boatshed Bay / NZ Marlborough

軽快な酸が魅力のソーヴィニョンブラン

6,000
税込 6,600



Columbia Valley Riesling
コロンヴィア ヴァレー

Riesling
Chatesu Ste.Michelle / Washington,USA

爽やかなオフドライタイプのリースリング

6,200
税込 6,820

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

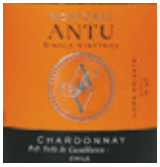


San Vincenzo
サン ヴィンチェンツォ

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 Winely
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

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

5,900
税込 6,490



Ordinere Merlot
オーディネール メルロー

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

6,500
税込 7,150



Shinnsyu Takayama Winery Pinot Noir
信州たかやまワイナリー
ピノ・ノワール

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

8,000
税込 8,800



Solaris Juventa Rouge
ソラリス ユヴェンタ ルージュ

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

7,800
税込 8,580

RED WINE

赤ワイン



Domaine Peiriere
ドメーヌ ペイリエール

Syrah
Domaine Peiriere / Languedoc, FRANCE

バランスよくまとまった味わい

4,800
税込 5,280



Washington Hills Merlot
ワシントンヒルズ メルロー

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

5,500
税込 6,050



Rosso Toscana
ロッソ トスカーナ

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

5,800
税込 6,380



Cuvelier Rouge
キュブリエ ルージュ

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

充分な深みが感じられます

6,300
税込 6,930



Ordinere Merlot
オーディネル メルロー

Merlot
小布施ワイナリー / Nagano, JAPAN

心に染み入る優しいメルロー

6,500
税込 7,150

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