

# BAKER'S LUNCH

ベーカーズランチ

スープが付きます



## SAWAMURA 特製ハンバーガー

----- 1,500

沢村特製のバンズを使用

3種の牛粗挽き肉を合わせ、旨み溢れるパテに仕上げました。肉汁溢れる自慢の一品

### トッピング

パティ +400 チェダーチーズ +100 ベーコン +200 アボガド +200

## 名古屋コーチンのチキンカツバーガー ----- 1,700

沢村特製のバンズを使用

ジューシーな胸肉のカツと信州味噌を使用したタルタルは抜群の相性

## 海老フライドッグ ----- 1,200

大ぶりな有頭海老をドックパンに挟みました  
味も見た目も楽しめます

## ハムとタマゴのホットサンド ----- 1,100

自慢の食パンを使ったサンドイッチ

ハムとスクランブルエッグを挟み込み、焼き上げました

\* +250 で沢村ブレンドコーヒー または 紅茶 ( Hot / Iced ) が付きます。

---

---

# パンお好きなだけ 沢村ランチ 1,500円

---

---

## 軽井沢ナポリタン スパゲッティ <サラダ付き>

沢村特製のナポリタン 信州産味噌を隠し味に  
少し大人の味に仕上げました

## 北軽井沢産木ノ子のクリームソース タリアテッレ <サラダ付き>

4種類のキノコを贅沢に使用 生ハムが隠し味に

## 蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ <サラダ付き>

森のバター、アボカドの滑らかさを生かしたクリームソース  
蟹との相性がクセになります

## 釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ スパゲッティ <サラダ付き>

シラスとカラスミのコクに、長野県特産「うえだみどり大根」の  
ソースが程よく絡み合う

## 茄子とミートソースのポローニャ風ラザニア <サラダ付き>

自家製ベシャメルとミートソース、長茄子の相性が抜群

## ニース風サラダ <スープ付き>

沢村の定番。ボリューム満点の人気NO.1.  
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

## 豚ほほ肉とたっぷり野菜のミネストローネ <スープ付き>

柔らかく煮込んだ豚ほほ肉と野菜たっぷりのトマト味のスープです

## 牡蠣のクリームチャウダー <スープ付き>

魚介と野菜の旨みがぎゅっと詰まったチャウダーです

\* +250 で沢村ブレンドコーヒー または 紅茶 ( Hot / Iced ) が付きます。

---

---

パンお好きなだけ  
沢村メインランチ  
2,000円

---

---

**松阪ポークのタンドリースペアリブ** <サラダ付き>

三重県産のブランド豚 松坂ポークを自家製スパイスで煮込んでから焼き上げました

**若鶏もも肉のロースト アップルジンジャーソース** <サラダ付き>

粒マスタード、りんご、生姜で仕上げた特製ソースで  
お召し上がりいただけます

**名古屋コーチンのカツレツ 味噌タルタルソース** <サラダ付き> (+200円)

深い味わいの鶏胸肉をしっとり仕上げました  
特製のタルタルソースとともに

**豚肩ロースの黒ビール煮込み** <サラダ付き>

柔らかく、濃厚に仕上げました  
軽井沢の地ビールメーカー「KOKAGE」のスタウトを使用

**ハーブレモン塩糍に漬けたトロ鯖のグリル** <サラダ付き>

トロ鯖に、特製のさっぱりとした野菜のソースを添えて

**特製ローストビーフ サラダ仕立て** <サラダ付き>

自慢のローストビーフをバルサミコソースで、ナッツとスパイスを  
アクセントに加えました ※ サラダの代わりにスープが付きます

**牛ホホ肉の赤ワイン煮込み** <サラダ付き> (+400円)

たっぷりの赤ワインとフォンドヴォーで柔らかく煮込み、  
濃厚な味わいに仕上げました

\* +250で沢村ブレンドコーヒー または 紅茶 (Hot / Iced) が付きます。