

パスタ、メインランチ

熟成酵母パン（お替り自由）とサラダ付き

信州産豚バラ肉とほうれん草のクリームソース（タリアテッレ）	1600 円
鮮やかなグリーンのクリームソース 仕上げにペコリーノチーズ（羊のチーズ）と黒胡椒をかけて	
鯖と揚げナスのトマトソース（スパゲッティニ）	1600 円
鯖とナスの旨みが詰まったトマトラグーソース ローズマリーの香りで爽やかに	
ワラサのポワレ ～バターソースと黒酢 2種のソース～	1700 円
皮目をパリッとふっくら焼き上げたワラサ トロっとした里芋と共に	
信州産とりもも、むね肉のロースト ヴルーテソース	1800 円
もも肉はパリッと、胸肉はしっとりジューシーな仕上がりに	
たてしなポークのソテー	1800 円
オレンジのほろ苦さが豚の旨みを引き立てます 至福のマリアージュ	
牛バベットのソテー ～赤ワインバターソース～	2400 円
ひと口大にカットした牛ハラミ 赤ワインのバターを添えアツアツの鍋でご提供	
信州プレミアム牛 ランプ肉と地野菜のグリル	3800 円
長野県の山、水で育った信州和牛 柔らかく味わい深いランプ肉をグリル	

ベーカースランチ

SAWAMURA 特製チーズバーガー	パティ 1 枚 1590 円 追加パティ 400 円
チェダーチーズ、トマト、レタス、玉ねぎ。フライドポテト・ピクルス添え	
サーモンフライバーガー	1650 円
爽やかなオレンジ風味のマスタードとタルタルソースをレタス、トマトと共に	
ローストビーフバーガー	1900 円
脂身の少ない特製ローストビーフを使用。フライドポテト・ピクルス添え	
チキンカツサンド グリーンサラダ添え	1300 円
ジューシーな鶏肉をサクサクに揚げ、特製ソースと共にパン・ド・ミで挟みました	

スープランチ

サラダと熟成酵母パン（お替り自由）セット

北軽井沢産舞茸のポタージュ	
～ポルチーニ茸とメークインのピューレを添えて～	
ふわりと優しいキノコのポタージュ モルタデッラのサラダと共に…	1300 円

お子様セット

お子様セットのご注文は小学生以下の方に限ります

キッズプレート	
ミートソースパスタ・チキンナゲット・フライドポテト・サラダ・デザート・ジュース	1200 円