

SALAD

クレソンサラダ クレソンや香味野菜をさわやかなドレッシングで	1,200 円
漁師風シーフードサラダ サーモン ムール貝 海苔の衣でサクサクに揚げた魚介を特製”海苔ドレッシング”で	1,680 円
グリルレタスのシーザーサラダ 定番のシーザーサラダとは一味違うレタスを香ばしく焼いた沢村オリジナルシーザーサラダ	1,180 円

COLD TAPAS

EX Virgin オイルとパルミジャーノの塩豆腐	750 円
ごろごろ野菜のカポナータ	700 円
自家製レバーペースト SAWAMURA トーストを添えて	750 円
鴨のスモークとキノコのマリネ	980 円

HOT TAPAS

ジャークチキン	1,000 円
本日の特製ベーカーズ・フライピッツァ	1,100 円

STAUB

長芋とレンコンのこんがりバターソテー ほくほく長芋とシャキッとしたれんこんのしょうゆバター風味	650 円
信州きのこのオープン焼き 醤油豆バター 軽井沢の酢重正之商店の醤油豆を混ぜたバターがアクセントに	1,200 円

THE BAKER' S PIZZA

ディアボラ (辛口チョリソーとオリーブ) トマトソースベースの辛口ピッツァ 通称「悪魔のピッツァ」	1,400 円
魚介のアンチョビ風味とブロッコリーの海苔生地ピッツァ 海苔生地の豊かな香り	1,800 円
ビスマルク パンチェッタ・アフミカータ 三種のチーズ とろ〜り玉子でお召し上がりください	1,600 円
ゴルゴンゾーラと洋梨のピッツァ ゴルゴンゾーラ モッツアレラ 洋梨 ハチミツを添えて	1,600 円

MAIN DISH

国産牛のもも肉のステーキ (200g) 選び抜いた良質の国産牛 フレンチフライを添えました	3,800 円
オーロラサーモンマリネのレアソテー サルサソース ノルウェー北部から空輸したオーロラサーモンを中はしっとりレアにソテー フレッシュなトマトベースのサルサソースがサーモンの風味を引き立てます	2,200 円
牛肉の煮込み カルネ・アラ・ジェノベーゼ ナポリ風 牛肉をたっぷりの玉ねぎで煮込んだイタリア ナポリの素朴な郷土料理	2,000 円
群馬産せせらぎポークのロース肉のソテー グリーンマスタードソース 上質な豚ロース肉のソテーとさつと炒めたシャキシャキキャベツをいっしょに、甘酸っぱいマスタードソースでさっぱりと	1,800 円