

LUNCH
MENU

BAKER'S LUNCH



特製チーズバーガー フライドポテト、ピクルス添え **1,860**
パン屋ならではのふわっと柔らかいバンズが特徴！ 税込 2,046
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

追加でパティをご希望の場合はスタッフまでお申し付けください + **704** (税込)

チキンカツバーガー フライドポテト、ピクルス添え **1,780**
バンズの柔らかさと鶏肉のサクッとした食感は、相性抜群です！ 税込 1,958

Set Drinks + 275 (税込)

・ コーヒー (HOT / ICED) ・ 紅茶 (HOT / ICED) ・ エスプレッソ

MAIN LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて **2,000**
ローストした鶏もも肉に、信州きのこを合わせました 税込 2,200

メカジキのスパイシーナッツロースト **2,200**
mix スパイスとナッツの豊かな香り 税込 2,420
お好みでレーズンのペーストをのせて召し上がれ

蓼科ポークのグリル グリーンマスタードソース **2,600**
グリルで香ばしく、身はしっとりと焼き上げました。 税込 2,860
シェフ自慢のソースと共に

豚肩ロースの地ビール煮込み **2,400**
軽井沢の地ビールを贅沢に使用。ビール好きにはたまらない一品！ 税込 2,640

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み **2,900**
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 3,190

Set Drinks + 275 (税込)

・ コーヒー (HOT / ICED) ・ 紅茶 (HOT / ICED) ・ エスプレッソ

PASTA LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

軽井沢ナポリタン スパゲッティ **1,700**
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 1,870

しらすとキャベツのペペロンチーノ タリオリーニ **1,850**
しらすの塩味とキャベツの甘みが絶妙なシンプルパスタ 税込 2,035

スナップエンドウとベーコンのクリームパスタ タリアテッレ **1,900**
信州産ベーコンと数種の豆をたっぷり合わせたひと皿 税込 2,090

SALAD LUNCH

熟成酵母パン付き

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ **1,800**
SAWAMURA の自家製パンを使用した、ボリュームあるサラダ 税込 1,980

ロメインレタスのシーザーサラダ **1,800**
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 1,980

KIDS

LUNCH

お子様ランチ

1,200 税込 1,320

ミニバーガー、ミートソースパスタ、フライドポテト
スープ、サラダ、デザート、ジュース(リンゴ or オレンジ)

※ 小学生以下のお子様に限らせて頂きます

Set Drinks + 275 (税込)

・コーヒー (HOT / ICED) ・紅茶 (HOT / ICED) ・エスプレッソ

DESSERT

デザート

森ベリーのティラミス 950
桑の実など森のベリーが定番のティラミスを一味変える 税込 1,045

半生ガトーショコラ ～カルダモン風味のミルクアイス～ 950
しっとり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 1,045

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

あんずとヘーゼルナッツのヌガーグラッセ 950
素材の味わいとふわふわの食感を、キャラメル風味で 税込 ¥1,045

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

each 450 税込 495

和三盆バニラ / 沢村ブレンド珈琲
カルダモンミルク / プルーンとルイボステイ

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（税込）を頂戴しております

— 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 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



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。

お食事と一緒に召し上がっていただくパンは
ハード系のパンを中心に数種類をかご盛りにてご提供いたします

S サイズ (4 CUT) 税込 **418**

かご盛りパンのお替り Mサイズ (8 CUT) 税込 **770**

L サイズ (12 CUT) 税込 **1,155**

APPETIZER

前菜

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

千曲川サーモンの自家製スモーク 1,550
自家製スモークした千曲川の紅マスは、白ワインとよく合います 税込 1,705

季節野菜のラタトゥイユ 750
軽井沢産の新鮮な野菜をトマトで煮込みました 税込 825

沢村ポテトサラダ 800
信州特産の杏子を入れ、カリカリのポテトを仕上げに振りかけました 税込 880

セロリのピクルス わさび風味 700
パリッとした信州のセロリに、安曇野のわさびをピリッと加えました 税込 770

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

鴨とピスタチオのテリーヌ 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

信州サラダ **2,400**

千曲川サーモン、川海老、佐久鯉、クルマミなどを贅沢に盛り込みました 税込 2,640

ニース風サラダ **1,800**

自家製ツナを使ったボリュームのあるサラダです 税込 1,980

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ **1,800**

沢村のパンと旬のフルーツを使ったサラダです 税込 1,980

グリーンサラダ ハーブ昆布茶かけ **1,300**

シンプルなサラダに昆布茶をかけて少し和風に仕立てました 税込 1,430

SOUP

スープ

具だくさんのミネストローネ **850**

たっぷり野菜、トマトベースの温かいスープ 税込 935

季節野菜のポタージュ **850**

スタッフにお尋ねください 税込 935

TAPAS

タパス

沢村皮付ポテト 650

蒸したジャガイモをカリッと揚げ、中はホクホクに仕上げました 税込 715

フレンチフライ 650

サクッと揚げた細切りポテトを、サイドディッシュに 税込 715

アンチョビブロッコリー 900

アルコールとの相性ピッタリ 税込 990

一人娘のチリコンカン 1,000

信州特産の豆「一人娘」をスパイシーに煮込みました 税込 1,100

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

海老とレンコンのアヒージョ 1,200

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 税込 1,320
バゲットとの相性も◎

ムール貝の白ワイン蒸し タイムの香り 1,600

ココット蒸しにしたムール貝、ワインとパンの相性抜群！ 税込 1,760

TAPAS

タパス

チェダーベイクドコーン **900**

鉄板の中でコーンとチーズがグツグツと
パンとビールによく合います

税込 990

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

牛ひき肉とジャガイモのグラタン **1,050**

ポロネーゼがベースの具だくさんのグラタン

税込 1,155

信州キノコのオープン焼き **1,600**

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 1,760

信州イワナのフィッシュ & チップス **1,600**

サクサクに揚げたイワナに自家製フライドポテトを添えて

税込 1,760

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



かご盛りパンのお替わり
承っております

S サイズ (4 CUT) 418 (税込)

M サイズ (8 CUT) 770 (税込)

L サイズ (12 CUT) 1,155 (税込)

MAIN

メイン料理

千曲川サーモンのソテー アボカドのタルタルソース **3,000**

アボカド、キュウリ、オリーブ等のオリジナルタルタルソースと共に 税込 3,300

メカジキのスパイシーナッツロースト **2,600**

mix スパイスとナッツの豊かな香り。お好みでレーズンのペーストをのせて 税込 2,860

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

蓼科ポークのグリル グリーンマスタードソース **2,800**

グリルで香ばしく、身はしっとりと焼き上げました。
シェフ自慢のソースと共に 税込 3,080

鶏もも肉のロースト 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

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

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

軽井沢ナポリタン スパゲッティ **1,750**
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 1,925

しらすとキャベツのペペロンチーノ タリオリーニ **1,900**
しらすの塩味とキャベツの甘みが絶妙なシンプルパスタ 税込 2,090

スナップエンドウとベーコンのクリームパスタ タリアテッレ **2,000**
信州産ベーコンと数種の豆をたっぷり合わせたひと皿 税込 2,200

茄子とモッツアレラチーズのボロネーゼ タリアテッレ **1,900**
肉の旨みにボルチーニを加えた沢村特製ボロネーゼ 税込 2,090

ゴルゴンゾーラのクリームソース リガトーニ **2,000**
ローマの伝統料理を沢村風にアレンジ 税込 2,200

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ **2,200**
蟹の旨味とまろやかなアボカドの相性が抜群 税込 2,420

DESSERT

デザート

森ベリーのティラミス 850

桑の実など森のベリーが定番のティラミスを一味変える

税込 935

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

蕎麦茶のクレーム・ブリュレ 700

クレームブリュレを香ばしい蕎麦茶の香りで

税込 770

あんずとヘーゼルナッツのヌガーグラッセ 900

素材の味わいとふわふわの食感を、キャラメル風味で

税込 990

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

和三盆バニラ / 沢村ブレンド珈琲

各 420

カルダモンミルク / プルーンとルイボステイ

税込 462

SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州産ジュース (林檎 / 桃)	each 650	税込 715
トマトジュース / オレンジジュース グレープフルーツジュース	each 500	税込 550
ジンジャーエール (辛口 or 甘口) / コカ・コーラ	each 450	税込 495
ペリエ	330ml/ 680 750ml/ 1,100	税込 748 税込 1,210
信州産生姜シロップ (ホット / ソーダ割)	each 580	税込 638
アップルジンジャー / ブルーベリージンジャー / レモンジンジャー		

CAFE & TEA

コーヒー & 紅茶

沢村ブレンド	500	税込 550
アイスコーヒー	530	税込 583
アメリカーノ (ホット / アイス)	500	税込 550
エスプレッソ	400	税込 440
カフェラテ (ホット / アイス)	600	税込 660
カプチーノ (ホット)	600	税込 660
ロイヤルハニーカフェラテ (ホット / アイス)	650	税込 715
紅茶 (アッサム / アールグレイ)	500	税込 550
ハーブティー (カモミールブレンド / ルイボスブレンド)	500	税込 550
アイスティー	530	税込 583
ロイヤルハニーティー (ホット / アイス)	650	税込 715
ティーラテ	600	税込 660

SAWAMURA COURSE

ハーフパスタ・メインコース

5,800

税込 6,380

(サービス料込み)

APPETIZER (下記より一品お選びください) -----

鴨とピスタチオのテリーヌ グリーンサラダ添え

佐久鯉のカルパッチョ

信州野菜と生ハムのサラダ

PASTA ハーフサイズ (下記より一品お選びください) -----

軽井沢ナポリタン

スナッフエンドウとベーコンのクリームパスタ

茄子とモッツアレラチーズのボロネーゼ

MAIN (下記より一品お選びください) -----

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて

メカジキのスパイシーナッツロースト

自家製酵母パン 食後のデザート

お飲み物 コーヒー / 紅茶

MAIN COURSE

メインコース

4,800

税込 5,280

(サービス料込み)

APPETIZER (下記より一品お選びください) -----

鴨とピスタチオのテリーヌ グリーンサラダ添え

佐久鯉のカルパッチョ

信州野菜と生ハムのサラダ

MAIN (下記より一品お選びください) -----

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて

メカジキのスパイシーナッツロースト

自家製酵母パン 食後のデザート

お飲み物 コーヒー / 紅茶

PASTA COURSE

パスタコース

4,500

税込 4,950

(サービス料込み)

APPETIZER (下記より一品お選びください) -----

鴨とピスタチオのテリーヌ グリーンサラダ添え

佐久鯉のカルパッチョ

信州野菜と生ハムのサラダ

PASTA (下記より一品お選びください) -----

軽井沢ナポリタン

スナップエンドウとベーコンのクリームパスタ

茄子とモッツァレラチーズのボロネーゼ

自家製酵母パン 食後のデザート

お飲み物 コーヒー / 紅茶

DRINK
MENU

BAR DRINK

バー ドリンク

スパークリングワイン ベース **1,300**
キールロワイヤル / ミモザ / ホワイトミモザ 税込 1,430

ワイン ベース **950**
キール / スプリッター / キティ 税込 1,045

リキュール ベース **950**
ジントニック / ジンライム / カシスグレープフルーツ / カシスソーダ 税込 1,045
カシスオレンジ / カンパリソーダ / スブモーニ / レッドアイ / ファジーネーブル

ウイスキー各種 **980 ~**
税込 1,078

ノンアルコール カクテル **680**
ハルニレ (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) 税込 748
シャーリーテンブル (ジンジャーエール + グレナデンシロップ)

BEER

ビール

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

インドの青鬼 **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

オールフリー アルコール 0.00% 飲料 (瓶) **650**
ノンアルコール、ビールテイスト飲料 税込 715