

D I N N E R

M E N U

※ ディナータイムではチャージ料としてお一人様 **385 円** (税込)
を頂戴しております (小学生以上)

※ 23 時以降ご来店のお客様には、深夜サービス料として **10%**
を頂戴しております

SALAD

サラダ

クレソン、フェンネル、マッシュルームのサラダ **1,380**

フェンネルの葉とライムを加えたドレッシング

税込 1,518

仕上げにチーズを雪のようにかけます

新鮮レタスの炭火焼シーザーサラダ **1,180**

レタスのみずみずしさと炭火焼の香ばしさを 즐기ください

税込 1,298

炙りサーモンとクリームチーズのサラダ **1,630**

炙ったサーモンの香ばしさと味噌ドレッシング相性が◎

税込 1,793

新鮮野菜のグリーンサラダ **900**

トマトと赤ワインビネガールの酸味でさっぱりと仕上げました

税込 990

SOUP

スープ

季節のスープ **880**

詳細はスタッフまでお尋ねください

税込 968

COLD TAPAS

冷タパス

燻製した砂肝とパクチーのサラダ **880**
最初の一品として最適！アルコールのお供に 税込 968

白レバーとフォアグラのムース **780**
赤味噌を加えることで味に深みを加えています 税込 858

広尾沢村ポテトサラダ **680**
仕上げにフライドオニオンとチェダーチーズを贅沢に振りかけています 税込 748

ポークリエット **580**
玉ねぎ、セロリ、生姜と白ワインで煮込んで滑らかに仕上げました 税込 638

自家製ピクルス **600**
季節の野菜を漬けた、フォーク休めのな一皿 税込 660

パテ ド カンパーニュ **1,200**
定番田舎風パテ ワインのお供に 税込 1,320

シャルキュトリーの盛り合わせ **1,880**
広尾沢村の肉の一品を“豪快に”盛り合わせました 税込 2,068

COLD TAPAS

冷タパス

牛ハツの炙りカルパッチョ **1,480**

炭火で軽く炙った牛ハツの旨味に、
粗挽きのグリーンペッパーがアクセントに

税込 1,628

蒸し鶏 ねぎと生姜のソース **800**

ねぎと生姜は熱した油をかけて香りを引き立てています

税込 880

海老マヨとパクチー **980**

海老とパクチーという、間違いないコンビの一品

税込 1,078

冷製カポナータ **650**

ナス、玉ねぎ、パプリカなどの彩り野菜を自家製トマトソースで煮込みました

税込 715

イタリア産オリーブとドライトマト **550**

このオリーブに言葉はいりません。食べればすぐに分かります

税込 605

本日のチーズ 黒板をご確認ください

HOT TAPAS

温 タ パ ス

ごろっとポテトのガーリックフライ **700**

ちぎった蒸し芋を揚げ、ハーブで香りづけしました

税込 770

アンチョビブロッコリー **720**

熱々の鉄板にブロッコリー！食欲をそそります

税込 792

広島産カキとマッシュルームの香草バター焼き **980**

カキの旨みを驚掴み そしてあなたの心も驚掴み！

税込 1,078

自家製ソーセージ マッシュポテト添え **1,500**

ハーブと黒胡椒を効かせ、ジューシーに焼き上げました

税込 1,650

トリッパのローマ風トマト煮込み **880**

柔らかく煮込んだトリッパ ミントとレモンを加えて香り高く

税込 968

フィッシュ & チップス **850**

パールの定番メニュー ビールが進みます

税込 935

HOT TAPAS

温タパス

海老と蓮根のアヒージョ 980

特製のトマトペーストをプラスして、さらに美味しく仕上げました 税込 1,078

広島産カキと青ネギのアヒージョ 980

カキの旨みとネギの風味が絶妙にマッチした一品 税込 1,078

仔牛のタンの炭火焼き 1,300

厚切り仔牛タンをマッシュポテト一緒に。特製スパイスがアクセントに 税込 1,430

本日のフリット 黒板をご確認ください



パンのお替りを承っております

1 カット 110 (税込)

S サイズ (4 カット) 385 (税込)

M サイズ (8 カット) 715 (税込)

L サイズ (12 カット) 1,045 (税込)

MAIN

メイン

ノルウェーサーモンのレアソテー フレッシュトマトソース **1,800**

レアに仕上げた肉厚なサーモンをニンニクの風味が効いたソースと共に 税込 1,980

山形豚肩 ロースのソテー ポルチーニクリームソース **1,980**

ポルチーニを使った濃厚なクリームソースとの相性が抜群！ 税込 2,178

若鶏のタンドリーロースト **2,400**

特製のタンドリーソースに、若鶏半身をじっくりと 税込 2,640
漬け込み焼き上げました

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み **2,200**

フォン ド ヴォーや蜂蜜を加えて、ホロホロになるまで煮込みました 税込 2,420

仔羊骨つきロースとランプのラムコンボ炭火焼き **2,980**

仔羊のおすすめ部位の2種盛り合わせ 税込 3,278

PASTA

パスタ

しらす、揚げ茄子、リコッタチーズのアラビアータ スパゲッティーニ **1,580**
絶妙なバランス!!! 税込 1,738

広島産カキと生のりのクリームソース リングイネ **1,580**
海の旨みをクリームソースに絡めました 贅沢な一品 税込 1,738

イワシとドライトマトのオイルパスタ スパゲッティーニ **1,580**
イワシの旨味がギュッと詰まったオイルパスタです 税込 1,738

自家製ボロネーゼ タリアテッレ **1,780**
ごろっと仕上げたボロネーゼソースに、たっぷりのチーズを加えて 税込 1,958

グアンチャーレとペコリーノチーズのカルボナーラ リガトーニ **1,890**
カリッと焼いた豚ほほ肉とピリッと効いた黒胡椒 税込 2,079
たっぷりのチーズが麺に絡まった満足の一皿

渡り蟹のトマトクリームパスタ リングイネ **1,900**
渡り蟹を丸ごと一杯使用。見た目も内容も豪華な一品 税込 2,090

ブルーチーズとピスタチオのクリームチーズ メッツェマニケ **1,900**
濃厚なクリームソースがよく絡んだショートパスタ 税込 2,079

DRINK
MENU

BEER

ハートランド樽生	750
	税込 825
キリン一番搾り 瓶	650
	税込 715
ヒューガルデン ホワイト	850
	税込 935
アサヒ ドライゼロ	650
(ノンアルコール)	税込 715

INFUSION HIGHBALL

自家製漬け込みスピリッツのハイボール	750
季節によって新しいお味を提案します。詳しくはスタッフまで	税込 825

WHISKEY

ジャックダニエル	900	シーバスリーガル	900
税込 990		税込 990	
ボウモア	1,200	ブラントンブラック	1,200
税込 1,320		税込 1,320	
山崎	1,400	白州	1,400
税込 1,540		税込 1,540	
ラフロイグ	1,500		
税込 1,650			
マッカラン12年	1,500	I.W.ハーパー12年	1,500
税込 1,650		税込 1,650	

COCKTAIL

キテイ	900
	税込 990
キール	900
	税込 990
ミモザ	1,200
	税込 1,320
キールロワイヤル	1,200
	税込 1,320

ジントニック	モスコミュール	カシスオレンジ
シャンディガフ	レッドアイ	カンパリソーダ

ALL 880 税込 968

SOFT DRINKS

信州りんごジュース	680
	税込 748
信州トマトジュース	580
	税込 638
オレンジジュース	500
	税込 550
グレープフルーツジュース	500
	税込 550
コカコーラ	500
	税込 550
ジンジャーエール	500
	税込 550
ヒルドン ミネラルウォーター 500 ml	1,000
	税込 1,100
ヒルドン ミネラルウォーター スパークリング 500 ml	1,000
	税込 1,100

WINE
LIST

SPARKLING

スパークリング



ビアンカヴィーニャ プロセッコ **3,900**
スプマンテ エキストラドライ 税込 4,290

やわらかな質感とりんごや桃などの豊かな香り

Bianca Vigna Prosecco Spumante Extra Dry

Glera, Garganega
Bianca Vigna / ITALY



クレマン ダルザス **6,500**
エクストラ ブリュット 税込 7,150

柔らかな果実味と爽やかな酸 クリスピーな味わい

Cremant D'alsace Extra Brut

Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir
Bott Geyl / Alsace, FRANCE



安心院スパークリングワイン **8,700**
シャルドネ 100% 凝縮した果実と酵母の風味 税込 9,570

Ajimu Sparkling Wine

Chardonnay
安心院葡萄酒工房 / Ohita, JAPAN



ジャクソン キュヴェ 742 **15,000**
シャルドネの比率の高さから来る精密さと気品 税込 16,500
濃密な果実と清涼感を併せ持つキュヴェ

Jacquesson Cuvee 742

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne

WHITE WINE

Sauvignon Blanc

ソーヴィニヨン ブラン



ドメーヌ デグラス **3,600**
エステート ソーヴィニヨンブラン 税込 3,960

涼しげなシトラスとハーブ クリスピーな味わい

Estate Sauvignon Blanc Central Valley 2019

Sauvignon Blanc
Domaine de Gras / CHILE



グローヴ ミル マールボロ **4,800**
税込 5,280

トロピカルフルーツの香り ミネラリーな余韻

Grove Mill Marlborough Sauvignon Blanc 2020

Sauvignon Blanc
Grove Mill / NEW ZEALAND

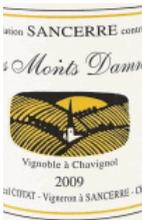


テルラン ソーヴィニヨン・ウインクル **7,500**
税込 8,250

ミネラルと心地よい果実味のバランスがよく
深みある辛口

Terlan Sauvignon Winkl 2018

Sauvignon Blanc
Terlan / ITALY



サンセール レ・モン・ダネ **9,200**
税込 10,120

甘美なメロンやミントなど複雑な香り
クリーミーな質感

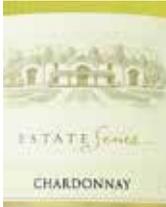
Sancerre Les Monts Damne's 2017

Sauvignon Blanc
Pascal Cotat / FRANCE

WHITE WINE

Chardonnay

シャルドネ



エラスリス・エステート シャルドネ **3,900**
細やかなミネラルと果実の香り バランスの良い味わい 税込 4,290

Errazuriz Estate Chardonnay 2018

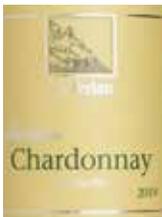
Chardonnay
Vina Errazuriz / CHILE



シャトー酒折 i-vines シャルドネ **5,900**
アイヴァンズのシャルドネを酒折が醸造 税込 6,490
濃厚でクリーミーな質感

Chateau Sakaori i-vines Chardonnay 2015

Chardonnay
シャトー酒折 / Yamanashi, JAPAN



テルラーノ シャルドネ **6,800**
溶け込んだミネラル、甘やかな果実味と 税込 7,480
バランスの良いシャルドネ

Terlano Chardonnay 2019

Chardonnay
Terlan / ITALY



シャブリ **7,200**
冴えわたる美しい酸とミネラル 税込 7,920
心地よい緊張感が味わえる美しいシャブリ

Chablis 2017

Chardonnay
Dom. Henri / FRANCE

WHITE WINE

Chardonnay

シャルドネ



アタラクシア ワインズ シャルドネ ----- **9,200**
骨格のハッキリしたボディ 凝縮した果実味 税込 10,120

Atraxia Wines Chardonnay 2018

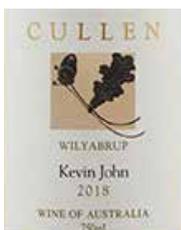
Chardonnay
Atraxia Wines, South Africa



クメウリヴァー エステート シャルドネ ----- **9,800**
凝縮された果実味とヘーゼルナッツの香り 税込 10,780
世界が注目するシャルドネの生産者

Kumeu River Estate Chardonnay 2019

Chardonnay
Kumeu River / NEW ZEALAND



ケヴィンジョン シャルドネ ----- **15,000**
シトラス、トロピカルフルーツのアロマとオークの香り 税込 16,500
リッチで複雑な味わい

Kevin John Chardonnay 2015

Chardonnay
Cullen, WEST AUSTRALIA



フランソワ・カリヨン ----- **16,000**
ピュリニー・モンラッシェ 税込 17,600

丸みを帯びた力強い個性と優しくなるようなボディ
密度がとても高く、魅惑的なフィニッシュ

Francois Carillon Puligny Montrachet 2016

Chardonnay
Francois Carillon / Bourgogne, FRANCE

WHITE WINE

Others

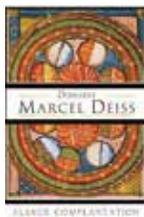
その他



アルガ・ブランカ クラレーザ **5,200**
澁刺としていて透明感のある瑞々しい味わい 税込 5,720

Aruga Branca Clarezza 2018

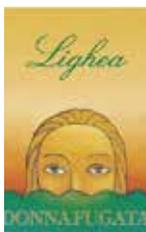
Kosyu
勝沼醸造 / Yamanashi, JAPAN



アルザス・コンプランタシオン **5,500**
ドライな口当たりとキレのある甘めの余韻を楽しめます 税込 6,050

Alsace Complantation 2018

Pinot Blanc, Riesling, Gewurtraminer, Pinot Noir, Pino Gris, Muscat, Sylvaner
Marcel Deiss / FRANCE



リゲア **6,300**
ジャスミンや紅茶、オレンジが複雑に香る魅力的なワイン 税込 6,930

Lighea 2019

Zibibbo
Donnafugata / Sicily, ITALY



アンセルミ カピテル **7,800**
クローチェ 税込 8,580

凝縮された果実味と上品な樽香、豊かな酸とミネラルが漲る

Anselmi Capital Croce 2017

Garganega
Anselmi / Venet, ITALY

RED WINE

Pinot Noir

ピノ ノワール

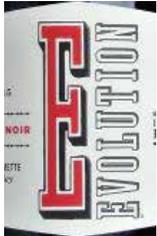


ラヴィス クラシック ピノ ネロ **5,600**
チェリーの力強いアロマ シルキーなタンニン 税込 6,160

Lavis Classic Pino Nero 2018

Pinot Noir

Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY



エヴォリユーション・ピノ・ノワール **6,500**
澁刺としたラズベリーの香り 税込 7,150
シルクのような飲み心地

Evolution Pinot Noir 2018

Pinot Noir

Sokol Blosser / Oregon, USA



シャサーニュ・モンラッシェ **8,500**
ルージュ・レ・ヴォワユノ・ドゥーサー 税込 9,350

生き生きとした赤い果実が華やかにひろがる
ボヌの赤の中でも特色ある味わいの 1 本

Chassagne Montrachet Rouge Les Voillenots Dessous 2016

Pinot-Noir

Domaine Gilles Bouton / Bourgogne, FRANCE



ニュイ・サン・ジョルジュ **13,000**
ヴィエイユ・ヴィーニュ 税込 14,300

凝縮感のあるやや甘みを伴う果実味、引き締まった酸とタンニンに
支えられたしっかりとした構造があり余韻も長い

Nuits Saint Georges V.V 2015

Pinot Noir

Seguin Manuel / Bourgogne, FRANCE

RED WINE

やわらかな赤



COMAZONO ルージュ **4,500**

チェリーやアセロラの香り ジューシーな味わい

税込 4,950

Comazono Rouge 2018

Black Queen, Muscat Bailey A
駒園ヴィンヤード / Yamanashi, JAPAN



チェラスオーロ デイ **6,800**
ヴィットリア クラシコ 税込 7,480

チェリーやイチゴのような心地よい果実味とフレッシュな酸
滑らかなタンニン

Cerasuolo di Vittoria Classico 2016

Nero d'Avola, Frappato
C.O.S. / Sicily, ITALY



コトー・デュ・ラングドック **6,800**
ピク・サン・ルー・オリヴェット 税込 7,480

柔らかな果実味 薔薇の様な華やかさと凛とした味わい

Coteaux Du Languedoc Pic Saint Loup L'Olivette 2015

Grenache, Shirah, Mourvedre
Domaine Clos Marie / FRANCE



TANE 芒 **8,800**
税込 9,680

上品な香りとジューシーな果実味

TANE Nogi 2018

Muscat Bailey A
98WINES, Yamanashi / Japan

RED WINE

シラー

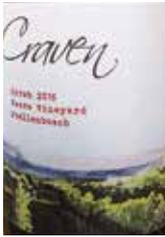


ドメヌ ペイリエール **4,300**
レゼルヴ シラー 税込 4,730

完熟した黒い果実の香り 胡椒などのスパイス 伸びやかな酸

Domaine Peiriere Reserve Syrah 2018

Syrah
Domaine Peiriere / Languedoc, FRANCE



ステレンボッシュ フォール **7,500**
ヴィンヤード シラー 税込 8,250

フローラルなアロマとフレッシュなチェリーやプラムの香り
スパイシーなフィニッシュ

Stellenbosch Faure Vineyard Syrah 2017

Syrah
Craven / SOUTH AFRICA

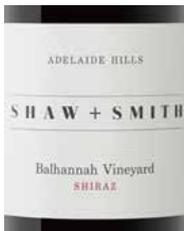


コルビエール・キュヴェ・マジュール **8,800**
税込 9,680

南仏のロマネコンティの異名をとる
艶やかでシルキーな口当たり

Corbieres Cuvee Majeure Rouge

Syrah, Grenache
Domaine du Grand Cres / Languedoc, FRANCE



バルハンナ ヴィンヤード シラーズ **13,000**
税込 14,300

華やかな果実の味わいと上質で豊かなタンニン

Balhannah Vineyard Shiraz 2014

Shiraz
Shaw & Smith / AUSTRALIA

RED WINE

Syrah

力強い



セリエル デル ロウラ **3,900**
セツェ ガリエト 税込 4,290

土着品種と国際品種のブレンド 太陽を感じる充実の果実味

Setze Gallets 2016

Garnacha Tintorera, Monastrell, Merlot, Mando,
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
Celler Del Roure / Valencia, SPAIN



シャトール ピュイ デュック デノヴ **5,300**
ピュアな果実味とミネラル 細やかなタンニン 税込 5,830

Chateau le Puy Duc des Nauves 2018

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Chateau le Puy / Bordeaux, FRANCE



北条ワイン 砂丘 赤 **6,900**
税込 7,590

熟成感を感じる充実した味わい
日本のカベルネ・ソーヴィニヨン

Hojyo Wine Sakyu Aka 2015

Cabernet Sauvignon
Hojyo Wine / Tottori, JAPAN



エラスリス・カベルネ ソーヴィニヨン **8,500**
アコンカグア・アルト 税込 9,350

芳醇で凝縮されたフルーツ感を持つワイン

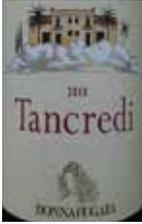
Vina Errazuriz Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon 2015

Cabernet Sauvignon
Vina Errazuriz / CHILE

RED WINE

Others

力強い



タンクレディ 9,500

リクイリツィア、カカオ、チェリーのシロップ漬け
バナラなどの複雑なアロマが波の様に押し寄せます
フルボディ

Tancredi 2016

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Syrah
Donnafugata / Sicily, ITALY



安曇野池田ヴィンヤード メリタージュ 9,500

カカオや熟したチェリーの香り
濃厚で凝縮感のある味わい

Azuminoikeda Vinyard Merritage 2014

Cabernet Sauvignon, Merlot
サツボロ, Nagano / Japan



エラスリス・ドン・マキシミアノ 15,000

果実味、酸味のバランスを備え凝縮した
世界最高峰のカベルネ

Errazuriz Don Maximiano 2015

Cabernet Sauvignon, Carmenere, Petite Verdot, Malbec
Vina Errazuriz / CHILE



エラスリス・カイ 24,000

カルメネールの最高傑作、濃厚すぎずエレガント

Errazuriz KAI 2013

Carmenere
Vina Errazuriz / CHILE

RED WINE

Others

イタリア



オルトレポ・パヴェーゼ・バルベーラ ----- **5,800**

濃厚な果実のエキス感、柔らかな飲み心地

税込 10,450

Oltrepo Pavese Barbera 2017

Barbera

Martilde / Lombardia, ITALY



ラルコ ロッソ デル ヴェロネーゼ ----- **7,500**

チェリー、ラズベリー、ドライフルーツに土のニュアンス
ジュシーで充実した味わい

税込 8,250

Rosso del Veroneze 2015

Colvina Rondinella Molinara

L'Arco / ITALY



ロッソ・ディ・モンタルチーノ ----- **9,000**

スマイルの花や森の果実の豊かな香りと適度なボディ
最後の一滴まで一貫して感じられる心地よい感覚
伝統と調和

税込 9,900

Rosso di Montalcino 2016

Sangiovese

Baricci, Toscana



バローロ デル コムーネ ディ ラ モцца ----- **9,500**

バローロ5大産地として名高いラモцца村
シルキーで柔らかなキャラクター

税込 10,450

Barolo del Comune di La Morra 2015

Nebbiolo

Ellena Guiseppe / Piemonte, ITALY

BAKERY & RESTAURANT

SAWAMURA

KARUIZAWA

ブレッド & タパス 沢村 広尾

Bread & Tapas Sawamura Hiroo

TEL 03-5421-8686

営業時間 Opening Hours

1F BAKERY 7:00-22:00

2F RESTAURANT

Morning 7:00 - 10:00 L.O

Lunch 11:00 - 16:00 L.O

Dinner 17:00 - 3:00 L.O

※日曜・祝日のみ Sundays & Holidays 22:00 L.O

※ご予約はディナーのみ

Reservations available during dinner hours only

CAFE

沢村ブレンド Sawamura Blend	HOT	470	税込 517
	ICED	530	税込 583
アメリカーノ Americano	HOT	470	税込 517
	ICED	530	税込 583
エスプレッソ Espresso	HOT	450	税込 495
カフェラテ Cafe latte	HOT / ICED	550	税込 605
カプチーノ Cappuccino	HOT	550	税込 605
ロイヤルハニーカフェラテ Royal Honey Cafe Latte	HOT / ICED	600	税込 660
ハニーシナモンラテ Honey Cinnamon Latte	HOT / ICED	600	税込 660

TEA

アールグレイ Earl Grey	HOT / ICED	550	税込 605
ダージリン Darjeeling	HOT	550	税込 605
ルイボス Rooibos tea	HOT	550	税込 605
カモミール Chamomile	HOT	550	税込 605
ロイヤルハニーティー Royal Honey Tea	HOT / ICED	600	税込 660

※ソイに変更することもできます / Change to SOY MILK + 100 税込 **110**

LUNCH
MENU

BAKER'S LUNCH

サラダ・フレンチフライ付き

牛100%パティのハンバーガー 1,580
ベーコン、チーズ、ガーリックマヨネーズ、レタス、トマト、オニオンスライス 税込 **1,738**

追加トッピング ・パティ +385 ・アボカド +165 ・目玉焼き +165

上記はすべて税込価格となります

フィッシュバーガー 1,580
レタス、トマト、オニオンスライス、タルタル、ガーリックマヨネーズ 税込 **1,738**

MAIN LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

SAWAMURA プレートランチ 1,680
税込 **1,848**

ノルウェーサーモンのフライとシュリンプフリット 1,800
フレッシュトマトソース 税込 **1,980**

若鶏もも肉のスパイシーロースト 1,480
税込 **1,628**

豚肩ロースのソテー ポルチーニクリームソース 1,780
税込 **1,958**

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 2,200
税込 **2,420**

PASTA LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

自家製ボロネーゼ タリアテッレ 1,780
税込 **1,958**

広島産カキと生海苔のクリームソース リングイネ 1,630
税込 **1,793**

おすすめパスタ 黒板をご確認ください

SALAD LUNCH

熟成酵母パン・スープ付き

炙りサーモンとクリームチーズのサラダ 白味噌ドレッシング 1,630
税込 **1,793**

チョップドサラダ 1,580
蒸し鶏、卵、トマト、きゅうり、ブロッコリー、オリーブ、ハニーマスタードソース 税込 **1,738**

※ 小学生以下のお子様に限らせて頂きます

HOT DOG

PLATE for kids

お子様ランチ

1,100 税込 **1,210**

キッズホットドッグ(タルタルソース)、フライドポテト
サラダ、バニラアイス、ジュース(リンゴ or オレンジ)

* セットドリンク、セットデザートは裏面をご確認ください

SET DRINK

+ **250** 税込 275

COFFEE

沢村ブレンド

アイスコーヒー

カフェラテ (HOT・ICED) + **110** (税込)

カプチーノ (HOT) + **110** (税込)

アメリカーノ (HOT・ICED) + **110** (税込)

エスプレッソ (HOT) + **110** (税込)

TEA

アールグレイ (HOT)

ダーズリン (HOT)

ルイボス (HOT)

カモミール (HOT)

アイスティー

JUICE

グレープフルーツジュース

オレンジジュース

リンゴ + **110**

DESSERT SET

+ **500** 税込 550

紅茶のブリュレ

ティラミス

アフオガード

ALCOHOL

ハートランド樽生 750

税込 **825**

本日のスパークリング 1,200

税込 **1,320**

本日のグラスワイン (赤・白) 850 ~

税込 **935**