

DINNER
MENU

APPETIZER

前菜

自家製ラー油で漬け込んだ釜揚げシラスのカナッペ **880**
アーモンド、カシューナッツ、フライドオニオン等で作った
ラー油と沢村のバゲットの共演 税込 968

ポークリエット **680**
もっちりとした食感のリエットです 税込 748

茄子のカポナータ シチリア風 **680**
アンチョビ、ミントをアクセントにはちみつとヴィネガーで甘酸っぱく仕上げました 税込 748

ミョウガの土佐酢漬け **580**
ミョウガをシンプルに土佐酢に漬け込みました 税込 638

パクチーチキン **800**
自家製ハムにした大山鶏の胸肉をパクチーソースで仕上げました 税込 880

フォアグラのクレームブリュレ **980**
なめらか、濃厚、リッチな一品。パンのお供に 税込 1,078

SAWAMURAのポテサラ **880**
クリームチーズといぶりがっこがアクセントの沢村のポテサラ 税込 968

SALAD

サラダ

ニース風サラダ **1,350**
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 税込 1,485

苺とフェタチーズのギリシャ風サラダ **1,450**
苺の甘酸っぱさと塩味を感じるチーズのサラダ 税込 1,595

ローストビーフサラダ **2,050**
たっぷりのローストビーフとローストナッツと共に 税込 2,255

AJILLO

アヒージョ

海老と蓮根のアヒージョ **980**
ふりぶりの海老と蓮根をアツアツのガーリックオイルで 税込 1,078

イワシと仏産そら豆のアヒージョ **980**
小粒なそら豆とういきょうの香りが良く合います 税込 1,078

CHARCUTERIE

お肉料理

盛り合わせ

3種 / **1,600**

税込 1,760

4種 / **2,100**

税込 2,310

5種 / **2,500**

税込 2,750

*下記単品のメニューよりお好みでお肉料理を選べる盛り合わせです

スペック

濃厚ではのかに甘くライトスモーキーな食感のイタリアを代表する燻製された生ハム

30g **1,200** 税込 1,320

60g **2,000** 税込 2,200

ラルド・チンタセネーゼ

“幻の豚” チンタセネーゼ。背脂の旨みを、温かいバゲットとお楽しみください

..... **680**

税込 748

イタリアサラミ盛り合わせ

旬のおすすめ数種を自家製グリッシーニと一緒に召し上がってください

..... 大 **1,600** 税込 1,760

..... 小 **980** 税込 1,078

パンチェッタコッタ

ロンバルディア産の豚のパンチェッタを軽く燻製した一品です

..... **980**

税込 1,078

モルタデッラ

イタリア ポローニャ地方で作られたソーセージ。ピスタチオや黒胡椒がアクセント

..... **680**

税込 748

パクチーチキン

自家製ハムにした大山鶏の胸肉をパクチーソースで仕上げました

..... **800**

税込 880

ポークリエット

豚ホホ肉を使用したもっちり食感のリエットで

..... **680**

税込 748

パテ・ド・カンパーニュ

田舎風パテです。ワインのお供にどうぞ

..... **1,500**

税込 1,650

軽井沢ソーセージ

“軽井沢デリカテッセン”より取り寄せた2種のグリル

..... **1,500**

税込 1,650

TAPAS

小皿料理

SAWAMURA のエビマヨ 980
練乳と粒マスタードを隠し味にしました 税込 1,078

アンチョビキャベツ 680
ざく切りキャベツを STAUB で熱々に提供します 税込 748

イカの「烏賊味噌」の煮込み 880
平戸産のイカから作った味噌を一度はお試ください 税込 968

ホンビノス貝の香草パン粉焼き 1,250
千葉県産のホンビノス貝にアーモンドを加えた香草バターで焼き上げました 税込 1,375

深海海老のフリット 950
沼津産のクモエビとホンエビをフリットにしてオリジナルスパイスを振りかけて 税込 1,045

SAWAMURA 風半熟たこ焼き 980
特製のベシャメルソースを使い半熟に仕上げました 税込 1,078

フィッシュアンドチップス 980
さくっと揚がった白身魚をタルタルソースと共に 税込 1,078

TAPAS

小皿料理

SAWAMURA のヤンニョムチキン **880**
アクセントにフランボワーズのピューレを使用しました
税込 968

アンチョビブロッコリー **680**
アンチョビ風味のブロッコリーを鉄板で熟々に
税込 748

トリッパのトマト煮込み レモン風味 **980**
信州産青大豆「一人娘」と一緒に煮込みました
税込 1,078

牛バラ肉のグーラッシュ **1,100**
北イタリア、チロル地方のクミンが効いた郷土の煮込み料理です
税込 1,210

ラム串のグリル 1pc **1,000**
信州産サフォークのラム肉をスパイシーに仕上げました
税込 1,100

「真田丸」の青山椒焼き (数量限定) **1,500**
長野県産の高級地鶏「真田丸」の様々な部位を使用した贅沢な一品
税込 1,650

MAIN

メイン料理

信州プレミアム牛のステーキ 4,500
塩・胡椒でシンプルに焼き上げた赤身にトスカーナ産オリーブオイルを添えて 税込 4,950

メカジキのソテー トラパニーゼソース 2,900
アーモンド、トマト、ニンニクで作ったトラパニーゼ風ベーストを 税込 3,190
クリーミーなソースに仕上げました

フライドチキン 1,900
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です 税込 2,090

蓼科高原ポークのグリル グリーンマスタードソース 2,800
肉厚の骨付きロースをグリルした豪快な一品です 税込 3,080

豚肩ロースの黒ビール煮込み 1,800
軽井沢の地ビールメーカー”KOKAGE”のスタウトを使用 税込 1,980

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 2,250
ほほ肉を特製赤ワインソースでホロホロに煮込みました 税込 2,475

京鴨のロティ 白干し梅のソース 3,400
紀州の階平梅を使用した甘酸っぱいソースで仕上げました 税込 3,740

PASTA / RISOTTO

パスタ・リゾット

軽井沢ナポリタン スパゲッティ **1,450**
沢村特製のナポリタン 信州産味噌を隠し味にちょっと大人の味に仕上げました 税込 1,595

モッツァレラと小松菜のボロネーゼ タリアテッレ **1,680**
小松菜を自家製ボロネーゼソースと共に 税込 1,848

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ **1,880**
「森のバター」と言われるアボカドの滑らかさを生かしたクリームソースです 税込 2,068

桜エビとグリーンアスパラのペペロンチーノ スパゲッティ **1,780**
旬の桜えびとアスパラを合わせました 税込 2,750

5種類の貝のペスカトーレ フレーグラ **1,780**
ムール貝 浅利 蛤、ホンビノス貝、イタヤ貝を使って粒上のパスタに
たっぷり旨味を含ませました 税込 1,958

蟹味噌と西京味噌のリゾット **1,880**
二つの味噌をブリーチーズでまとめてみました ※米は信州中野産風さやかを使用 税込 2,068

メカジキと仏産そら豆、カラスミのリゾット レモン風味 **2,500**
小粒なそら豆の食感がカラスミとよく合います
*米は信州中野産風さやかを使用 税込 2,750

CHEESE

チーズ

チーズ盛り合せ

*下記単品メニューより選べるお好みのチーズ盛り合せ

各1種 / **650**～ 税込 715 3種 / **1,900** 税込 2,090

4種 / **2,300** 税込 2,530 5種 / **2,700** 税込 2,970

ブリー・ド・モー 白カビの王様 深いコクと豊かな風味

ゴルゴンゾーラ ピカンテ 世界三大ブルーチーズ 青カビのシャープな辛味

サントモールド トゥーレーヌ シェーヴルチーズ 熟成による丸みを帯びた旨味

デリス クランベリー たっぶりのクランベリーをまぶした華やかなフレッシュチーズ

ミモレット 18ヶ月熟成のハードタイプ からすみのような味わい

コンテ ナッツのような風味とバランスの良い味わいのハードタイプ

SOUP

スープ

ミネストローネ **780**
たっぶり野菜 トマトベースのスープ 税込 858

春のキャベツと小松菜のグリーンクラムチャウダー **880**
キャベツと小松菜のペーストがたっぶりのチャウダーです 税込 968

DESSERT

デザート

ティラミス 750
しっとりとしていてふんわり 甘みと苦味のバランスが絶妙 税込 825

ガトーショコラ 750
しっとりとした焼き上げました。生クリームと共に 税込 825

蕎麦茶とクルミのブリュレ 750
煮出した蕎麦茶とクルミの香ばしい風味が口いっぱい広がります 税込 825

アーモンドとラムレーズンのヌガーグラッセ 680
砕いたアーモンドとラムレーズンが入ったアイスクリーム風のデザート 税込 748

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 / 向日葵のはちみつ / ローズフランボワーズ

マンダリン マンゴー / エスプレッソ 各 380 税込 418

DINNER COURSE

沢村ディナーコース
(2名様より)

3,800 税込 4,180

----- ANTIPASTO -----

前菜の盛り合わせ
自家製熟成酵母パン
海老とレンコンのアヒージョ

----- PASTA -----

モッツアレッタと小松菜のボロネーゼ
桜エビとグリーンアスパラのペペロンチーノ
蟹とアボカドのクリームソース

----- MAIN -----

若鶏もも肉のロースト エストラゴンマスタードのソース
豚肩ロースの黒ビール煮込み
ハーブレモン糍に漬けたトロ鯖のグリル
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み +550 (税込)
メカジキのソテー トラパニーゼソース +550 (税込)

----- DESSERT & CAFE -----

デザート & カフェ

DRINK
MENU

BAR DRINK

バードリンク

シェリー樽熟成 天使の誘惑 ハイボール/ストレート 各 **1,400**

シェリー樽で熟成させた天使の誘惑は余韻が長く、凝縮した味わい。
スペシャルな一杯をこだわりのグラスで 税込 **1,540**

信州産ももジュースのベリーニ **1,200**

シャンパンとまるやかな信州産ももジュースのカクテル 税込 **1,320**

長野トマトのレッドアイ **880**

長野産のおいしいトマトジュースをピアカクテルで 税込 **968**

自家製サングリア (赤・白) **880**

季節のフルーツを使用した自家製サングリア 税込 **968**

南部美人 梅酒 ー糖類無添加ー **980**

甘味料を一切使わずに仕込んだ軽快な梅酒。ストレートがおすすめです 税込 **1,078**

鳳凰美田 ゆず酒 **880**

柚子の香りをダイレクトに楽しめる無濾過。ロックやソーダ割りで 税込 **968**

シャンパンベース **1,200**

キールロワイヤル / ミモザ 税込 **1,320**

その他のカクテル **880**

シャンディガフ / ジントニック / モスコミュール / モヒート / リモンチェッロ
カンパリソーダ / カシスグレープフルーツ / アマレットオレンジ / キティ 税込 **968**

BEER

ビール

ハートランド (樽生) **700**

アロマホップだけを使用した麦芽 100% ビール 税込 **770**

オットンオーガニックビール **1,100**

オーガニックホップを贅沢に使用した爽やかで薫り高い苦味。
軽井沢直送クラフトビール 税込 **1,210**

キリン 零 ICHI ノンアルコール (瓶) 330ml **650**

ノンアルコール、ビールテイスト飲料 税込 **715**

NON ALCOHOL COCKTAIL

ノンアルコールカクテル

ピーチティソーダ **680**
アイスティーとピーチシロップとシュワっとソーダ 税込 748

信州りんごのジンジャーソーダ **700**
信州産りんごジュースをジンジャーエールでさっぱりと 税込 770

フレッシュミントソーダ **750**
フレッシュミントとライムのソーダ 税込 825

自家製ノンアルコールサングリア **780**
ワイナリー直送ぶどうジュースをベースに季節のフルーツを漬けて作りました 税込 858

WHISKY

ウイスキー

知多 (ジャパニーズ / 愛知) **1,200**
軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特徴 税込 1,320

ジャックダニエル (テネシー) **900**
バナナを感じさせる甘やかな香味 税込 990

ウッドフォードリザーヴ (バーボン) **1,100**
バーボン好きにはぜひ飲んでもらいたい、卓越したまろやかさ 税込 1,210

ジョニーウォーカー ワインカスク (スコッチ / ブレンデッド) **900**
ワイン樽で熟成。華やかな香りと熟したフルーツのような味わい 税込 990

ボウモア 12年 (スコッチ / アイラ) **1,100**
スモーキーでフルーティ、甘くエレガントな香り 税込 1,210

マッカラン 12年 (スコッチ / スペイサイド) **1,300**
リッチでフルーティ。シェリー樽由来のスパイシーさをあわせ持つ 税込 1,430

ブラックブッシュ (アイリッシュ) **1,000**
熟した果実の香りと重厚な飲み口。世界最古の蒸留所で造られたアイリッシュ 税込 1,100

SOFT DRINK

ソフトドリンク

長野のトマトジュース	580	税込 638
信州ふじりんごジュース	680	税込 748
ワイナリー直送白ぶどうジュース	680	税込 715
千曲川の恵み ももジュース	680	税込 715
ジンジャーエール(辛口 or 甘口) / コカ・コーラ オレンジジュース / グレープフルーツジュース ウーロン茶	各種 500	税込 550

CAFE & TEA

コーヒー & 紅茶

沢村ブレンド	480	税込 528
コクテール堂のエイジングコーヒーを使用した沢村オリジナルブレンド		
アイスコーヒー	480	税込 528
深煎りでコクの強さが自慢のアイスコーヒー		
ダブル・エスプレッソ	550	税込 605
京都・小川珈琲の豆を使用 オレンジを連想させる明るい爽やかな酸		
カフェラテ(アイス/ホット)	550	税込 605
落としたてのエスプレッソにミルクを加えました		
アールグレイ	480	税込 528
グレイ伯爵の愛した薫り高いフレーバー		
アイスティー	480	税込 528
ブラックカラントが香るフレーバーティーです		
ハーブティー各種	580	税込 638
ルイボス カモミール アップル シトラスミント		

WINE

LIST

ワインの風味を引き出す

「ヒルドン ナチュラル・ミネラルウォーター」

エリザベス女王が愛飲する、英国のナチュラルウォーター。
細やかに溶け込むミネラル感がワインの風味を引き出します。

透明感があり、滑らかな味わいです。

ジェントリー・スパークリング 500ml 1,100 (税込)

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



ルミエール スパークリング **5,600**
オレンジ 税込 6,160
甲州種のまろやかな風味を引き出した
オレンジ色の辛口スパークリング

Lumiere Sparkling Orange

Koshu
Lumiere / Yamanashi, JAPAN



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 Ceyl / Alsace, FRANCE



K537 甲州スパークリング **9,500**
甲州特有の香りと滑らかな泡立ちがきれいに調和 税込 10,450

K537 Kosyu Sparkling

Kosyu
MGV's ワイナリー / Yamanashi, JAPAN

SPARKLING & CHAMPAGNE

スパークリング & シャンパン



ギイ・シャルルマーニュ・
ブラン・ド・ブラン 12,000

研ぎ澄まされたミネラル、美しい輪郭、伸びやかな果実味 税込 13,200
造られるシャルドネはトロピカルフルーツの様な香り

Guy Charlemagne Grand Cru Reserve Blanc de Blanc

Chardonnay
Domaine Guy Charlemagne

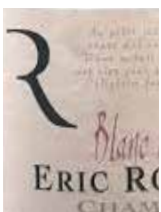


グラン・クリュ ヴェルズネイ 13,000
ロゼ ブリュット 税込 14,300

ふくよかで柔らかな果実味と鮮やかな酸とミネラル

Champagne Grand Cru Verzenay Rose Brut

Pinot Noir
Michel Arnould



シャンパーニュ・グラン・クリュ・
アンボネイ・ブランド・ノワール 14,000

絹のレースのような繊細で凛とした、心に響くシャンパン 税込 15,400
清いミネラルと活き活きとした躍動感

Champagne Grand Cru Ambonnay Blanc de Noirs

Pinot Noir
Champagne



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 Cuvée 742

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne

WHITE WINE

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



Tomoe シャルドネ クリस्प 4,980

トロピカルなアロマとフレッシュな酸 ナチュラルな質感 税込 5,478

Tomoe Chardonnay Crisp 2019

Chardonnay
広島三次ワイナリー / 広島, JAPAN



ベティッグ ヴィーノ デプエブロ 5,900
シャルドネ 税込 6,490

ブルゴーニュよりも冷涼なチリの南端
濃密な果実味と硬質なミネラル

Baettig Vino de Pueblo Chardonnay 2019

Chardonnay
Baettig / CHILE



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

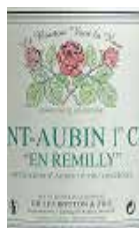
WHITE WINE

シャルドネ



アトラクシア 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



サントーバン プルミエ ----- **11,000**
クリュ アン レミリー ブラン 税込 12,100

隠れたシャルドネの聖地 華やかさとボリューム感
豊富なミネラル

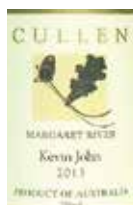
Saint Aubin 1er Cru En Remilly Blanc 2016
Chardonnay
Dom Gilles Bouton / FRANCE



ブルゴーニュ・オート ----- **13,000**
コート・ド・ボース 税込 14,300

ブルゴーニュ白、最高峰の造り手ソゼ
甘い花々の香りと張るミネラル

Bourgogne Hautes Cotes de Beaune
Jardin du Calvaire 2017
Chardonnay
Etienne Sauzet / FRANCE



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

WHITE WINE

ソーヴィニヨン ブラン



ドメヌ 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 ソーヴィニヨン ブラン **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 2019

Sauvignon Blanc
Grove Mill / NEW ZEALAND



テルラン ソーヴィニヨン・ウイングル **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



リユー ド ヴァン ソーヴィニヨン ブラン **9,500**
税込 10,450

青リンゴやパッションフルーツの香り
伸びやかな酸と美しい骨格

Rue de Vin Sauvignon Blanc 2019

Sauvignon Blanc
リユー ド ヴァン / 長野県, JAPAN

WHITE WINE

その他



カンポテッラ ピノ・グリージョ**4,000**
フルーティーで清涼感のある辛口 税込 4,400

Campoterra Pinot Grigio 2018

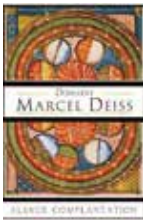
Pinot Grigio
Campoterra / Veneto, ITALY



アルガ・ブランカ クラレーザ **5,200**
澆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 Clarea 2019

Kosyu
勝沼醸造 / 山梨県, 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 2018

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



宝水ワイナリー デラウェア **5,800**
余市産デラウェア 100% 使用 税込 6,380
トロピカルフルーツのような香りと軽快な飲み口

Housui Winery Delaware 2018

Delaware
Housui Winery / Hokkaido JAPAN

WHITE WINE

その他



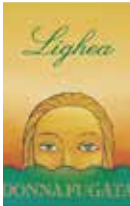
スターク コンデ ザ フィールド ブレンド ----- 6,000

柔らかい口当たりと引き締まった酸
フリンティな香り

税込 6,600

Stark Conde The Filed Blend 2017

Chenin Blanc Roussanne Verdejo Viognier
Stark Conde Wines / Venet, SOUTH AFRICA



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



エンゲルガルテン プルミエ・クリュ ----- 8,000

味わい 香り共に素晴らしい複雑さ きれいな果実味

税込 8,800

Engelgarten 1er cru 2015

Riesling, Pinot Gris, Beurot, Muscat, Pinot Noir
Marcel Deiss / FRANCE



サンセール レ・モン・ダネ ----- 9,500

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

税込 10,450

Sancerre Les Monts Damne's 2017

Sauvignon Blanc
Pascal Cotat / FRANCE

WHITE WINE

ロゼ / オレンジ / ペットナット



グレネリー ロゼ・ド・メイ 4,900

南アフリカのエレガントなロゼ
食事に寄り添うスパイシーな味わい

税込 5,390

Glenelly Rose De May 2019

Syrah
Glenelly, South Africa



ジャンピン・ジュース・サンセット 6,900

オレンジワインに赤ワインをブレンドした新しいロゼ
ジューシーな飲み心地

税込 7,590

Jumpin Juice Sunset 2019

Sauvignon Blanc, Cabenet Sauvignon
Patrick Sullivan, Australia



ゲリラ ゼレン 5,900

華やかで適度なタンニン
初めてのオレンジワインに

税込 6,490

Guerila Zelen 2019

Zelen
Vina Guerila, Slovenia



ヴァンダル ゴンゾー ペットバット 6,900

少量生産のナチュラルな微発泡
旨味が詰まったフルーティーなワイン

税込 7,590

Vandal Gonzo Pet Bat 2019

Chardonnay, Muscat, Muller Thurgau
Vandal, New Zealand

RED WINE

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



ベティッグ ヴィーノ・デ・プエブロ 5,900
野いちごの香り 税込 6,490
しっかりとしたストラクチャーと複雑性のある味わい

Baettig VINO de Pueblo Pinot Noir 2019

Pinot Noir
Baettig, Chile



エヴォリューション・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 2017

Pinot Noir
Sokol Blosser, Oregon



ブルゴーニュ ピノ・ノワール 7,500
赤いベリーのフレッシュな香り 税込 8,250
しっとり落ち着いたピノ・ノワール

Bourgogne Pinot Noir 2015

Pinot Noir
Domaine des Terres de Velle

RED WINE

ピノ ノワール



ショウ アンド スミス ピノ・ノワール ----- **8,200**
税込 9,020

レッドチェリーやスパイスの風味とエネルギッシュな酸
フローラル香る優美なスタイル

Shaw and Smith Pinot Noir 2018

Pinot Noir
Shaw & Smith / AUSTRALIA



マルターディングー ----- **8,900**
シュペートブルグンダー 税込 9,790

ドイツ最高峰のピノノワール生産者。リッチな果実と上品な樽香

Malterdinger Spatburgunder 2016

Pinot Noir
Bernhard Huber / GERMANY



コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ ----- **9,800**
税込 10,780

繊細で優雅 魅力的な味わい
ピノ好きにお薦め!!

Cote de Nuits-Village 2017

Pinot Noir
Jean Marc Millot / FRANCE



トルパドル ピノ・ノワール ----- **12,000**
ストロベリーのコンポート、ブルベリー、カルダモンの香り 税込 13,200
上質でしなやかなワイン

Tolpuddle Pinot Noir 2016

Pinot Noir
Tolpuddle / TASMANIA

RED WINE

カベルネソーヴィニオン、メルロー、他



エラスリス・エステート **3,900**
カベルネ・ソーヴィニオン 税込 4,290
濃いベリーの香りとまろやかな味わい

Errazuriz Estate Cabernet Sauvignon 2018

Cabernet Sauvignon
Vina Errazuriz / CHILE



シャトー ル ピュイ デュック デ ノーヴ **5,500**
ピュアな果実味とミネラル 税込 6,050
細やかなタンニン

Chateau le Puy Duc des Nauves 2018

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



農民ロッシ **5,900**
ラズベリー、ダークチェリー、ミントの香り 税込 6,490
しなやかでスパイシーな味わい

Noumin Rosso 2019

Muscat Bailey A, Black Queen, Merlot, Cabernet Sauvignon
Coco Farm & Winery / 栃木県 JAPAN



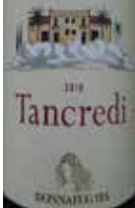
カテナ マルベック **6,800**
アルゼンチンを代表するワイナリー 税込 7,480
濃厚ながら柔らかなタンニン。バランスに優れたフルボディ

Catena Malbec 2017

Malbec
Catena / ARGENTINA

RED WINE

カベルネソーヴィニオン & メルロー

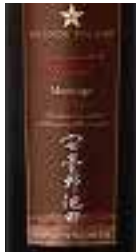


タンクレディ 9,500

リクイリツィア、カカオ、チェリーのシロップ漬け、バニラ 税込 10,450
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



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 税込 10,450
濃厚で凝縮感のある味わい

Azuminoikeda Vinyard Merritage 2014

Cabernet Sauvignon, Merlot
サッポロ, Nagano / Japan



アルテミス 15,000

カベルネ ソーヴィニオン 税込 16,500

いきいきとした果実味、優れた構成力とバランスの取れた酸味

Artemis Cabernet Sauvignon 2016

Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot
Stag's Leap Wine Cellars / California, USA



シャトー・カロン・セギュール 27,000

カシス、プラムの様な果実の香り ナッツ、バニラなどの 税込 29,700
複雑なアロマ じっくりと愉しみたい飲み頃ヴァンテージ

Chateau Calon Segur

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Ch. Calon Segur / Bordeaux, FRANCE

RED WINE

その他



アルティコ シラー **4,900**
バランスのとれたタンニン 税込 5,390
まろやかで心地よい果実味

Altico Syrah 2015

Syrah
Bodegas Carchelo / SPAIN



コンダード・ディ・アサ・ティント **5,800**
果実とバニラの深みのある香り 税込 6,380
まろやかな口当たり

Condado de Haza Tinto 2016

Tempranillo
Alejandro Fernandez / SPAIN



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 2014

Grenache, Shirah, Mourvedre
Coteaux Du Languedoc / FRANCE



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 税込 8,250
ジューシーで充実した味わい

Rosso del Veroneze 2015

Colvina Rondinella Molinara
L'Arco / ITALY

RED WINE

その他



ステレンボッシュ フォール **7,500**
ヴァインヤード 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



グレッツァー ビショップ **8,500**

樹齢80年以上の最古の区画のブドウを使用 税込 9,350
力強さとエレガントを兼ね備えたワイン

Glaetzer Bishop 2016

Shiraz
Glaetzer / AUSTRALIA



バルハンナ ヴァインヤード シラーズ **13,000**

華やかな果実の味わいと上質で豊かなタンニン 税込 14,300

Balhannah Vineyard Shiraz 2014

Shiraz
Shaw & Smith / AUSTRALIA



カイ **28,000**

世界のトップに君臨するワイン 税込 30,800
黒系果実にスパイスの香り ベルベットのようなしなやかさ

KAI 2014

Carmenere
Vina Errazuriz / CHILE

RED WINE

日本ワイン



奥出雲 杜のワイン 5,600

バランスの良い果実味と酸味
軽やかな飲み口

税込 6,160

Okuizumo Mori no Wine 2018

Black Pegase

奥出雲葡萄園, Shimane / Japan

五一わいん エステート メルロ 7,500

カシスやブラックベリー
上品なフレンチオークの香り

税込 8,250

Goichi Wine Estate Merlot 2017

Merlot

Hayashi Nouen, Shiojiri, Nagano / Japan



マスカット・ベリー A 7,800
MC ペティヤン

税込 8,580

どこまでも柔らかくジューシー
癒しのワイン

Muscat Bailey A MC Petillant 2018

Muscat Bailey A

Domaine Tetta, Okayama / Japan



TANE 芒 9,200

税込 10,120

上品な香りとジューシーな果実味

TANE Nogi 2018

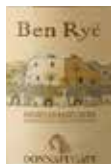
Muscat Bailey A

98WINEs, Yamanashi / Japan

DIGESTIF

食後酒

デザートワイン / ブランデー



ベンリエ

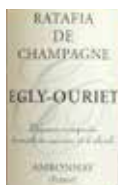
アプリコットや桃
干し無花果の凝縮した香りと自然な甘み

GLASS 1,300

税込 1,430

Ben Rye

Zibibbo, Donnafugata / ITALY



エグリ ウーリエ
ラタフィア ド シャンパーニュ

上品な甘みとエレガンス

GLASS 1,500

税込 1,650

Egly Ouriet Ratafia de Champagne

Pinot Noir / Egly Ouriet, Champagne / FRANCE



グラッパディ アマローネ ビアンカ

シガーを彷彿させる芳醇で甘い香り。華やかな余韻

GLASS 1,200

税込 1,320

Grappa di Amarone Bianca

Corvina, Rondinella, Moainara / Distilleria Zanni, ITALY



ギイ シャルルマーニュ ヴュー マール GLASS 1,200

スムーズな飲み口と、華やかな香り
長い余韻をお楽しみください

税込 1,320

Domaine Guy Charlemagne Vieux Marc

Chardonnay, Guy Charlemagne, Champagne <ブランデー / Brandy>



ドメヌ ルーロ フィーヌ ドブルゴーニュ

素直でエレガントな高い香り気と凝縮感
<ブランデー>

GLASS 1,600

税込 1,760

Domaine Roulot

Chardonnay, Domaine Roulot / FRANCE

欧風小皿料理
沢村 丸の内

03-3240-0033

ランチ 11:00-17:00 L.O.

ディナー 17:00- 3:00 L.O.

*日曜、祝日のみ22:00L.O.

*17時以降はサービス料として
5%頂戴しております。

BAKERY & RESTAURANT
SAWAMURA
KARUIZAWA

FRESHLY BAKED BREAD
自家製熟成酵母パン



沢村では、毎朝職人たちが粉や水にこだわり、
素材を活かしたこだわりのパン作りをしています。
粉の旨みを引き出すことに重点を置いた
沢村のパンは、レストランの豊富な料理や
ワインとの相性も抜群です。
是非一緒に召しあがって下さい。

パン各種 1個からご注文いただけます

バゲット	税込 154
長時間熟成発酵した小麦の香りが楽しめるバゲット	
パン オ ノア	税込 187
ローストした胡桃が入った、クラストに甘味を感じるパン。チーズやワインにぴったり	
パン コンプレ	税込 165
石臼でゆっくり粗めに挽いた全粒粉を使用。ふすまの風味や食感を強く感じる食物繊維たっぷりのパン	
パン ド ミ セレアル	税込 176
コンプレの生地には5種類の雑穀を練り込んだ、ミネラル豊富なパン	
カンパーニュ	税込 154
3種類の自家製酵母を配合。3種類の小麦と2種類のライ麦をブレンドした味わい深いパン	
パン ド ロデブ	税込 165
北海道産小麦を使用した、もっちり食感がクセになる味わい豊かなパン。オリーブオイルとの相性抜群	
パン 4種盛り合わせ	税込 682

