

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 1,680

パン屋ならではのふわっと柔らかいバンズが特徴！

税込 1,848

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 + 462 (税込)

サーモンフライバーガー フライドポテト、ピクルス添え 1,680

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

税込 1,848

チキンカツサンド グリーンサラダ添え 1,400

パンの柔らかさと鶏肉のサクッと感は、相性抜群！

税込 1,540

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 **1,800**
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 1,980

メカジキのスパイシーナッツロースト **2,000**
mix スパイスとナッツの豊かな香り 税込 2,200
お好みでレーズンのペーストをのせて召し上がれ

蓼科ポークのロースト ポルケッタ **2,200**
イタリアの郷土料理 ハーブの香りとポークの旨味をご堪能下さい 税込 2,420

豚肩ロースの地ビール煮込み **2,000**
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 2,200

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み **2,700**
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 2,970

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 **1,500**
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 1,650

桜エビと筍のオイルパスタ タリオリーニ **1,700**
あご出汁がしみ込んだ筍と、鼻に抜ける桜エビの香り 税込 1,870

信州ハーブ鶏とアスパラのレモンクリームパスタ タリアテッレ **1,700**
鶏肉の旨みとレモンの香りで爽やかなクリームパスタ 税込 1,870

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 **1,650**
SAWAMURA の自家製パンを使用した、ボリュームあるサラダ 税込 1,815

高原レタスのグリルシーザーサラダ **1,650**
定番とは一味違うグリルしたシーザーサラダをお楽しみ下さい 税込 1,815

KIDS

LUNCH

お子様ランチ

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

1,200 税込 1,320

※ 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 **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

each 420 税込 462

和三盆バニラ / 沢村ブレンド珈琲 / カルダモンミルク

ルバーブと赤ワイン / プルーンとルイボスティー

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 **385** 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7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ）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 7 specified allergenic ingredients (prawn, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) 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

かご盛りパン

の

お替り

S サイズ (4 CUT)

税込 **385**

M サイズ (8 CUT)

税込 **715**

L サイズ (12 CUT)

税込 **1,078**

APPETIZER

前菜

佐久鯉のカルパッチョ 1,580
信州佐久の名物、佐久鯉を使ったカルパッチョ 税込 1,738

千曲川サーモンの自家製スモーク 950
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 1,045

高原野菜のトマト煮 冷製ラタトゥイユ 700
軽井沢産の新鮮な高原野菜をトマトで煮込みました 税込 770

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 1,000
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 1,100

鴨、フォアグラ、ピスタチオのテリーヌ 1,150
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 1,265

SALAD

サラダ

グリーンサラダ ハーブ昆布茶かけ **1,250**
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 1,375

信州サラダ **1,700**
千曲川サーモン、川海老、佐久鯉、クルミなどを贅沢に盛り込みました 税込 1,870

ニース風サラダ **1,500**
自家製ツナを使ったボリュームのあるサラダです 税込 1,650

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ **1,600**
沢村のパンと旬のフルーツを使ったサラダです 税込 1,760

SOUP

スープ

具だくさんのミネストローネ **820**
たっぷり野菜、トマトベースの温かいスープ 税込 902

季節野菜のポタージュ **820**
スタッフにお尋ねください 税込 902

TAPAS

タパス

フライドポテト **600**

蒸したジャガイモをカリッと揚げて、
中はホクホクに仕上げました

税込 660

アンチョビブロッコリー **820**

アルコールとの相性ピッタリ

税込 920

一人娘のチリコンカン **720**

信州特産の豆「一人娘」をスパイシーに煮込みました

税込 792

アンチョビ高原キャベツ **850**

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 935

海老とレンコンのアヒージョ **1,100**

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
バゲットとの相性も◎

税込 1,210

ムール貝の白ワイン蒸し タイムの香り **1,850**

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 2,035

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 **980**

熱々のモツと牛スジのトマト煮込み

税込 1,078

牛ひき肉とジャガイモのグラタン **980**

ボロネーゼがベースの具だくさんのグラタン

税込 1,078

信州キノコのオープン焼き **1,300**

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 1,430

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 **1,650**

ジューシーなソーセージを熱々の鉄板で

税込 1,815



かご盛りパンのお替わり
承っております

S サイズ (4 CUT) 385 (税込)

M サイズ (8 CUT) 715 (税込)

L サイズ (12 CUT) 1,078 (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 **2,500**
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 2,750

メカジキのスパイシーナッツロースト **2,000**
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 2,200

沢村フライドチキン **2,300**
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 2,530

蓼科ポークのロースト ポルケッタ **2,400**
イタリアの郷土料理 ハーブの香りとポークの旨味をご堪能下さい 税込 2,640

鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて **2,100**
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 2,310

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み **2,700**
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 2,970

信州プレミアム牛 ランプ肉と地野菜 **3,800**
長野の山と水で育った、柔らかく深い味わいの和牛 税込 4,180

PASTA

パスタ

軽井沢ナポリタン スパゲッティ **1,600**
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 1,760

桜エビと筍のオイルパスタ タリオリーニ **1,780**
あご出汁がしみ込んだ筍と、鼻に抜ける桜エビの香り 税込 1,958

信州ハーブ鶏とアスパラのレモンクリームパスタ タリアテッレ **1,780**
鶏肉の旨みとレモンの香りで爽やかなクリームパスタ 税込 1,958

茄子とモッツアレラチーズのボロネーゼ タリアテッレ **1,700**
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 1,870

ゴルゴンゾーラのクリームソース リガトーニ **1,880**
ローマの伝統料理を沢村風にアレンジ 税込 2,068

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ **1,900**
蟹の旨味とまろやかなアボカドの相性が抜群 税込 2,090

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 / カルダモンミルク

ルバーブと赤ワイン / プルーンとルイボステイ

各 420

税込 462

SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州産ジュース (林檎 / 巨峰 / 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

4,800

税込 5,280

(チャージ料込み)

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

桜エビと筍のオイルパスタ

茄子とモッツァ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

4,000

税込 4,400

(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

3,800

税込 4,180

(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

桜エビと筍のオイルパスタ

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 **950**
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 1,045

オールフリー アルコール 0.00% 飲料 (瓶) **580**
ノンアルコール、ビールテイスト飲料 税込 638

W I N E
L I S T

SPARKLING

スパークリング



Cidre
シードル

Apple
Rue de Vin / JAPAN

軽井沢を散策したあとは、まずこちらを
東御市産リンゴが華やかに香ります

5,600

税込 6,160



Prosecco Extra Dry
プロセッコ エキストラ ドライ

Grela
Bianca Vigna / Venet, ITALY

海のミネラルを感じさせるナチュラルでキレのある泡

4,800

税込 5,280



Cava Dama
カヴァ ダーマ

Chardonnay, Parellada
Cavas Naveran / SPAIN

柔らかくクリーミーな質感のカヴァ

6,800

税込 7,480



Rene Geoffroy 1er
Cru Cuvé Cumieres Expression
ルネ・ジョフロワ 1級
キュヴェ キュミエール エクスプレッション

Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
Domaine Rene Geoffroy / Campagne, FRANCE

屋上で蜂を飼い、その横ではランシオを造る
類稀な才能を持つジャン・バティスト
チャーミングな個性と緻密で優雅なシャンパーニュ

11,000

税込 12,100

WINE & FOOD

ワインとお料理のペアリング



Estate Kerner

エステート ケルナー

Kerner / 五一ワイン / Nagano, JAPAN

香り高くジューシーなケルナーと、身の引き締まった旨味の強い佐久鯉。レモンの香りと信州味噌のコクが華やかなワインと良く合います

4,800

税込 5,280

さらにオススメの一品

沢村ポテトサラダ/セロリのピクルスわさび風味/季節のフルーツと生ハムのピンチョス/信州ソーセージの盛り合わせ



Chardonnay élevé en Barriques

シャルドネ エルヴェ アンバリック

Chardonnay / Domaine de Gourgazaud / FRANCE

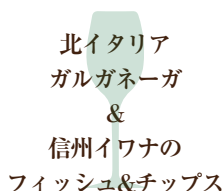
大地のミネラルとナチュラルな味わいのワインに、アンチョビを使ったツナポテを添えた具沢山でボリュームミーなサラダがよく合います

5,600

税込 6,160

さらにオススメの一品

千曲川サーモンの自家製スモーク/信州サラダ/海老とレンコンのアヒージョ/千曲川サーモンのソテー



San Vincenzo

サン ヴィンチェンツォ

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc / Anselmi / ITALY

太陽を彷彿させる、明るい味わいのガルガネーガと、ミネラリーなイワナのサクとした食感。ワインの引き締まった酸と華やかな香りが好相性

6,300

税込 6,930

さらにオススメの一品

信州サラダ/ギリシャ風サラダ/アンチョビブロッコリー/ムール貝の白ワイン蒸し/信州ソーセージの盛り合わせ



Espoir Chardonnay Sémillon

エスポワール シャルドネ セミヨン

Chardonnay, Sémillon / 楠ワイナリー / ITALY

芯のある味わいと心地よい樽の香りのワイン。皮目をパリッと焼いたジューシーなもも肉と、バターと絡めた舞茸のコクあるソースがクリーミーなワインと合います

8,000

税込 8,800

さらにオススメの一品

牛ひき肉とジャガイモのグラタン/信州キノコのオープン焼き/鴨フォアグラビスタチオのテリーヌ/チリコンカンメカジキのスパイシーナッツロースト

長野県 巨峰

&

信州キノコのオープン焼き

Gris et Gris

グリグリロゼ

巨峰 / Funky Chateau / Nagano, JAPAN

優しく漂う巨峰の香りと瑞々しさに、醤油豆バターを絡めた北信州産のキノコ。旨味×旨味で折り重なる旨さ

6,000

税込 6,600

さらにオススメの一品

季節のフルーツと生ハムのピンチョス / 高原野菜のトマト煮ラトウイユ / 牛ひき肉とジャガイモのグラタン
信州サーモンのソテー / 茄子とモッツァレラチーズのポロネーゼ

カリフォルニア メルロー

&

牛ホホの赤ワイン煮込み

Merlot

メルロー

Merlot / Ranch32 / California, U.S.A.

艶やかでフレッシュな果実の香りと、濃厚な牛ホホの赤ワイン煮込み。グラスから溢れ出すジューシーなメルローの味わいが、とろとろで柔らかな肉質に溶け込みます

5,000

税込 5,500

さらにオススメの一品

信州キノコのオープン焼き / 牛ひき肉とジャガイモのグラタン / 信州プレミアム牛ランプ肉と自野菜
ゴルゴンゾーラのクリームソース

南フランス シラー

&

信州プレミアム牛
ランプ肉と自野菜

Crescendo Rouge

クレッシェンド ルージュ

Syrah, Grenache / Domaine du Grand Cres / FRANCE

スパイシーなシラーと、滋味深い信州プレミアム牛。口中で、じわりじわりと強さを増すワインと、噛めば噛むほど旨さが増すステーキのペアリング

6,300

税込 6,930

さらにオススメの一品

一人娘のチリコンカン / L豚肩ロースの地ビール煮込み / ゴルゴンゾーラのクリームソース / 森ベリーのティラミス

長野県 ピノ・ノワール

&

信州ソーセージの盛り合わせ

Pinot Noir

ピノ・ノワール

Pinot Noir / 信州たかやまワイナリー / Nagano, JAPAN

華やかで、軽やかな赤い果実と、食べ応えのある信州ソーセージ。ワインから薫るスパイスが、ジューシーで旨味のあるソーセージとマッチします

8,000

税込 8,800

さらにオススメの一品

信州キノコのオープン焼き / メカジキのスパイシーナッツロースト / 鶏もも肉のロースト / 蓼科ボークのロースト

WHITE made in Japan

日本の白



Estate Kerner
エステート ケルナー

Kerner
五一ワイン / Nagano, JAPAN

心地よい飲み口。華やかな香り

4,800

税込 5,280



Kosyu G.I. Yamanashi
甲州 G.I. 山梨

甲州
まるき葡萄酒 / Yamanashi, JAPAN

和柑橘が優しく香る、旨味の甲州

5,500

税込 6,050



Sumeragi
すめらぎ - 皇 -

Chardonnay, 甲州
丹波ワイン / Kyoto, JAPAN

凛と澄んだ繊細な飲み口。料理にそっと寄り添います

5,800

税込 6,380

WHITE made in Japan

日本の白



Ordinaire Chardonnay オーディネール シャルドネ

6,500

税込 7,150

Chardonnay
小布施ワイナリー / Nagano, JAPAN

心と体を優しく潤すワイン



Gewürztraminer ゲヴェルツトラミネール

7,000

税込 7,700

ゲヴェルツトラミネール
北海道ワイン / Hokkaido, JAPAN

注がれたグラスから溢れる、ライチやマスカット
白桃の甘やかな香り



Esprit Chardonnay Sémillon エスポワール シャルドネ セミヨン

8,000

税込 8,800

Chardonnay, Sémillon
楠ワイナリー / Nagano, JAPAN

長野の余韻を最後の最後まで
楽しませてくれるワインはこちら

WHITE from around the World

海外の白



Petit Monde Chardonnay
プティ モンド シャルドネ

3,900

税込 4,290

Chardonnay
Château de Pennautier / FRANCE

ラングドックの豊かな自然を感じる
爽やかなシャルドネです



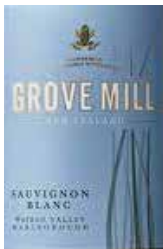
Columbia Valley Riesling
コロンヴィア・ヴァレー リースリング

5,000

税込 5,500

Riesling
Château Ste. Michelle / Washington, U.S.A.

爽やかなオフドライタイプのリースリン



Marlborough Sauvignon Blanc
マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン

5,200

税込 5,720

Sauvignon Blanc
Grove Mill / New Zealand

飲めば心が踊るソーヴィニヨン・ブラン



Chardonnay élevé en Barriques
シャルドネ エルヴェ アンバリック

5,600

税込 6,160

Chardonnay
Domaine de Gourgazaud / FRANCE

石とガラスが折り重なるアーチから注ぐ、柔らかな光
石の教会を彷彿とさせるワイン

WHITE from around the World

海外の白



Evolution White Lucky No.9
エヴォリューション ホワイト
ラッキーナンバー9

6,000
税込 6,600

Pino Gris, Chardonnay, Semillon, Muscat-Canelli
Riesling, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Eallry-Muscat
Sokol Blosser / U.S.A

次から次へと弾ける香り。カラフルな味わい



San Vincenzo
サン ヴィンチェンツォ

6,300
税込 6,930

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Anselmi / Venet, ITALY

アンセルミが創造する世界観の敘文。華やかさとミネラル

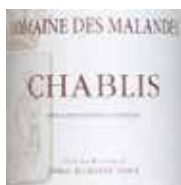


Soalheiro Alvarinho
ソアリエイロ アルバリーニョ

6,800
税込 7,480

Alvarinho
Soalheiro / Vinho Verde, PORTUGAL

ポルトガル最北端の山々に囲まれ畑から造られる
エレガントなアルバリーニョ



Chablis
シャブリ

7,300
税込 8,030

Chardonnay
Domaine de Malandes / Chablis, FRANCE

軽井沢の凛とした空気が良く似合うワイン
ゆったりとした時間を演出してくれます

RED made in Japan

日本の赤

Muscat Baily A マスカット ベイリーA

5,900

税込 6,490

Muscat Baily A
楠ワイナリー / Nagano, JAPAN

いかなるシチュエーションでも、
そっと私達に寄り添ってくれる存在
とても柔らかです



Ordinare Merlot オーディネール メルロー

6,500

税込 7,150

Merlot
小布施ワイナリー / Nagano, JAPAN

心に染み入る優しいメルロー



Vin Mignon Petit Pinot ヴァンミニヨンプティピノ

7,500

税込 8,250

Pinot Noir, Merlot
Rue de Vin / Nagano, JAPAN

一歩一歩、踏みしめた大地から、次々と萌え立つ草木
東御の大地を感じさせるワイン

RED from around the World

海外の赤



Petite Monde Rouge プティ モンド ルージュ

3,900

税込 4,290

Merlot, Syrah, Carignan, Grenache
Château de Pennautier / Languedoc-Roussillon, FRANCE

落ち着いたある果実味と柔らかな口当たり



Nero d'Avola Terre Siciliane ネロ・ダーヴォラ テッレ シチリアーネ

4,800

税込 5,280

Nero d'Avola
Colpasso / Sicily, ITALY

可憐で甘やかなスマイルの華の香り
まろやかでジューシーな味わい



Merlot メルロー

5,000

税込 5,500

Merlot
Ranch32 / California, U.S.A.

流れ込んだ霧を吹き飛ばす太陽の光
完熟した葡萄の旨味とソフトなタンニン



Glass Collection Cabernet Sauvignon グラス コレクション カベルネ・ソーヴィニヨン

5,500

税込 6,050

Cabernet Sauvignon
Glenelly / SOUTH AFRICA

ステレンボッシュの大自然に囲まれたワイナリー
しっかりとした果実味とスパイシーな余韻。クラシックなスタイル

RED from around the World

海外の赤



Crescendo Rouge クレッシェント ルージュ

6,300

税込 6,930

Syrah, Grenache

Domaine du Grand Cres / Languedoc-Roussillon, FRANCE

栽培のエリートが醸すフェミニン・コルビエール



Chianti Classico Single Estate キャンティ クラシコ シングル エステート

6,800

税込 7,480

Sangiovese

Cafaggio / Toscana, ITALY

黄金の渓谷の地で長く続く名門ワイナリー
果実のアロマと深みのあるタンニン



Bourgogne Pino Noir ブルゴーニュ ピノ・ノワール

7,200

税込 7,920

Pino Noir

Seguin Manuel / Bourgogne, FRANCE

赤いベリーの香りと果実や華のニュアンス
食事と共に楽しみたいピノ・ノワール



Mimi Cabernet Sauvignon ミミ カベルネ・ソーヴィニヨン

8,500

税込 9,350

Cabernet Sauvignon

Château Ste. Michelle / Washington, U.S.A.

繊細さとしっかりとした骨格を併せ持つスタイル

SAWA
MURA