

# LUNCH

## MENU

— 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.

# BAKER'S LUNCH

ベーカース ランチ



SAWAMURA ベーカースバーガー <スープ付> ..... **1,500**

肉汁溢れるパティ。それを受け止めるバンズ。

税込 1,650

ベーカリーが作り出す、至極の一品！

## 追加トッピング

パティ +440    チェダーチーズ +110    ベーコン +220    アボガド +220

上記は税込価格表記となります

フィッシュバーガー <スープ付> ..... **1,450**

税込 1,595

塩だらのフライと赤キャベツのマリネ、

タルタルソースのハーモニーをお楽しみください。

\* +385 (税込) で沢村ブレンドコーヒー または 紅茶 ( Hot / Iced ) が付きます

# SALAD / SOUP LUNCH

サラダ・スープランチ

ニース風サラダ <スープ・パン付> ----- **1,450**

アンチョビ、オリーブ、トマト、卵などを加えた南仏風サラダ 税込 1,595

苺とフェタチーズのギリシャ風サラダ <スープ・パン付> ----- **1,600**

季節のフルーツと沢村のポモドーロを使用した、ボリュームのあるサラダ 税込 1,760

ビーツとひよこ豆のサラダ <スープ・パン付> ----- **1,500**

オリーブ、クルミ、プチトマト、りんご、フランボワーズピューレ、茹で卵、紅大根  
フェタチーズ、ベーコン、アマランサス、黒胡椒、レモンジュレ 税込 1,650

ミネストローネ <サラダ・パン付> ----- **1,250**

野菜をじっくり煮込んだ、旨味が詰まったスープです 税込 1,375



フィッシュバーガー



ミネストローネ

\* +385 (税込) で沢村ブレンドコーヒー または 紅茶 ( Hot / Iced ) が付きます

# MAIN LUNCH

## メインランチ

せせらぎ豚 ビステッキーノ <サラダ・パン付> ..... **1,780**  
ブルーチーズ、ヘーゼルナッツ 豚ロースのイタリア風トンカツ 税込 1,958

メンチカツ バルサミコソース <サラダ・パン付> ..... **1,800**  
豚足、ミミガー、フォアグラ 税込 1,980

松坂ポーク スペアリブのコンフィ <サラダ・パン付> ..... **2,200**  
90° の低温で火入れしたスペアリブ 税込 2,420

鶏もも肉のロースト ココナッツカレー <サラダ・パン付> ..... **1,580**  
黒米バターライス、野菜のグリル 税込 1,738

魚のグリル スープペシユール <サラダ・パン付> ..... **1,680**  
サフラン風味、南仏の漁師料理 税込 1,848

アッシュパルマンティエ <サラダ・パン付> ..... **1,480**  
牛肉の煮込み、マッシュポテト 税込 1,628

カニ 青菜のカネロニ <サラダ・パン付> ..... **1,580**  
ズワイガニ、季節の青菜、ベシャメル、アメリカーナソース 税込 1,738

\* +385 (税込) で沢村ブレンドコーヒー または 紅茶 ( Hot / Iced ) が付きます

# BAKER'S PIZZA

ベーカーズ ピッツァ

木ノ子とサーモン <サラダ付> ..... **1,450**  
木ノ子ソテーとマリネしたサーモンをベシヤメルで 税込 1,595

自家製パンチェッタとトマトソース <サラダ付> ..... **1,650**  
自家製の燻製パンチェッタ トマトソース マッシュルーム 税込 1,815

フルーツトマトとモッツアレラ <サラダ付> ..... **1,400**  
フルーツトマトをふんだんに 税込 1,540

クアトロフォルマッジ <サラダ付> ..... **1,500**  
より好んだチーズでシンプル アクセントに蜂蜜を 税込 1,650



松坂ポーク スペアリブのコンフィ



鳥もも肉のロースト ココナッツカレー

\* +385 (税込) で沢村ブレンドコーヒー または 紅茶 (Hot / Iced) が付きます

## SET DRINK

税込 385

- ・ 沢村ブレンドコーヒー
- ・ カフェラテ + 110(税込)
- ・ アイスコーヒー
- ・ アイスティー

## SET DESSERT

税込 550

- ・ 半生ガトーショコラ
- ・ 白い珈琲アイスクリーム
- ・ ティラミス

## Beer

黒ラベル ..... 700

ほどよい苦みとコク。キレ・コク・苦みが三位一体となったビール

税込 770

琥珀エビス(樽生) ..... 780

目に美しくコクも深いアンバー(琥珀色)ビール 琥珀色の液面は深い輝きを見せる  
まろやかな口当たり 贅沢な味わい カラメルの風味が楽しめる

税込 858

白穂乃香(無濾過 樽生) ..... 880

無濾過ならではのまろやかな味わい 活きた酵母が醸し出す華やかな香り  
小麦麦芽の絶妙なブレンドによるクリーミーな泡が心地よい

税込 968

サッポロアルコールフリー (Alc. 0.00%) ..... 650

ビールと同じ二段階仕込製法。麦芽 100%麦汁使用  
麦の旨みを最大限に引き出しました

税込 715

# CAFE / SOFT DRINK

カフェ・ソフトドリンク

\* ポットサービス

## COFFEE / ESPRESSO

* 沢村ブレンドコーヒー.....	Hot	<b>600</b>	税込 660
アイスコーヒー .....	Iced	<b>530</b>	税込 583
エスプレッソ .....	Hot	<b>400</b>	税込 440
アメリカーノ .....	Hot / Iced	<b>500</b>	税込 550
カフェラテ .....	Hot / Iced	<b>600</b>	税込 660
カプチーノ .....	Hot	<b>600</b>	税込 660
カフェモカ .....	Hot / Iced	<b>650</b>	税込 715
ハニーシナモンラテ.....	Hot / Iced	<b>650</b>	税込 715

## TEA

* ダージリン 2nd Flash .....	Hot	<b>600</b>	税込 660
アイスアールグレイ .....	Iced	<b>500</b>	税込 550
* ルイボス .....	Hot	<b>500</b>	税込 550

## SOFT DRINK

レモン & ジンジャーソーダ .....	<b>580</b>	税込 638
アップル & ジンジャーソーダ .....	<b>580</b>	税込 638
ブルーベリー & ジンジャーソーダ .....	<b>580</b>	税込 638

# DINNER

## MENU

パンのお替り .....	Sバスケット（4カット）	<b>385</b> (税込)
	Mバスケット（8カット）	<b>715</b> (税込)
	Lバスケット（12カット）	<b>1,078</b> (税込)
	* 1カット <b>110</b> (税込) で追加も承ります	

.....

\*ディナータイム以降（17:00～）、お一人様につき、**440** (税込) をサービス料としていただいております（サービスパン付き）。

### — 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.





## 沢村のパン

お客様に美味しいパンを届けたい。

私たちはその気持ちをまず第一に、素材を厳選、製造工程で工夫を加え「沢村にしかないパン」をつくっています。

20種ほどの国内外の粉をそれぞれのパンの個性に応じて使い分け、低温で長時間発酵させることにより、その旨味を最大限に引き出します。

4種ある自家製酵母を用いることで味や香りに深みを持たせ、ミネラル分の高いカンホアの塩や栄養価の高い奄美諸島産サトウキビ原料100%の素焚糖など、厳選した材料を使用しています。

小さな変化がパン作りには大きな影響を与えるため、使用する水の硬度、パン工房内の温度や湿度、生地温度などを日々調整し、職人のひと工夫を加えることで、毎日変わらない美味しさをお届けすることを心がけています。

「沢村のパン」が、お客様の毎日の食卓を彩り、楽しく、美味しく、安心して召し上がっていただけるよう、私たちは毎日パンをつくり続けます。

# APPETIZER

## 前菜

千倉漁港直送 鮮魚のカルパッチョ ..... **1,400**  
千葉県千倉港、目利きのプロ大野さんからの直送鮮魚を素材に合せ仕上げます 税込 1,540

甘えびタルタルと海老せん ..... **780**  
パクチーを効かせたエスニック風味の甘エビとエビせんべいを一緒に 税込 858

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

茄子のカポナータ ..... **680**  
ハチミツと赤ワインビネガーで仕上げたシチリアの郷土料理 税込 748

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

自家製ドライトマト バニラ風味 ..... **680**  
レモンやオレンジ、バニラビーンズを使ってマリネしました 税込 748

SAWAMURAのポテトサラダ ..... **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

鴨の生ハムとクレソンサラダ ..... **1,200**  
自家製の鴨の生ハムとクレソンを柑橘の風味を活かして 税込 1,320

# SALAD

サラダ

ビーツとひよこ豆のサラダ ..... **1,500**  
レモンジュレをアクセントにしたチョップスタイルのサラダ  
税込 1,650

ニース風サラダ ..... **1,350**  
アンチョビ、オリーブ、トマト、卵などを加えた南仏風サラダ  
税込 1,485

グリルレタスのシーザーサラダ ..... **1,400**  
レタスのみずみずしさと香ばしさをお楽しみください  
税込 1,540

苺とフェタチーズのギリシャ風サラダ ..... **1,600**  
季節のフルーツと沢村のポモドーロを使用した、ボリュームのあるサラダ  
税込 1,760

# SOUP

スープ

アサリと春野菜のチャウダー ..... **980**  
アサリの風味と野菜の旨味が詰まったスープです  
税込 1,078

ミネストローネ ..... **780**  
野菜をじっくり煮込んだ、旨味が詰まったスープです  
税込 858

# HOT TAPAS

温タパス

ゴルゴンゾーラチーズのバゲットグラタン ..... **680**

沢村自慢のバゲットをチーズとクリームでオープン焼きに

税込 748

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

ポテトのガーリックフライ ..... **650**

ごろっとした芋を素揚げ シンプルに塩とガーリックで

税込 715

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

イイダコのグリル ..... **880**

シンプルにグリルした飯蛸をジェノヴェーゼソースで

税込 968

ムール貝の白ワイン蒸し ..... **900**

たっぷりの黒胡椒でピリッと蒸しあげました お好みでレモンをかけて

税込 990

木ノ子のオープン焼き 醤油豆バター ..... **980**

軽井沢の酢重正之商店の醤油豆がアクセントに

税込 1,078

牛バラ肉のグーラシュ ..... **1,100**

ハンガリー起源の牛肉のシチュー料理をSAWAMURA スタイルに

税込 1,210

季節野菜のグリル ..... **1,400**

自家製塩レモンと素材に合わせたソースでシンプルに

税込 1,540

# HOT TAPAS

温タパス

生ハムとポモドーロのピペラード ..... **780**  
シェフおすすめの一品、具材をトマト煮にしたフランスバスク地方の郷土料理 税込 858

グラタン・ドフィノワ ..... **700**  
フランス南東部の郷土料理、クリーミーなジャガイモのグラタン 税込 770

SAWAMURA のヤンニョムチキン ..... **880**  
アクセントにフランポワーズのピューレを使いました 税込 968

フィッシュ&チップス ..... **980**  
パールの定番メニュー またまた！ビールが進みます 税込 1,078

トリッパのトマト煮 ..... **950**  
じゅっくりと、やわらかくなるまで煮込みました 税込 1,045

ジャークチキンのグリル ..... **1,000**  
カリブ料理をアレンジしライムを効かせたスパイシーなチキン 税込 1,100  
またまた、そしてまた！！ビールが進みます

牛ハラミのグリル ..... **1,200**  
オニオンジンジャーソースとガーリックで味付 税込 1,320

# AJILIO

アヒージョ

ホンビノス貝、トマト、ズッキーニのアヒージョ ..... **980**  
旨みの強いホンビノス貝をフレッシュトマト・ズッキーニと共に 税込 1,078

海老とレンコンのアヒージョ ..... **980**  
ぷりぷ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

# CHARCUTERIE

シャルキュトリー

パテ・ド・カンパーニュ ..... **980**  
豚肉の旨味をぎゅっと詰め込んだ沢村自慢の田舎風パテ 税込 1,078

三元豚のリエット ..... **680**  
柔らかく煮込んだ豚肉をペーストにした料理 税込 748

山形豚の自家製ロースハム ..... **800**  
ほんのり燻香のするシェフの手作りハム 税込 880

パルマ産 生ハム ..... **880**  
じっくりと熟成させたイタリアのパルマ産生ハム 税込 968

チョリソー ..... **780**  
しっかりとした辛味がクセになります 税込 858

レバーペースト ..... **600**  
滑らかな舌触りとコクのある風味 パンのお替わりはスタッフまで 税込 660

ブリアのソテー ..... **850**  
ライトに燻ったパンチェッタ 香ばしさを加えて 税込 935

フロマージュ・ド・テット ..... **900**  
豚足、塩漬け豚バラ肉、豚耳のテリーヌ 税込 990

## 盛り合せ

3種 / **1,700** (税込 1,870)      5種 / **2,500** (税込 1,870)

\*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せです

# 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 / **1,800** (税込 1,980)

### シャビッシュー・デュ・ポワトゥー

シェーブルタイプの中ではやや辛口、きめ細かく口当たりなめらか

### デリス クランベリー

フレッシュタイプ リッチでまろやか、爽やかな酸味

### ブリー・ド・モー

白カビタイプ 上品かつ繊細でクリーミー

### テテドモアンヌ

セミハードタイプ 花びらの様に削った、とけてく口どけのチーズ

### コンテ

ハードタイプ ミルキーな味わいとしっとりとした口どけ

### タレツジョ

ウォッシュタイプ 爽やかな、やや酸味のあるやさしい香り

### ロックフォール

青カビのシャープな刺激と香り、味わいは濃厚でクリーミー



パンのお替りはスタッフまで

S サイズ (4 カット)                      税込 **385**

M サイズ (8 カット)                      税込 **715**

L サイズ (12 カット)                      税込 **1,078**

\* 1 カット + **110** (税込) で追加も承ります

# MAIN

メイン

千倉漁港より、新鮮な魚介の浜焼き仕立て ..... **3,200**  
房総の味と香りを豪快に鉄板に盛りこみます 税込 3,520

鴨とフォアグラのパイ包み ..... **2,600**  
クラシカルなパイ包み焼きをポルチーニ茸のソースで 税込 2,860

松阪ポークのバルサミコ煮込み ..... **2,600**  
豚バラ肉を醤油とスパイス、そしてパンチを加えて煮込みました 税込 2,860

牛ホホ肉の赤ワイン煮 ..... **2,250**  
フォン ド ヴォーでホロホロになるまで煮込みました 税込 2,475

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

牛タンのステーキ ヴェルデソース ..... **2,400**  
柔らかく煮込んだ牛タンを仕上げにカリッとロースト 税込 2,640

ホロホロ鳥 胸肉ローストとモモ肉のフリカッセ ..... **3,400**  
胸肉は香ばしくローストに、もも肉は柔らかくクリーム煮に 税込 3,740

熊本県産 えこめ牛サーロインのステーキ ..... **3,800**  
厳選した良質の国産牛 フレンチフライを添えました 税込 4,180



# BAKER'S PIZZA

ベーカーズ ピッツァ

木ノ子とサーモン ..... 1,450  
木ノ子ソテーとマリネしたサーモンをベシヤメルで 税込 1,595

ビスマルク ..... 1,300  
半熟卵とモッツァレラチーズがとろける定番ピッツァ 税込 1,430

クアトロフォルマッジ ..... 1,500  
シェフチョイスの「4種(クアトロ)」の「チーズ(フォルマッジ)」 税込 1,650

フルーツトマトとモッツァレラ ..... 1,550  
フルーツトマトをふんだんにつかったマルゲリータ 税込 1,705

自家製パンチェッタとトマトソース ..... 1,600  
自家製の燻製パンチェッタ トマトソース マッシュルーム 税込 1,760

すこし辛いピザ ..... 1,400  
ピリッと辛いアラビアータ風に、辛み増し増し OK 税込 1,540

鶏ハムと山葵 ..... 1,450  
ワサビとワサビ菜のソース、鶏わさのイメージで 税込 1,595

# DESSERT

デザート

苺のショートケーキ ..... **850**  
ショートケーキを再構築しレストランのデザートに仕上げました 税込 935

半生ガトーショコラ ..... **750**  
しっとり、滑らか、濃厚な味わい 最上級のトクメキ 税込 825

ティラミス ..... **700**  
「ティラミス」=私を笑顔にしてという意味の通りに、笑顔が溢れます 税込 770

焦がしキャラメルのパンナコッタ ..... **680**  
キャラメルビターな大人の味わい 税込 748

グレープフルーツのなめらかプリン ..... **680**  
甘酸っぱいソースとほろ苦なアパレイユ 税込 748

## ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

函館ミルク / ビターキャラメル / はちみつ

苺シャーベット / マンゴー

各 **380** 税込 418

DRINK  
MENU

# ORIGINAL BAR DRINKS

オリジナル カクテル

## 信州りんごの "アップルマンハッタン" ----- 900

バーボンの力強い味わいと相性のよいりんごのやさしい甘さ  
垂らしたビターが全体の味をキリッと引き締めます

税込 990

## 信州千曲川の恵みを受けた "白桃ベリーニ" ----- 1,200

沢村のベリーニはフローズンスタイル カクテルグラスに盛られた桃のフローズンを  
スパークリングワインで満たして贅沢に

税込 1,320

## 果肉が入ったクランベリーの "コスモポリタン" ----- 950

とろとろの果肉入りクランベリージュースで作ったコスモポリタン  
クランベリーは腎臓の機能を活発にし むくみを解消する作用が期待されている

税込 1,045

## ローズマリーウォッカの "モスコミュール" ----- 850

ローズマリーの清々しい香りのモスコミュール  
「若返りのハーブ」とも呼ばれているローズマリーには細胞の老化を防止する  
抗酸化作用がある

税込 935



白桃ベリーニ



ローズマリーウォッカの  
モスコミュール

# BEER

ビール

黒ラベル ..... 樽生 **700**  
税込 770  
ほどよい苦みとコク。キレ・コク・苦みが三位一体となったビール

琥珀エビス ..... 樽生 **780**  
税込 858  
まろやかな口当たり 贅沢な味わい カラメル風味が楽しめる アンバー (琥珀色) ビール

白穂乃香 ..... 無濾過 樽生 **880**  
税込 968  
無濾過ならではのまろやかな味わい 華やかな香りとクリーミーな泡が心地よい

サッポロラガービール ..... 中瓶 **900**  
税込 990

エビスプレミアム ブラック ..... 小瓶 **720**  
税込 792

サッポロアルコールフリー ( Alc. 0.00% ) ..... 小瓶 **650**  
税込 715

# WHISKEY

ウイスキー

ハイボール ..... **800**  
税込 880

山崎 ..... **980**  
税込 1,078

白州 ..... **980**  
税込 1,078

# SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州産ももジュース .....	<b>650</b>	税込 715
信州りんごジュース .....	<b>650</b>	税込 715
クランベリージュース .....	<b>650</b>	税込 715
オレンジジュース .....	<b>500</b>	税込 550
グレープフルーツジュース .....	<b>500</b>	税込 550
富士ミネラルスパークリング .....	300ml <b>650</b>	税込 715
	700ml <b>1250</b>	税込 1375

# CAFE & TEA

コーヒー & 紅茶

沢村ブレンドコーヒー (ホット) .....	<b>600</b>	税込 660
アイスコーヒー (アイス) .....	<b>530</b>	税込 583
エスプレッソ (ホット) .....	<b>400</b>	税込 440
カフェラテ (ホット / アイス) .....	<b>600</b>	税込 660
ダージリン 2nd Flash (ホット) .....	<b>600</b>	税込 660
アイスアールグレイ (アイス) .....	<b>500</b>	税込 550
カモミールブレンド (ホット) .....	<b>500</b>	税込 550
ルイボス (ホット) .....	<b>500</b>	税込 550

W I N E  
L I S T

# 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**

Lumiere  
Koshu / 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 Geyl / ALSACE, FRANCE



# SPARKLING & CHAMPAGNE

## スパークリング & シャンパン



ルネ ジョフロワ キュヴェ  
エクスプレッションブリュット ..... **9,000**  
税込 9,900

ピュアな果実味とて引き締まった味わい

Rene Geoffroy 1er Cru Cumieres Expression Brut NV

Pinot Munier, Pinot Noir, Chardonnay

Rene Geoffroy / 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 GI Yamanashi

Kosyu

MGVs ワイナリー / YAMANASHI, JAPAN



グラン・クリュ ヴェルズネイ  
ロゼ ブリュット ..... **13,000**  
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 / FRANCE

# 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 税込 5,478  
ナチュラルな質感

**Tomoe Chardonnay Crisp 2019**

Chardonnay  
広島三次ワイナリー / HIROSHIMA, 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

ブルゴニユ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

# WHITE WINE

## シャルドネ



シャブリ サン ピエール ..... **7,200**

冴えわたる美しい酸とミネラル  
心地よい緊張感が味わえる美しいシャブリ

税込 7,920

**Chabris Saint Pierre 2015**

Chardonnay  
Domaine d'Henri / FRANCE



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 2016**

Chardonnay  
Atraxia Wines / SOUTH AFRICA



クメウリヴァー・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  
滑らかな口当たり 世界が注目するシャルドネの生産者

税込 10,780

**Kumeu River Estate Chardonnay 2016**

Chardonnay  
Kumeu River / NEW ZEALAND

# WHITE WINE

## ソーヴィニヨン ブラン



エラスリス・エステート ..... **3,900**  
ソーヴィニヨン・ブラン 税込 4,290  
バランスの取れた味わい 爽やかな余韻

### Errazuriz Estate Sauvignon Blanc 2018

Sauvignon Blanc  
Vina Errazuriz / CHILE



キャサリンマーシャル ..... **5,000**  
ソーヴィニヨン ブラン 税込 5,500  
爽やかでクリスピー フルーティーな余韻

### Catherine Marshall Sauvignon Blanc 2018

Sauvignon Blanc  
Catherine Marshall / SOUTH AFRICA



テルラン ソーヴィニヨン・ウインクル ..... **7,500**  
ミネラルと心地よい果実味のバランスがよく 税込 8,250  
深みある辛口

### Terlan Sauvignon Winkl 2018

Sauvignon Blanc  
Terlan / ITALY

# 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



ダマリーノ ..... **5,000**  
ミネラルが豊富で軽快な飲み口 税込 5,500

### Damarino 2018

Ansonica Chardonnay Catarratto Grecanico  
Donnafugata / SICILY



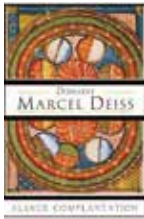
テルラン ゲヴェルツトラミネール ..... **6,900**  
白バラやライチの香り。味わいはスパイシー 税込 7,590

### Terlan Gewurztraminer 2017

Terlan Gewurztraminer  
Terlan / TRENTO ALTO ADIGE, ITALY

# WHITE WINE

## その他



アルザス・コンプランタシオン ..... **5,500**  
「辛口、複雑さ、普遍性」を表するアルザスワインの最高峰 税込 6,050  
溢れる果実味。ライチやバラの豊潤な香り

### Alsace 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 税込 6,930  
魅力的なワイン

### Lighea 2018

Zibibbo  
Donnafugata / SICILIA



プロフェツ ロック ピノ グリ ..... **9,000**  
白桃やシトラス、洋ナシの香り 豊かなミネラル 税込 9,900

### Prophet's Rock Pinot Gris 2015

Pinot Gris  
Prophet's Rock / NEW ZEALAND

# WHITE WINE

## 日本ワイン



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 Clarezza 2018

甲州

勝沼醸造 / YAMANASHI, JAPAN



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



バーダップワイン 白 ..... **6,000**  
フレッシュな果実の爽やかさと穏やかな酸 税込 6,600

Birdup Wine 2018

Delaware

酒井ワイナリー / YAMAGATA, JAPAN

# 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 2017

Pinot Noir  
Sokol Blosser / OREGON



# RED WINE

## ピノ ノワール



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  
しっとりと落ち着いたピノ・ノワール  
税込 8,250

### Bourgogne Pinot Noir 2013

Pinot Noir  
Domaine des Terres de Velle / FRANCE



マルサネ・ルーージュ ..... **9,200**  
しっかりとした骨格のあるタンニンと果実味  
税込 10,120

### Marsannay Rouge 2016

Pinot Noir  
Domaine Philippe Nadeff / FRANCE



コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ ..... **9,800**  
繊細で優雅 魅力的な味わい  
ピノ好きにお薦め!!  
税込 10,780

### Cote de Nuits-Village 2017

Pinot Noir  
Jean Marc Millot / FRANCE

# RED WINE

## カベルネソーヴィニヨン & メルロー



エラスリス・エステート カベルネ・  
ソーヴィニヨン ..... **3,900**  
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**  
税込 6,050  
ピュアな果実味とミネラル  
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



ブックロード 赤 ..... **6,800**  
税込 7,480  
東京、御徒町のワイナリーからベリーやブルーンの  
ジャムとスパイスの香り、柔らかな口当たり

### Book Road Aka 2018

Cabernet Sauvignon, Barbera, Concord  
葡蔵人 Bookroad / JAPAN

# RED WINE

## カベルネソーヴィニヨン & メルロー



ハーテンバーグ ..... **8,000**  
カベルネ ソーヴィニヨン 税込 8,800

果実味豊かでジューシー 長い余韻

**Hartenberg Cabernet Sauvignon 2015**

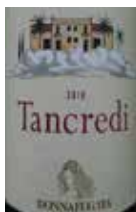
Cabernet Sauvignon  
Hartenberg / SOUTH AFRICA



マルゴード ブラーヌ ..... **8,200**  
心地の良いアタックと丸みのあるボディ 税込 9,020  
ベルベッティなテクスチャー

**Chateau Brane Cantnac 2014**

Merlot Cabernet Sauvignon  
Chateau Brane Cantnac / FRANCE



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 / SICILIA

# RED WINE

## シラー



アルティコ シラー ..... **4,900**

バランスのとれたタンニン  
まろやかで心地よい果実味

税込 5,390

Altico Syrah 2016

Syrah  
Bodegas Carchelo / SPAIN



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



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  
力強さとエレガントを兼ね備えたワイン

税込 9,390

Glaetzer Bishop 2016

Shiraz  
Glaetzer / AUSTRALIA

# RED WINE

## その他



### タリマヒル ..... 5,500

美しくバランスのとれたフルボディ  
熟したベリーの果実やスパイス。仄かな花の香り  
税込 6,050

#### Tarima Hill 2018

Monastrell  
Bodegas Volver / 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  
まろやかな口当たり  
税込 6,380

#### Condado de Haza Tinto 2015

Tempranillo  
Alejandro Fernandez / SPAIN



### ベラッサイ ..... 6,500

スマイレや薔薇のような香しいブーケ  
フレッシュなアロマと柔らかなタンニン  
税込 7,150

#### Bell'Assai 2017

Frappato di Vittoria  
Donnafugata / ITALY

# RED WINE

その他



ミロス プラヴァツ マリ ----- 7,000  
凝縮した果実とミネラル アロマティックなワイン 税込 7,700

**Milos Plavac Mali 2015**

Pravac Mali  
Vinarija Milos / CROATIA



レンウッド ジンファンデル ----- 7,000  
フレッシュで、まろやかな味わい 税込 7,700

**Renwood Zinfandel 2016**

Zinfandel, Petite Sirar, Barbera, Sirar  
Sebastiani / U.S.A CALIFORNIA



バリッチ ロッソ デイ モンタルチーノ 9,000  
ジューシーな果実味とフレッシュな酸 凝縮された旨味 税込 9,900

**Baricchi Rosso di Monalcino 2015**

Sangiovese  
Baricci / ITALY

# RED WINE

## 日本ワイン



バーダップ 赤 ..... **6,000**

木苺の熟した果実の香り  
瑞々しい果実味と旨味

税込 6,600

**Birdup Wine 2017**

Muscat Bailey A

酒井ワイナリー / YAMAGATA, JAPAN



信州たかやまワイナリー ..... **7,500**  
メルロー&カベルネ

税込 8,250

赤いベリーとハーブの香り 柔らかなタンニン

**Shinshu Takayama Merot & Cabernet**

Merlot Cabernet Sauvignon

信州たかやまワイナリー / NAGANO, JAPAN



マスカット・ベリー A B553 ..... **8,500**

甘美な香りと調和した優美なアロマ

税込 9,350

**Muscat Bailey A 2016**

Muscat Bailey A

MGV's Winery / YAMANASHI, JAPAN

# ベーカリー & レストラン 沢村 新宿

NEWoMan 新宿

03-5362-7735

ランチ 11:00-17:00 L.O.

ディナー 17:00-21:00 (20:00 L.O.)

---

---

\*ディナータイム以降(17:00～)、お一人様につき 440 (税込) をサービス料としていただいております(サービスパン付き)。

\* 22:00 以降のご入店のお客様は、深夜料金としてお会計金額の 5% を頂戴します。

---

---

BAKERY & RESTAURANT

# SAWAMURA

KARUIZAWA