

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8品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、クルミ）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。

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> **2,000**

肉汁溢れるパティ。それを受け止めるバンズ。

税込 2,200

ベーカリーが作り出す、至極の一品！

SAWAMURA アボカド・ベーコンバーガー **2,600**

<スープ付>

税込 2,860

ベーカースバーガーに贅沢にアボカドとベーコンをトッピング！

フィッシュバーガー <スープ付> **1,800**

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。

税込 1,980

追加トッピング

パティ +495 (税込)

* + **385** (税込) で沢村ベーカリーブレンド / 紅茶 (Hot / Iced)

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> **1,600**
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 1,760

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ **1,700**
<スープ・パン付> 税込 1,870
旬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

ビーツとひよこ豆のサラダ <スープ・パン付> **1,600**
オリーブ、クルミ、プチトマト、りんご、フランボワーズビュレ、茹で卵、紅大根 税込 1,760
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

ミネストローネ <サラダ・パン付> **1,500**
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 1,650



フィッシュバーガー



ミネストローネ

* + 385 (税込)で沢村ベーカリーブレンド / 紅茶 (Hot / Iced)

MAIN LUNCH

メインランチ

ポークロースのビステッキーノ <サラダ・パン付> ----- **2,100**
ブルーチーズ、ヘーゼルナッツ イタリア風トンカツ 税込 2,310

メンチカツ バルサミコソース <サラダ・パン付> ----- **1,900**
豚足とミミガーを使ったメンチカツをさっぱりとしたソースで 税込 2,090

ポークスペアリのブのコンフィ <サラダ・パン付> ----- **2,700**
90° の低温で火入れしたスペアリブ 税込 2,970

鶏もも肉のロースト ココナッツカレー <サラダ・パン付> ----- **1,800**
黒米バターライス、野菜のグリル 税込 1,980

魚のグリル スープペシュール <サラダ・パン付> ----- **2,100**
サフラン風味、南仏の漁師料理 税込 2,310

アッシュパルマンティエ <サラダ・パン付> ----- **1,800**
牛肉の煮込みとマッシュポテトを重ねて焼いたフランスの家庭料理 税込 1,980

カニ 青菜のカネロニ <サラダ・パン付> ----- **1,900**
ズワイガニ、季節の青菜、ベシヤメル、アメリカヌソース 税込 2,090

* +385 (税込) で沢村ベーカリーブレンド / 紅茶 (Hot / Iced)

BAKER'S PIZZA

ベーカーズ ピッツァ

信州産木ノ子とサーモン <サラダ付> **1,800**
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 1,980

自家製パンチェッタとトマトソース <サラダ付> **1,850**
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 2,035

フルーツトマトとモッツアレラ <サラダ付> **1,650**
フルーツトマトをふんだんに 税込 1,815

クアトロフォルマッジ <サラダ付> **1,900**
より好んだチーズでシンプル アクセントに蜂蜜を 税込 2,090



鶏もも肉のロースト



アッシュパルマンティエ

* + **385** (税込)で沢村ベーカリーブレンド / 紅茶 (Hot / Iced)

SET DRINK

税込 385

- ・ 沢村ベーカリーブレンド
- ・ アップル & ジンジャーソーダ
- ・ アイスコーヒー
- ・ ブルーベリー & ジンジャーソーダ
- ・ カフェラテ + 110 (税込)
- ・ レモン & ジンジャーソーダ
- ・ アイスティー

SET DESSERT

- ・ 半生ガトーショコラ + 600 (税込 660)
- ・ 白い珈琲アイスクリーム + 545 (税込 600)
- ・ ティラミス + 600 (税込 660)

Beer

黒ラベル 樽生 850
税込 935

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 980
税込 1,078

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アンバービール

白穂乃香 無濾過 樽生 1,200
税込 1,320

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

サッポロアルコールフリー (Alc. 0.00%) 750
税込 825

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

CAFE / SOFT DRINK

カフェ・ソフトドリンク

* ポットサービス

COFFEE / ESPRESSO

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

TEA

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

SOFT DRINK

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

DINNER

MENU

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

.....

*お一人様につき、**550** (税込) をサービス料としていただいております

— 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、クルミ)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。



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 **1,800**
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 1,980

SAWAMURAのポテトサラダ **1,050**
クリームチーズといぶりがっかがアクセントの沢村のポテトサラ 税込 1,155

オリーブマリネ **700**
イタリア産オリーブの3種アソートです 税込 770

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

パクチャーチキン **850**
自家製ハムにした大山鶏の胸肉をパクチャーソースで仕上げました 税込 935

自家製ドライトマト バニラ風味 **750**
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 825

生ハムとイチジク 赤ワインとバルサミコソース **1,000**
イチジクだけでも、ハムと一緒に召し上がりがりいただいてもお楽しみいただけます 税込 1,100

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、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 **1,500**
レタスのみずみずしさと香ばしさを 즐기ください 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 **1,550**
旬のフルーツと沢村のボモドーロを使用した、ボリュームのあるサラダ 税込 1,705

SOUP

スープ

ミネストローネ **900**
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 990

HOT TAPAS

温タパス

アンチョビキャベツ 545
ざく切りキャベツをSTAUBで熟々に提供します 税込 600

ポテトのガーリックフライ 545
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 600

ゴルゴンゾーラチーズのバゲットグラタン 1,100
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 1,210

イイダコのグリル 1,100
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 1,210

フィッシュ&チップス 1,100
パールの定番メニュー またまた！ビールが進みます 税込 1,210

ムール貝の白ワイン蒸し 1,000
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 1,100

信州産木ノ子のオープン焼き 醤油豆バター 1,200
軽井沢の酢重正之商店の醤油豆がアクセントに 税込 1,320

ラディッキオのオープン焼き 1,200
苦味の効いたイタリア野菜“ラディッキオ”(赤チコリ)に
ベーコンとチーズを乗せてオープン焼きしました 税込 1,320

牛バラ肉のグーラシュ 1,200
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 1,320

季節野菜のグリル 2,000
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 2,200

HOT TAPAS

温タパス

SAWAMURAのエビマヨ **1,000**
練乳と粒マスタードを隠し味にしました 税込 1,100

生ハムとポモドーロのピペラード **900**
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 990

グラタン・ドフィノワ **800**
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 880

SAWAMURAのヤンニョムチキン **900**
アクセントにフランポワーズのピューレを使用しました 税込 990

トリッパのトマト煮 **900**
じっくりと、やわらかくなるまで煮込みました 税込 990

ジャークチキンのグリル **1,100**
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 1,210
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 **1,400**
オニオンジンジャーソースとガーリックで味付 税込 1,540

AJILIO

アヒージョ

小柱、トマト、ズッキーニのアヒージョ **1,200**
帆立の小柱をフレッシュトマト・ズッキーニと共に 税込 1,320

海老とレンコンのアヒージョ **1,100**
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 1,210

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 **900**
ほんのり燻香のするシェフの手作りハム 税込 990

仏産生ハム **780**
じっくりと熟成させた仏産生ハム 税込 858

チョリソー **880**
しっかりとした辛味がクセになります 税込 968

レバーペースト **680**
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 748

ブリアのソテー **950**
ライトに燻ったパンチェッタ 香ばしさを加えて 税込 1,045

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 / **2,300** (税込 2,530) 5種 / **3,200** (税込 3,520)

*上記単品のメニューよりお選びください

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 / **750**〜 (税込 825) 3種 / **2,300** (税込 2,530)

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

熊本県産 えこめ牛サーロインのステーキ **4,500**
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 4,950

牛ホホ肉の赤ワイン煮 **2,800**
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 3,080

和牛すね肉の黒胡椒赤ワイン煮 “ペポーゾ”のポレンタ添え **2,200**
赤ワインで柔らかく煮込んだ牛すね肉と野菜は、
黒胡椒の風味がアクセントの一品 税込 2,420

豚肩ロースの黒ビール煮込み **2,100**
軽井沢の地ビールメーカー“KOKAGE”のスタウトを使用 税込 2,310

牛タンのステーキ ヴェルデソース **3,200**
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 3,520

チキンのローストとフリカッセ 2種盛り **3,500**
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 3,850

千倉漁港より、新鮮な魚介の浜焼き仕立て **4,000**
房総の味と香りを豪快に鉄板に盛りこみます 税込 4,400

BAKER'S PIZZA

ベーカース ピッツァ

信州産木ノ子とサーモン **1,800**
木ノ子ソテーとマリネしたサーモンをベシャメルで 税込 1,980

ビスマルク **1,900**
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 2,090

クアトロフォルマッジ **1,900**
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 2,090

フルーツトマトとモッツァレラ **1,650**
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 1,815

自家製パンチェッタとトマトソース **1,850**
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 2,035

すこし辛いピザ **1,650**
ピリッと辛いアラビアータ風に、辛み増し増しOK 税込 1,815

DESSERT

デザート

苺のショートケーキ **1,000**
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 1,100

半生ガトーショコラ **900**
しっとり、滑らか、濃厚な味わい 最上級のトキメキ 税込 990

ティラミス **850**
「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 935

焦がしキャラメルのパンナコッタ **780**
キャラメルビターな大人の味わい 税込 858

グレープフルーツのなめらかプリン **780**
甘酸っぱいソースとほろ苦なアパレイユ 税込 858

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 **450** 税込 495

CAFE

カフェ

* ポットサービス

COFFEE / ESPRESSO

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

* ポットサービス

TEA

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

BAR DRINK

バー ドリンク

ゆずビアー	1,150
長野県産爽やかなゆず酒のビール割り	税込 1,265
スパイシーハイボール	750
スモークしたブラックペッパーが薫るハイボール	税込 825
蔵の師魂 ピート樽5年熟成のハイボール	1,000
小正醸造が造る麦焼酎 深みのあるスモーキーな香り	税込 1,100
玉茜のレモンサワー	800
紅茶のように香る宝山玉茜と瀬戸内レモン果汁のサワー	税込 880
ohoro GIN ソーダ	1200
八海山がニセコ蒸留所で造るオホロジン。さわやかな味わい	税込 1320
ジンジャーモヒート	900
辛口ジンジャーエールと爽やかなミント香り	税込 990
アメリカンレモネード	800
赤ワインと瀬戸内レモン果汁のカクテル	税込 880

MOCKTAIL

モクテル

ヘレネ・カシス	680
カシスのやさしい甘みにグレープフルーとジンジャエールを入れたモクテル	税込 748
タンジェリンネクター	700
信州産ももジュースとオレンジジュース	税込 770
バージン ジンジャーモヒート	680
ジンジャーエールと爽やかなミントの香り	税込 748
バージンブリーズ	680
信州産クランベリージュースとグレープフルーツの爽やかな味わい	税込 748

BEER

ビール

黒ラベル 樽生	850 税込 935
琥珀エビス 樽生	980 税込 1,078
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 アンバービール	
白穂乃香 無濾過 樽生	1,200 税込 1,320
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 1,050 税込 1,155
エビスプレミアム ブラック	小瓶 850 税込 935
サッポロアルコールフリー (Alc. 0.00%)	小瓶 750 税込 825

WHISKEY & OTHERS

ウィスキーとその他

メーカーズマーク	1,000 税込 1,100
イチローズモルト ホワイトラベル	1,000 税込 1,100
知多	1,200 税込 1,320
シェリー樽熟成 天使の誘惑	1,400 税込 1,540
シェリー樽で熟成させた天使の誘惑 スペシャルな一杯をこだわりのグラスで	
真澄ゆず酒	800 税込 880
長野県宮坂醸造が造る、爽やかなゆず酒	

SOFT DRINK

ソフトドリンク

レモン & ジンジャーソーダ	580	税込 638
アップル & ジンジャーソーダ	580	税込 638
ブルーベリー & ジンジャーソーダ	580	税込 638
信州産ももジュース	650	税込 715
信州りんごジュース	650	税込 715
クランベリージュース	650	税込 715
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
富士ミネラルスパークリング	300ml 650	税込 715
	700ml 1,250	税込 1,375

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 **4,700**
スパマンテ 税込 5,170

海のミネラルを感じさせるナチュラルでキレのある泡

Bianca Vigna Spumante

Glera, Garganega
Bianca Vigna / Veneto, ITALY



ラビット ゼクト ブリュット **5,000**
ジューシーな果実味と軽快な飲み口 税込 5,500

Rabbit Sekt Brut

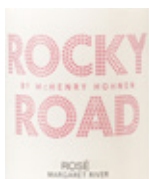
Riesling
Schloss Arras / GERMANY



酵母の泡 龍眼 **5,800**
きれいな泡立ちとスッキリとした飲み口 税込 6,380

Ryugan

龍眼
マンズワイン / Komoro, Nagano, JAPAN



ロッキー ロード ペット・ナット ロゼ **7,500**
森のペリーの香りとドライなフィニッシュ 税込 8,250
ナチュラルな微発泡ロゼ

Rocky Road Pét-Nat Rose

Shiraz
Mc Henry Hohnen / Margaret River, Australia

SPARKLING & CHAMPAGNE

スパークリング & シャンパン



クレマン ダルザス 7,300
エクストラ ブリュット 税込 8,030

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 8,700
安心院産シャルドネ 100% 使用 税込 9,570
瓶内二次発酵で造られるスパークリング

Ajimu Sparkling

Chardonnay
安心院葡萄酒工房 / Ooita, JAPAN



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
MGV's ワイナリー / YAMANASHI, JAPAN



ガティノワ グラン・クリュ 13,000
アイトラディションブリュット 税込 14,300
素晴らしいフィネスとアロマ 気品ある味わい

Gatinois Grand Cru Aÿ Tradition Brut

Pinot Noir, Chardonnay
Domaine Gatinois / Champagne, FRANCE

WHITE WINE

白ワイン



ボルドーブラン **3,800**
ボルドー産のデイリーワイン 税込 4,180

Bordeaux Blanc
Sémillon, Sauvignon Blanc
La Vigne Ronde / Bordeaux, FRANCE



ドメヌ デグラス エステート **4,300**
ソーヴィニヨン・ブラン 税込 4,730
爽やかで澁刺とした味わい

Domaine de Gras Estate Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc
Domane de Gras / Central Valley, CHILE



ペイドック ヴィオニエ デザールヌー **4,800**
断崖絶壁の石灰岩土壌からつくられるヴィオニエ 税込 5,280

Pays d' Oc Viognier des Arts Nus
Viognier
Domaine Peiriere / Minervois, FRANCE

WHITE WINE

白ワイン



コロンヴァイア・ヴァレー **4,900**
リースリング 税込 5,390
爽やかなオフドライタイプのリースリング

Columbia Valley Riesling

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



甲州 G.I. 山梨 **5,000**
和柑橘が優しく香る、旨味のある甲州 税込 5,500

Kosyu G.I. Yamanashi

甲州
まるき葡萄酒 / Yamanashi, JAPAN



シャルドネ エルヴェ **5,300**
アンバリック 税込 5,830
奥行きのある味わいと心地よい飲み口

Chardonnay élevé en Barriques

Chardonnay
Domaine de Gourgazaud / Languedoc-Roussillon, FRANCE

WHITE WINE

白ワイン



北海道ワイン ケルナー **5,200**
柑橘系アロマの爽やかなワイン 税込 5,720

Hokkaido Wine Kerner

Kerner
北海道ワイン / Hokkaido, JAPAN



ホールンダー **5,200**
森に咲くホールンダーの花のような爽やかな味わい 税込 5,720

Houlunder

Sauvignon Blanc
Riesling, Sauvignon Blanc / Pfalz, Germany



マリヌー クローフ・ストリート **5,600**
シュナン・ブラン 税込 6,160
フレッシュで軽快 均整のとれた味わい

Mullineux Kloof Street Chenin Blanc

Chenin Blanc
Mullineux Family Wines / Swartland, SOUTH AFRICA

WHITE WINE

白ワイン



ダマリーノ **6,000**
ミネラルが豊富で軽快な飲み口 税込 6,600

Damarino 2018

Ansonica Chardonnay Catarratto Grecanico
Donnafugata / SICILY



アンセルミ サン ヴィンチェンツォ **6,500**
凛とした酸味と凝縮感 税込 7,150

Anselmi San Vincenzo

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Venet / Italy Anselmi



ソラリス 千曲川シャルドネ **7,000**
小諸のテロワールが表現された透明感のあるワイン 税込 7,700

Solaris Chikumagawa Chardonnay

Chardonnay
マンズワイン / Komoro, Nagano, JAPAN

WHITE WINE

白ワイン



ベティッグ ヴィーノ デ **6,500**
プエブロ シャルドネ 税込 7,150
緻密で輝きのあるミネラル 清らかな果実味

Bættig VINO de Pueblo Chardonnay

Charodnnay

Bættig / CHILE

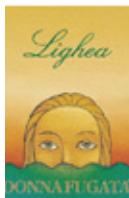


グリューナー フェルトリーナ **6,500**
オベレ シュタインゲン 税込 7,150
複雑なアロマ 爽やかな飲み心地

Grüner Veltliner Obere Steigen

Grüner Veltliner

Marks Huber / AUSTRIA



リゲア **7,200**
ジャスミンや紅茶、オレンジが複雑に香る 税込 7,920
魅力的なワイン

Lighea 2018

Zibibbo

Donnafugata / SICILIA

WHITE WINE

白ワイン



ヴァン ミニヨン ブラン **8,000**
19年のシャルドネをベースに
22年のメルローをブレンドしたワイン 税込 8,800

Vin Mignon Blanc

Chardonnay, Merlot
長野, 東御 / Rue de Vin



シャブリ **9,500**
ピュアでクリーンな正統派シャブリ 税込 10,450

Domaine des Malades Chablis

Chardonnay Chablis
Domaine des Malades / FRANCE



ソラリス ル シエル **9,500**
小諸の土壌を表現した、透明感のあるワイン 税込 10,450

Solaris Le Ciel

Chardonnay, 信濃リースリング, Sauvignon Blanc
Manns Wine / Nagano, JAPAN

ORANGE WINE

オレンジワイン



デラグリ **4,500**
古き良きデラウエアの個性が現れたオレンジワイン 税込 4,950

Dela Gris
デラウエア
丹波ワイン / Kyoto, JAPAN



エル・トロヤーノ オレンジ **6,000**
ヴェルデホ をオーク樽とアンフォラで仕込んだオレンジワイン 無濾過 税込 6,600

El Troyano Orange Wine
Verdejo
Bodegas Parra Jimenez, SPAIN



アグリピオティス オレンジ ナチュラル **6,200**
希少な土着品種
クリスピーな酸と長い余韻 税込 6,820

Agripiotis Orange Natur
Agripiotis
Tetramythos / La Mancha, Spain

ROSE WINE

ロゼワイン



こころぜ 5,500

税込 6,050

果実と大地の香りが調和した、チャーミングなワイン

Cocorose

Merlot, Muscat Bailey A, 山葡萄, Chardonnay, Delaware
Coco Farm & Winery / Tochigi, JAPAN



サン・ジュースト・ア 5,700

レンテンナーノ フォーリ・ミスーラ ロザート 税込 6,270

トスカーナの最高峰が造り出す力強いロゼ

San Giusto a Rentennano Fuori Misura Rosato

Sangiovese
San Giusto a Rentennano / ITALY



サン フェレオーロ 7,300

ラ・ルーパランゲ ロザート 税込 8,030

ドルチェット の果実味の柔らかさと、トラミネールの華やかなアロマ

San Fereolo La Lupa Langhe Rosato

Dolcetto, Traminer Aromatico
San Fereolo / ITALY

RED WINE

赤ワイン



ボルドー ルージュ **3,800**
税込 4,180

ボルドー産のデイリーワイン

Bordeaux Rouge

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec
La Vigne Ronde / FRANCE



イゲルエラ **4,300**
税込 4,730

しなやかでバランスの良い味わい

Higuera

Garnacha Tintorela
Cooperativa Agraria Santa Quiteria / SPAIN



バルベラ・ダスティ スペリオール **4,500**
税込 4,950

熟した果実の風味 深紅色のワイン

Barbera d'Asti Superiore

Barbera
Franco Serra / ITALY

RED WINE

赤ワイン



ドメーニレ サハティーン ラ・ヴィ **4,500**
ピノ・ノワール 税込 4,950

ルーマニアのチャームングなピノ・ノワール

Domaniile Sahateni La Vie Pinot Noir

Pinot Noir
Domaniile Sahateni / ROMANIA



ペイドック シラー **4,800**
デ ザール ヌー 税込 5,280

断崖絶壁の石灰岩土壌から造られるシラー

Pays d'Oc Syrah Des Arts Nus 2021

Syrah
Domaine Peiriere / Minervois, France



コート・デュ・ポン・デュ・ガール **5,200**
キュヴェ・デ・ガレ 税込 5,720

5人の生産者からの葡萄をブレンド 心地よい飲み口

Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets

Grenache, Carignan, Syrah,
Estezargues/ FRANCE

RED WINE

赤ワイン



くらぼっこ 5,200
ヤマブドウを使ったワインで評価の高い、
くずまきワインが造るブドウ酒 税込 5,720

Kurabokko

Muscat Bailey A, ヤマブドウ
くずまきワイン / Iwate, JAPAN



ザッカニーニ モンテプルチアーノ 5,300
ダブルッツォ 税込 5,830
滑らかなタンニンとフルーティーな味わい

Zaccagnini Montepulciano d' Abruzzo

Montepulciano
Cantina Zaccagnini / ITALY



テルモ ロドリゲス ガスール 5,600
セメント樽由来の柔らかさとあたたかさ
果実の凝縮感 税込 6,160

Telmo Rodriguez Gazur

Tempranillo
Telmo Rodriguez / ITALY

RED WINE

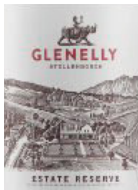
赤ワイン



農民ロツソ **5,900**
しなやかでスパイシー 税込 6,490

Noumin Rosso

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



グレネリー エステート リザーブ レッド **6,200**
明確な骨格のあるボディ 税込 6,820
ファンタスティック！

Glenelly Estate Reserve Red

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot
Glenelly / SOUTH AFRICA



ベラッサイ **6,500**
スミレやバラのような華やかなブーケ 税込 7,150

Bell' Assai

Frappato di Vittoria
Donnanfugata / ITALY

RED WINE

その他



キャンティ クラシコ **6,800**
シングル エステート 税込 7,480

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

Chianti Classico Single Estate

Sangiovese
Cafaggio / ITALY



カテナ マルベック **6,800**
深いスマレ色 税込 7,480

お肉料理との相性が良いフルボディのワイン

Catena Malbec

Malbec
Catena / ARGENTINA



ミロス プラヴァツィマリ **7,000**
ジンファンデルのジューシーな味わいとエレガントな質感 税込 7,700

Milos Plavac Mali

Pravac Mali
Vinarija Milos / CROATIA

RED WINE

日本ワイン



ハーテンバーグ **8,000**
カベルネ・ソーヴィニヨン 税込 8,800
南アフリカを代表する老舗 果実味豊かでジューシー 長い余韻

Hartenberg Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
Hartenberg / SOUTH AFRICA



マソ グレーネル ピノ ネロ **9,800**
フィネスとシルキーな口あたり 税込 10,780

Maso Grener Pinot Nero

Pinot Nero
Maso Grener / ITALY



ファンキーシャトー **14,000**
ラプルミエール フォア 50 & 50 税込 15,400
エレガントで美しい味わい

Funky Château La Premier Fois 50 & 50

Cabernet Sauvignon, Cabernet Flanc
Funky Château / Ueda, Nagano, 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 17:00-23:00 (22:00 L.O.)

*ディナータイム以降(17:00～)、お一人様につき 550 (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)。

BAKERY & RESTAURANT

SAWAMURA

KARUIZAWA