

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..... **1,880**
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 2,068

追加トッピング ・パティ+640 ・アボカド+350 ・目玉焼き+350
※上記はすべて税込価格となります

フィッシュバーガー..... **1,680**
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 1,848

MAIN LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

SAWAMURA プレートランチ..... **1,980**
税込 2,178

ノルウェーサーモンのフライとシュリンプフリット
フレッシュトマトソース **2,050**
税込 2,255

若鶏もも肉のスパイシーロースト..... **1,580**
税込 1,738

豚肩ロースのソテー ポルチーニクリームソース..... **1,880**
税込 2,068

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み..... **2,800**
税込 3,080

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 **1,980**
税込 2,178
- 広島産カキと生海苔のクリームソース リングイネ **1,900**
税込 2,090
- 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 **1,830**
税込 2,013
- チョップドサラダ **1,680**
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 1,848

HOT DOG PLATE for kids お子様ランチ **1,200**

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、
バナライスは、ジュース(リンゴ or オレンジ) 税込 1,320

※ 小学生以下のお子様に限らせて頂きます

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

沢村ベーカリーブレンド

アイスコーヒー

カフェラテ (HOT・ICED) 税込 +110

カプチーノ (HOT) 税込 +110

アメリカノ (HOT・ICED) 税込 +110

エスプレッソ (HOT) 税込 +110

TEA

紅茶 (HOT・ICED)

ダーズリン (HOT)

ルイボス (HOT)

カモミール (HOT)

JUICE

グレープフルーツジュース

オレンジジュース

リンゴ 税込 +110

DESSERT SET + 500 税込 550

紅茶のブリュレ ティラミス アフォガード

ALCOHOL

ハートランド樽生 (小) ※LUNCH TIMEのみ **500**

税込 550

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) **950 ~**

税込 1,045~

DINNER

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 **1,580**
フェンネルの葉とライムを加えたドレッシング仕上げに
チーズを雪のようにかけます 税込 1,738

新鮮レタスの炭火焼シーザーサラダ **1,580**
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 1,738

炙りサーモンとクリームチーズのサラダ **1,830**
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 2,013

新鮮野菜のグリーンサラダ **1000**
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 1,100

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 930
最初の一品として最適！アルコールのお供に 税込 1,023

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 780
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 858

ポークリエット 780
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 858

自家製ピクルス 700
季節の野菜を漬けた、フォーク休め的な一皿 税込 770

パテ ド カンパーニュ 1,300
田舎風パテです。ワインのお供にどうぞ 税込 1,430

シャルキュトリーの盛り合わせ 1,980
広尾沢村の肉の一品を“豪快に”盛り合わせました 税込 2,178

COLD TAPAS

冷タパス

牛ハツの炙りカルパッチョ **1,580**
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 1,738

蒸し鶏 ねぎと生姜のソース **850**
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 935

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 **700**
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 770

イタリア産オリーブとドライトマト **750**
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 825

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 **800**

ちぎった蒸し芋を揚げ、ハーブで香りづけしました

税込 880

アンチョビブロッコリー **820**

熱々の鉄板にブロッコリー！食欲をそそります

税込 902

広島産カキとマッシュルームの香草バター焼き **1,200**

カキの旨みを驚掴み そしてあなたの心も驚掴み！

税込 1,320

自家製ソーセージ マッシュポテト添え **1,800**

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 1,980

トリッパのローマ風トマト煮込み **980**

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 1,078

フィッシュ & チップス **1,000**

パールの定番メニュー ビールが進みます

税込 1,100

HOT TAPAS

温タパス

海老と蓮根のアヒージョ **1,200**
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 1,320

広島産カキと青ネギのアヒージョ **1,300**
カキの旨みとネギの風味が絶妙にマッチした一品 税込 1,430

仔牛のタンの炭火焼き **1,500**
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 1,650

ゴルゴンゾーラのバゲットグラタン **1,200**
沢村のバゲットを使用したチーズ好きにはたまらない一品 税込 1,320

本日のフリット 黑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 **165** (税込)
S サイズ (4カット) **440** (税込)
Mサイズ (8カット) **770** (税込)
L サイズ (12カット) **1,100** (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 **2,500**
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 2,750

山形豚肩ロースのソテー ポルチーニクリームソース **2,200**
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 2,420

若鶏のタンドリーロースト **2,600**
特製のタンドリーソースに、若鶏半身をじっくりと 税込 2,860
漬け込み焼き上げました

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み **2,800**
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 3,080

短角牛肩ロース肉のグリル (200g) **2,980**
グリルステーキ&フレンチフライ！！！！ 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

スパゲッティニ **1,780**

絶妙なバランス！！

税込 1,958

広島産カキと生のりのクリームソース リングイネ **1,900**

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 2,090

イワシとドライトマトのオイルパスタ スパゲッティニ **1,680**

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 1,848

自家製ボロネーゼ タリアテッレ **1,980**

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 2,178

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 **1,980**

カリッと焼いた豚ほほ肉とピリッと効いた黒胡椒

税込 2,178

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 **2,200**

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 2,420

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 **1,980**

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 2,178

DRINK
MENU

BEER

ハートランド樽生	850
	税込 935
キリン一番搾り 小瓶	800
	税込 880
ヒューガルデン ホワイト	950
	税込 1,045
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール)	700
	税込 770

SEASONAL COCKTAIL

シーズナルドリンク	ask
-----------------	------------

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

WHISKEY

ジャックダニエル	900	シーバスリーガル 12年	1,000
	税込 990		税込 1,100
I.W. ハーパー	900	ボウモア 12年	1,400
	税込 990		税込 1,540
ブランドンブラック	1,500	マッカラン 12年	1,700
	税込 1,650		税込 1,870
白州	1,500		
	税込 1,650		

COCKTAIL

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	ALL 900
シャンディガフ カンパリソーダ	税込 990

SOFT DRINKS

信州りんごジュース	680
	税込 748
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
コココーラ	500
	税込 550
ジンジャーエール	500
	税込 550
ウーロン茶	500
	税込 550
ヒルドン ミネラルウォーター 330ml	1,100
	税込 1,210
ヒルドン ミネラルウォーター スパークリング 330ml	1,100
	税込 1,210

CAFE

沢村ベーカリーブレンド SAWAMURA Bakery Blend	HOT 500 税込 550 ICED 550 税込 605
アメリカーノ Americano	HOT 480 税込 528 ICED 530 税込 583
エスプレッソ Espresso	HOT 480 税込 528
カフェラテ Cafe latte	HOT / ICED 580 税込 638
カプチーノ Cappuccino	HOT 580 税込 638
ロイヤルハニーカフェラテ Royal Honey Cafe Latte	HOT / ICED 630 税込 693
ハニーシナモンラテ Honey Cinnamon Latte	HOT / ICED 630 税込 693
カフェモカ Caffè Mocha	HOT / ICED 640 税込 704
※ソイに変更 / Change to SOY MILK	+ 120 税込 132
※デカフェに変更 / Change to DECAF	+ 70 税込 77
※オーツミルク、アーモンドミルクに変更 / Change to OAT / ALMOND MILK	+ 170 税込 187

TEA

アイスティー Iced Tea	550 税込 605
アールグレイ Earl Grey	HOT 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

W I N E
L I S T

SPARKLING

スパークリング



ビアンカビーニャ スプマンテ **4,700**
新鮮なりんごのアロマ 繊細な酸と柔らかな泡立ち 税込 5,170

Bianca Vigna Spumante

Glera, Garganega
Bianca Vigna / Veneto, ITALY



龍眼 酵母の泡 **6,500**
長野の伝統品種「龍眼」100% 清らかで爽快 税込 7,150

Ryugan Koubo no Awa

Ryugan
Manns Wines / Nagano, JAPAN



クレマン ダルザス **7,300**
エクストラブリュット 税込 8,030

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



シャンパーニュ プルミエクリュ キュミエール **14,000**
エクスペリションブリュット 税込 15,400

Champagne 1er Cru Cumieres Expression Brut

Pinot Munier, Pinot Noir, Chardonnay
Rene Geoffroy / Champagne, FRANCE

WHITE WINE

白ワイン



MG エステート ソーヴィニヨンブラン **3,600**
爽やかなシトラスのアロマ フレッシュで軽快 税込 3,960

MG Estate Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
MG Estate / Central Valley, CHILE



スルキ ビアンコ **4,500**
地中海の風を感じるミネラルと塩味 税込 4,950

Sulki Bianco

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY



ラス クリオーラス **5,600**
デ ドングラシアーノ ホワイト 税込 6,160
フローラルなアロマとジューシーな味わいのナチュラルワイン

Las Criollas de Don Graciano White

Criolla Grande, Moscatel, Trontes, etc
Paso a Paso / Mendoza, ARGENTINE



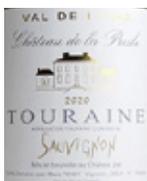
ラーマンクラスター シャルドネ **5,800**
滑らかな口当たり 程よいボディ 税込 6,380

Laarman Cluster Chardonnay

Chardonnay
Laarman / Cape South Coast, SOUTH AFRICA

WHITE WINE

白ワイン



ジャンマリー ペネ **6,500**
トゥーレーヌ ソーヴィニヨンブラン 税込 7,150

涼しげなハーブと白い花々の華やかな香り

Jean Marie Penet Touraine Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Jean Marie Penet / Loire, FRANCE

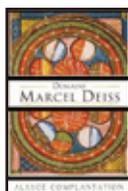


シャトー酒折 i-vines シャルドネ **6,800**

アイヴァンズのシャルドネを酒折が醸造 税込 7,480
濃厚でクリーミーな質感

Chateau Sakaori i-vines Chardonnay

Chardonnay
Chateau Sakaori / Yamanashi, JAPAN



アルザス・コンプラントシオン **7,000**

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 7,700

Alsace Complantation

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



グラッドストーン アーラー **7,500**
ソーヴィニヨンブラン 税込 8,250

焼酎蔵・西酒造がNZで造る
洗練された清らかな味わい

Gladstone Urlar Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Urlar Winery / Gladstone, NEW ZEALAND

WHITE WINE

白ワイン



ベティッグ ロス パリエンテス **8,500**
ヴィーノ デ ヴィニエド シャルドネ 税込 9,350

ブルゴーニュより冷涼なチリの南端 至高のエレガンス

Baettig Los Parientes Vino des Viniedo Chardonnay

Chardonnay
Baettig / Traiguen, CHILE



フェルミエ ケルナー **8,600**

余市産ケルナー ほのかな甘さと美しい酸
丁寧な仕事を感じる味わい

税込 9,460

Fermier Kerner

Kerner
Fermier / Hokkaido (Niigata), JAPAN



ステレンラスト アーティソズ **9,800**
マザーシップ シュナンブラン 税込 10,780

豊かな果実味に気品のある酸 究極のシュナンブラン

Stellenrust Artisons Mothership Chenin Blanc

Chenin Blanc
Stellenrust / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



イエランド & パップス **12,000**
シングルヴィンヤード ルーサンヌ 税込 13,200

豪華で力強い質感に美しい酸 バロッサヴァレーの新しい表現

Yelland & Papps Single Vinyard Roussanne

Roussanne
Yelland & Papps / Barossa Valley, AUSTRALIA

ROSE / ORANGE

ロゼ / オレンジ



グレネリー ロゼ・ド・メイ 5,500

南アフリカのエlegantなロゼ
食事に寄り添うスパイシーな味わい

税込 6,050

Glenelly Rose De May

Syrah
Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



フリードリッヒ ベッカー プティ ロゼ 6,700

熟したさくらんぼ、アセロラ、心地よい飲み心地

税込 7,370

Friedrich Becker Petit Rose Trocken

Pinot Noir, Portugieser
Friedrich Becker / Pfalz, GERMANY



丹波ワイン デラグリ 4,500

山形産デラウェアを使用
ふっくらとした旨味の穏やかな味わい

税込 4,950

Tamba Wine Dela Gris

Delaware
Tamba Wine / Kyoto, JAPAN



シャラウリ ルカツィテリ 6,900

黄桃、ミント、アーモンド、複雑な風味のクリーンな
ジョージアワイン

税込 7,590

Shalauri Wine Cellars Rkatsiteli

Rkatsiteli
Shalauri Wine Cellars / Kakheti, GEORGIA

RED WINE

赤ワイン

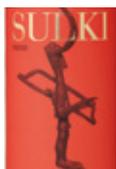


エムジーエステート **3,600**
カベルネソーヴィニヨン 税込 3,960

ほのかな黒胡椒のスパイス感 丸みのあるタンニン

MG Estate Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
MG Estate / Central Valley, CHILE



スルキ ロッソ **4,500**
熟した果実とスパイス 魚介とも楽しい地中海の赤 税込 4,950

Sulki Rosso

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY



オルトレポ・パヴェーゼ・バルベリーラ **5,900**
濃厚な果実のエキス感、柔らかな飲み心地 税込 6,490

Oltrepo Pavese Barbera

Barbera
Martilde / Lombardia, ITALY



楠ワイナリー マスカットベリーーA **6,200**
熟成による複雑な香り 旨味を感じる繊細な味わい 税込 6,820

Kusunoki Winery Muscat Bailey A

Muscat Bailey A
Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

RED WINE

赤ワイン



ホドルスクリーク **6,800**
ヤラヴァレー ピノノワール 税込 7,480

冷涼な気候を感じるピュアな飲み心地

Yarra Valley Pinot Noir

Pinot Noir
Hoddles Creak Estate / Yarra Valley, AUSTRALIA



カテナ マルベック **6,900**
アルゼンチンを代表するワイナリー 税込 7,590

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

Malbec
Catena / Mendoza, ARGENTINA



ソラリス ユヴェンタ ルージュ **7,200**
優美なアロマと長い余韻のボルドーブレンド 税込 7,920

Solaris Juventa Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon
Manns Wines / Nagano, JAPAN



ラーマン フォーカル ポイント **7,500**
サンソー 税込 8,250

透明感のあるピュアな果実味 紅茶のような穏やかな飲み心地

Laarman Focal Point Cinsault

Cinsault
Laarman / Paarl, SOUTH AFRICA

RED WINE

赤ワイン



ベティッグ ロス パリエンテス **8,200**
ヴィーノ デ ヴィニエド ピノノワール 税込 9,020

力強いアロマに緻密なタンニン 煌めく酸
ブルゴーニュより冷涼なチリのピノノワール

Baettig Los Parientes Vino de Vinedo Pinot Noir

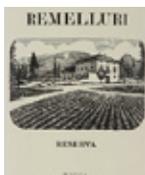
Pinot Noir
Baettig / Traiguén, CHILE



ハーテンバーグ カベルネソーヴィニヨン **8,500**
豊かな果実味と滑らかな酸 美しいバランスのフルボディ 税込 9,350

Hartenberg Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
Hertenberg / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



レメリュリ レゼルヴァ **9,300**
聖なるテロワールを表現したエレガントなりオハ 税込 10,230

Remelluri Reserva

Tempranillo, Garnacha, etc
Remelluri / Rioja, SPAIN



マルターディングー **13,000**
シュペートブルグンダー 税込 14,300

世界最高峰ドイツ産ピノノワール 優美で雄大

Malterdinger Spatburgunder

Pinot Noir
Bernhard Huber / Baden, GERMANY

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