

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 **1,860**
パン屋ならではのふわっと柔らかいバンズが特徴！ 税込 2,046
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 **+ 704 (税込)**

チキンカツバーガー フライドポテト、ピクルス添え **1,780**
バンズの柔らかさと鶏肉のサクッとした食感は、相性抜群です！ 税込 1,958

Set Drinks + 275 (税込)

・ コーヒー (HOT / ICED) ・ 紅茶 (HOT / ICED) ・ エスプレッソ

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 **2,000**
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 2,200

メカジキのスパイシーナッツロースト **2,200**
mix スパイスとナッツの豊かな香り 税込 2,420
お好みでレーズンのペーストをのせて召し上がれ

蓼科ポークのグリル グリーンマスタードソース **2,600**
グリルで香ばしく、身はしっとりと焼き上げました。 税込 2,860
シェフ自慢のソースと共に

豚肩ロースの地ビール煮込み **2,400**
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 2,640

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み **2,900**
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 3,190

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 **1,700**
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 1,870

野沢菜と福味鶏のオイルパスタ タリオリーニ **1,700**
野沢菜の旨みにさっぱり柚子胡椒の香りを 税込 1,870

ほうれん草と秋鮭のクリームパスタ タリアテッレ **1,900**
たっぷりのほうれん草を使った鮮やかで濃厚なソース 税込 2,090

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 **1,800**
SAWAMURA の自家製パンを使用した、ボリュームあるサラダ 税込 1,980

ロメインレタスのシーザーサラダ **1,800**
シャキシャキのロメインレタスを使った濃厚シーザーサラダ 税込 1,980

KIDS

LUNCH

お子様ランチ

1,200 税込 1,320

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

※ 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 950
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 1,045

半生ガトーショコラ ～カルダモン風味のミルクアイス～ 950
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 1,045

蕎麦茶のクレーム・ブリュレ 800
クレームブリュレを香ばしい蕎麦茶の香りで 税込 880

あんずとヘーゼルナッツのヌガーグラッセ 950
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 ¥1,045

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 / 沢村ベーカリーブレンド
カルダモンミルク / プルーンとルイボスティ

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 **550** 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8品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ、くるみ）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 8 specified allergenic ingredients (egg, milk, wheat, buckwheat, peanut, prawn, crab, walnuts) 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

S サイズ (4 CUT) 税込 **418**

かご盛りパンのお替り M サイズ (8 CUT) 税込 **770**

L サイズ (12 CUT) 税込 **1,155**

APPETIZER

前菜

佐久鯉のカルパッチョ 1,700
信州佐久の名物、佐久鯉を使ったカルパッチョ 税込 1,870

千曲川サーモンの自家製スモーク 1,550
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 1,705

季節野菜のラタトゥイユ 750
軽井沢産の新鮮な野菜をトマトで煮込みました 税込 825

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 1,050
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 1,155

鴨とピスタチオのテリーヌ 1,250
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 1,375

SALAD

サラダ

信州サラダ **2,400**

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 2,640

ニース風サラダ **1,800**

自家製ツナを使ったボリュームのあるサラダです 税込 1,980

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ **1,800**

沢村のパンと旬のフルーツを使ったサラダです 税込 1,980

グリーンサラダ ハーブ昆布茶かけ **1,300**

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 1,430

SOUP

スープ

具だくさんのミネストローネ **850**

たっぷり野菜、トマトベースの温かいスープ 税込 935

季節野菜のポタージュ **850**

スタッフにお尋ねください 税込 935

TAPAS

タパス

沢村皮付ポテト 650

蒸したジャガイモをカリッと揚げ、中はホクホクに仕上げました 税込 715

フレンチフライ 650

サクッと揚げた細切りポテトを、サイドディッシュに 税込 715

アンチョビブロッコリー 900

アルコールとの相性ピッタリ 税込 990

一人娘のチリコンカン 1,000

信州特産の豆「一人娘」をスパイシーに煮込みました 税込 1,100

アンチョビ高原キャベツ 950

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 1,045

海老とレンコンのアヒージョ 1,200

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 税込 1,320
バゲットとの相性も◎

ムール貝の白ワイン蒸し タイムの香り 1,600

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 1,760

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 **1,050**

熱々のモツと牛スジのトマト煮込み

税込 1,155

牛ひき肉とジャガイモのグラタン **1,050**

ボロネーゼがベースの具だくさんのグラタン

税込 1,155

信州キノコのオープン焼き **1,600**

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 1,760

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 **1,950**

ジューシーなソーセージを熱々の鉄板で

税込 2,145



かご盛りパンのお替わり
承っております

S サイズ (4 CUT) 418 (税込)

M サイズ (8 CUT) 770 (税込)

L サイズ (12 CUT) 1,155 (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 **3,000**

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 3,300

メカジキのスパイシーナッツロースト **2,600**

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 2,860

沢村フライドチキン **2,600**

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 2,860

蓼科ポークのグリル グリーンマスタードソース **2,800**

グリルで香ばしく、身はしっとりと焼き上げました。
シェフ自慢のソースと共に 税込 3,080

鶏もも肉のロースト 信州きのこに抱かれて **2,400**

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 2,640

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み **3,200**

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 3,520

信州プレミアム牛 ランプ肉と地野菜 **4,800**

長野の山と水で育った、柔らかく深い味わいの和牛 税込 5,280

PASTA

パスタ

軽井沢ナポリタン スパゲッティ **1,750**
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 1,925

野沢菜と福味鶏のオイルパスタ タリオリーニ **1,750**
野沢菜の旨みにさっぱり柚子胡椒の香りを 税込 1,925

ほうれん草と秋鮭のクリームパスタ タリアテッレ **1,950**
たっぷりのほうれん草を使った鮮やかで濃厚なソース 税込 2,145

茄子とモッツアレラチーズのボロネーゼ タリアテッレ **1,900**
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 2,090

ゴルゴンゾーラのクリームソース リガトーニ **2,000**
ローマの伝統料理を沢村風にアレンジ 税込 2,200

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ **2,200**
蟹の旨味とまろやかなアボカドの相性が抜群 税込 2,420

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 / 沢村ベーカリーブレンド

カルダモンミルク / プルーンとルイボステイ

各 450

税込 495

SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州産ジュース (林檎 / 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

沢村ベーカリーブレンド	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

5,800

税込 6,380

(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 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

ほうれん草と秋鮭のクリームパスタ

茄子とモッツア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

4,800

税込 5,280

(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

4,500

税込 4,950

(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

ほうれん草と秋鮭のクリームパスタ

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 **980**
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 1,078

オールフリー アルコール 0.00% 飲料 (瓶) **650**
ノンアルコール、ビールテイスト飲料 税込 715

WINE
LIST

SPARKLING

スパークリング



Ryugan 酵母の泡 龍眼

善光寺龍眼
マンズワイン / Nagano, JAPAN

沢村にいちばん近いワイナリーが造る
スパークリング

5,500

税込 6,050



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
東御市産リング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

6,500

税込 7,150



Cava Brut Vintage 2020 カヴァ ブリュット ヴィンテージ 2020

Chardonnay, Parellada
Cavas Naveran / SPAIN

柔らかくクリーミーな質感のカヴァ

7,000

税込 7,700



Marie Demets Tradition マリー ドゥメ トラディション

Pinot Noir
Marie Demets / Campagne, FRANCE

環境に優しい自然な栽培で収穫された健全なブドウ
ピュアでクリーンな果実味とミネラリーな味わい

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

5,500

税込 6,050

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ユ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ッとした食感。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/アンチョビプロッコリー/ムール貝の白ワイン蒸し/信州ソーセージの盛り合わせ



Chardonnay Unwooded

シャルドネ アンウッドイド

Chardonnay / Domaine de Gourgazaud / FRANCE

信州産のサーモン、川海老、佐久鯉を贅沢に使ったサラダに、フレッシュでクリーンな味わいのワインが、料理の旨みをさらに引き立ててくれます。

8,000

税込 8,800

さらにオススメの一品

セロリのピクルスわさび風味/アンチョビ高原キャベツ/千曲川サーモンのソテー

アメリカ
メルロー
&

牛ホホの赤ワイン煮込み

Washington Hills Merlot

ワシントンメルロー

6,000

税込 6,600

Merlot / Washington Hills / Washington, U.S.A.

牛ホホ肉の柔らかなテクスチャーに、完熟したジューシーなメルローの組み合わせ。奥行きのある余韻が楽しめます。

さらにオススメの一品

牛ひき肉とじゃがいものグラタン / 沢村フライドチキン / 信州ソーセージ

長野県
メルロー
&

トリッパと牛すじのトマト煮込み

Obuse Winery Ordinere Merlot

小布施ワイナリー 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

柔らかな質感のメルローに、トマトでじっくりと煮込まれた肉と旨味が詰まったソース。心身ともに温まるペアリング。

さらにオススメの一品

具だくさんのミネストローネ / 信州ソーセージの盛り合わせ

南イタリア
プリミティーヴォ
&

牛ホホの赤ワイン煮込み

Primitivo di Manduria Macchia

プリミティーヴォ デイ

6,500

税込 7,150

マンドゥーリア マッキア

Primitivo / Cafaggio / Toscana, Italy

ほろっととろけるまで煮込まれた牛ホホの深い味わい。太陽を感じる豊かな果実味が余韻を引き伸ばします。

さらにオススメの一品

沢村フライドチキン / ゴルゴンゾーラのクリームソース

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

8,000

税込 8,800

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

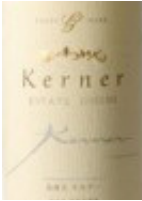
華やかで、軽やかな赤い果実と、食べ応えのある信州ソーセージ。ワインから薫るスパイスが、ジューシーで旨味のあるソーセージとマッチします

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 / 蓼科ポークのロースト

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

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



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

5,900

税込 6,490

WHITE made in Japan

日本の白



Solaris Chikumagawa Chardonnay
ソラリス 千曲川シャルドネ

7,800

税込 8,580

Chardonnay
マンズワイナリー / Nagano, JAPAN

軽井沢から一番近いワイナリーの
シャルドネをお楽しみください



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



Chardonnay Unwooded
シャルドネ アンウッドイド

8,000

税込 8,800

Chardonnay
楠ワイナリー / Nagano, JAPAN

ステンレスタンクで発酵した
フレッシュで果実味のあるシャルドネ

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



Sulki Bianco スルキ ビアンコ

4,900

税込 5,390

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardigna, Italy

海風由来のミネラルが感じられる地中海ワインの決定版



Soave Borgoletto ソアヴェ ボルゴレット

5,400

税込 5,940

Garganega
Fasoli Gino / Venet, Italy

爽やかで、軽快な飲み口のガルガーネガ



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



Château Hellha Tokaji Furmint Dry
シャトー エラトカイ フルミント ドライ

5,800

税込 6,380

Furmint
Château Hellha / Hungary

蜜の香り 爽やかな辛口ワイン



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

6,000

税込 6,600

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グ



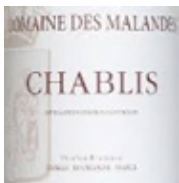
San Vincenzo
サン ヴィンチェンツォ

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



Petiti Chablis
プティ シャブリ

7,200

税込 7,920

Chardonnay
Domaine de Malandes / Chablis, France

マランド家がつくるクラシックプティ・シャブリ

RED made in Japan

日本の赤



Muscat Bailey A マスカット ベイリーA

5,900

税込 6,490

Muscat Bailey 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



Ordinaire 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 / 長野県小諸, JAPAN

心に染み入る優しいメルロー



Shinshyu Takayama Winery Pinot Noir 信州たかやまワイナリー ピノ・ノワール

8,000

税込 8,800

Pinot Noir
信州たかやまワイナリー / 長野県須坂市, JAPAN

しなやかな飲み口とバラのような華やかな香り。



Solaris Juventa Rouge ソラリス ユヴェンタ ルージュ

7,800

税込 8,580

Merlot, Cabernet Sauvignon
マンズワイン / 長野県小諸, JAPAN

日本版シャトーこだわりのソラリス
まずはこちらを

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



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



Primitivo di Manduria Macchia プリミティーヴォ デイ マンドゥーリア マッキア

6,500

税込 7,150

Primitivo
Cafaggio / Toscana, Italy

エレガントかつフルボディのジンファンデル

RED from around the World

海外の赤



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

黄金の溪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



Crescendo Rouge
クレッシェンド ルージュ

7,000
税込 7,700

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



Morgon côte du Py
モルゴン コート ド ピイ 2014

7,500
税込 8,250

Gammy
Domaine Mee Godard / Beaujolais, France

果実の華やかな香りと厚みのある味わい



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