

BAKER'S 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おります。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.

ランチメニューには全て
かご盛りパンが付きます (おかわり自由)

All menus are accompanied
by bread basket (free refill)



SALADS

GRILLED PORK LOIN SALAD - wasabi sesame dressing

薄切りポークの炙りサラダ ワサビ胡麻ドレッシング

グリルしたジューシーな肩ロース肉をトッピング。見た目にも豪華な一品。

1,600

税込 1,760

MINISTRONE & SALAD OF THE DAY (HALF SIZE)

ミネストローネと本日のハーフサラダランチ

豆の入った野菜たっぷりのミネストローネといろいろな食材のハーフサラダランチ

1,600

税込 1,760

BURGERS & PASTA

CHICKEN BREAST & VEGETABLE GRILLED BURGER tomato salsa

鶏むね肉と季節野菜のグリルバーガー トマトサルサソース

旨味をギュッと閉じ込めた肉厚の鶏むねを、さっぱりトマトソースで。

1,400

税込 1,540

SAWAMURA SPECIALTY BURGER

SAWAMURA ベーガーズバーガー

牛粗挽き肉100%肉汁たっぷりのパティと、
素材のうまみがストレートに伝わってくるボリュームある一皿

1,800

税込 1,980

FISH GRILLED BURGER tartar

フィッシュグリルバーガー タルタルソース

ジューシーにグリルしたカジキマグロとクリーミーなソースをたっぷり。

1,800

税込 1,980

RAGOUT BEEF & MOZZERALLA LASAGNA

ビーフラグーとモッツアレラのラザニア <数量限定>

牛の旨味とモッツアレラが贅沢に絡み合っています。パンのおかわり必須!

1,650

税込 1,815

SEASONAL PEPPERONCINO spaghetti

季節のペペロンチーノ スパゲッティ

季節の旬な食材を使って、ペペロンチーノに仕上げました。

1,800

税込 1,980

SEASONAL TOMATO PASTA mocchilini

季節のトマトパスタ モッチリーニ

季節の食材を使った、トマトソースたっぷりのパスタ

1,900

税込 2,090

LUNCH SET DRINK 250 税込 275

沢村ベーカリーブレンド *SAWAMURA BAKERY BLEND*

紅茶 *TEA (hot / iced)* アイスコーヒー *ICED COFFEE*

オレンジジュース / グレープフルーツジュース *ORANGE / GRAPEFRUIT JUICE*

MAIN PLATE

GRILLED CHICKEN w/ grenobise sauce

鶏もも肉のグリル グルノプロワーズソース

ダイス状にカットしたトマト、玉ねぎ、ケッパーのソースでさっぱりと。

1,900

税込 2,090

FRIED CHICKEN THIGH w/ mustard sauce

骨付きフライドチキン 粒マスタード添え

沢村の定番人気。ジューシーな鶏もも肉を豪快にフライ。

2,000

税込 2,200

SAWAMURA ROLLED CABBAGE

沢村ロールキャベツ

ハーブの効いたポークミンチを、ギュッとキャベツで包みました。

旨味が染みこぼれたスープも、最後の一滴まで！

1,900

税込 2,090

GRILLED PORK LOIN w/ green mustard sauce

安曇野げんき豚肩ロースのグリル グリーンマスタードソース

甘くとろけるような肉質のげんき豚をグリルし旨味を閉じ込めました。

酸味の効いたソースでさっぱりと。

2,200

税込 2,420

RARE GRILLED SMOKED SALMON w/ basil mustard sauce

燻製サーモンのミキューイロースト バジル風味のマスタードソース

レアにグリルしたサーモンの旨味を、爽やかな酸味のソースで仕上げました。

2,600

税込 2,860

STEWED BEEF CHEEK w/ salsa verde

牛ほほ肉のポリートと野菜の煮込み サルサヴェルテ

牛ほほと野菜をホロホロ、トロトロになるまで煮込んだ優しい一皿。

2,600

税込 2,860

FRIED SWORD FISH

カジキマグロのフリットと野菜のグリル グリーンマスタードソース

サクッと揚げたカジキマグロに、爽やかなソースと彩り豊かな野菜を添えて。

2,300

税込 2,530

GRILLED "EKOME" BEEF STEAK

熊本県産 えこめ牛のグリル 200g グリビッシュソース

さっぱりとした旨味が特徴のえこめ牛をじっくりとグリル。酸味とハーブの効いたソースで。

3,900

税込 4,290

DRINK MENU

from the BAR

| BEER

HEARTLAND draft
ハートランド 樽生 825

BRAU MIESTER draft
ブラウマイスター 樽生 935

GUINNESS bottled
ギネス 瓶 1,078

KARUIZAWA CRAFT BEER
WHITE ALE canned
軽井沢高原ビール 2023 年限定
フルーティーホワイトエール 缶 1,078

KARUIZAWA CRAFT BEER
WILD FOREST canned
軽井沢高原ビール
ワイルドフォレスト 缶 1,078

KIRIN GREENS FREE bottled
KIRIN グリーンズフリー 瓶 638
※ NON ALC.

| ORIGINAL BAR DRINKS

HIGH BALL
ハイボール 715

FRUITS GINGER HIGH BALL
lemon / blueberry
フルーツジンジャーハイボール
レモン / ブルーベリー 748

LEMON SOUR
レモンサワー 715

CITRUS ICED TEA
シトラスアイスティー 660
※ NON ALC.

from the CAFE

| COFFEE

SAWAMURA BAKERY BLEND
* 沢村ベーカリーブレンド 660

ICED COFFEE
アイスコーヒー 583

ESPRESSO
エスプレッソ 440

AMERICANO
アメリカーノ 550

CAFFE LATTE
カフェラテ 660

CAPPUCCINO
カプチーノ 660

HONEY CINNAMON LATTE
ハニーシナモンラテ 715

| TEA

EARL GREY / ASSAM
* アールグレイ / アッサム 660

ICED TEA
アイスティー 550

CHAMOMILE / ROOIBOS
カモミール / ルイボス 660

* | SOFT DRINK

APPLE JUICE from Nagano
信州りんごジュース 638

PEACH JUICE from Nagano
信州ももジュース 748

GINGER SODA lemon/apple/blueberry
ジンジャーソーダ
レモン / りんご / ブルーベリー 572

* はポットサービスとなります / * marked drinks will be served by pot
表示価格は 10% の税込価格となります / above price is 10% tax included

DINNER MENU

ディナーメニューには、10%のサービスチャージを頂戴いたします
Service fee of 10% will be charged to dinner menus

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おります。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

沢村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沢村のパンは、
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
食材の味を生かした一品一品とパンの組み合わせをお楽しみください。

かご盛りパン bread basket



(写真はイメージとなります)

S	(4 カット /pieces)	350 税込 385
M	(8 カット /pieces)	615 税込 715
L	(12 カット /pieces)	980 税込 1,078

※ 1 カット110円 (税込) からご注文いただけます
We take orders for +110 JPY (tax incl.) per piece

SALAD サラダ

FETA CHEESE & GREEN SALAD - onion dressing -

フェタチーズとグリーン野菜のサラダ オニオンドレッシング **1,200**
たっぶりのフェタチーズをかけて仕上げたスタンダードサラダ 税込 1,320

TUNA & TOMATO, MOZZARELLA CHEESE SALAD - basil dressing -

ツナとトマト、モッツァレラチーズのサラダ **1,300**
バジル風味のドレッシング 税込 1,430
トマトとモッツァレラに自家製ツナソースを加え、バジルで爽やかに仕上げました

GRILLED PORK LOIN SALAD

薄切り豚肩ロース肉の炙りサラダ ワサビ胡麻ドレッシング **1,600**
グリルしたジューシーなロース肉をトッピング。見た目にも豪華な一品。 税込 1,760

SEASONAL VEGETABLES & TURINGER SOUP SALAD

季節野菜と信州産チューリンガーの温製サラダ スープ仕立て **1,800**
チューリンガーの旨味がグリル野菜に染み込んだサラダ。 税込 1,980

SOUP スープ

MINESTRONE

ミネストローネ **750**
豆の入った野菜たっぷりのミネストローネ。 税込 825

SEASONAL VEGETABLE POTAGE

季節野菜のポタージュ **700**
季節の食材を使ったポタージュ。詳細はスタッフまでお尋ねください。 税込 770

COLD TAPAS 冷タパス

3 KINDS OF HOUSEMADE PASTE

ペースト 3種盛り合わせ

旬の食材を使った自家製ペーストは、パンにつけてどうぞ。
単品でご注文いただけます（各 500 円）

800

税込 880

3 KINDS OF MARINATED OLIVES

オリーブマリネ

イタリア産のオリーブの3種アソートです。

700

税込 770

3 KINDS OF MARINATED VEGETABLES

野菜のマリネ 3種

旬の食材を使った自家製マリネは、乾杯のお供に。
単品でご注文いただけます（各 500 円）

500

税込 550

MARINATED VEGETABLES

彩り野菜のグレック

旬の野菜のピクルス。箸休めの一品に。

650

税込 715

CABBAGE & SALMON topped w/ onion fries

キャベツとサーモンのサラダ

紫キャベツが彩りのアクセントに。おつまみ感覚サラダ。

850

税込 935

GIZZARD CONFIT w/ corriander dressed in red wine vinegar

サヤインゲンと鶏砂肝コンフィ パクチー風味

赤ワインヴィネガードレッシング

パクチーを贅沢にトッピングし、さっぱりと仕上げました。

650

税込 715

HOUSEMADE PATE de CAMPAGNE

自家製パテ・ド・カンパーニュ

カシスマスタードとキャロットラベを添えて、ワインが進む一皿。

900

税込 990

COLD TAPAS 冷タパス

ASSORTED CHARCUTERIE from NAGANO

シャルキュトリー盛り合わせ

2,000

税込 2,200

長野県小諸市の「デリカテッセン山吹」から届くシャルキュトリーを中心に、様々な味わい、食感をお楽しみください。

TARTINE w/ smoked prosciutto

燻製生ハムのタルティーヌ パン・ド・ミ・セリアル使用

1,000

税込 1,100

長野県産信州ポークの肩ロースを使った燻製生ハムと穀物の入った香ばしいパンは相性抜群

FFRESH FISH CARPACCIO

鮮魚のカルパッチョ

1,200

税込 1,320

旬の魚をオリーブオイルでシンプルに味付け。

WHITE FISH ESCABECHE

白身魚と赤玉葱のエスカベッシュ

800

税込 880

レモンとオリーブオイルで仕上げた南蛮漬け。

BEETS & ASPARAGAS TARTAR dressed in mustard

ビーツとアスパラのタルタル マスタード風味

1,000

税込 1,100

ビーツの甘味とオリーブの塩味、アスパラガスの食感が白ワイン、赤ワインどちらとも相性のいい一皿。

SEASONAL FISH CONFIT w/ semi dried tomato sauce

季節魚のコンフィ薄作り セミドライトマトのソース

1,500

税込 1,650

魚のコンフィとソースの組み合わせは、パンに乗せてブルスケッタにしても◎
季節のお魚はスタッフまでお尋ねください。

ASSOTED CHEESE

チーズ盛り合わせ

ASK

スタッフまでお尋ねください

HOT TAPAS 温タパス

RANDOM CUT POTATO FRIES

ゴロゴロポテトフライ

蒸したポテトを手切りして揚げた、食べ応えのあるポテトフライ

650

税込 715

EGG PLANT TIMBALLO

茄子のティンバッコ

茄子とトマトソースにたっぷりのチーズを加えた熱々料理。
パンが進みます。

1,300

税込 1,430

ZUCCINI FRIT w/ paprika mayonaise

ズッキーニフリット パプリカマヨネーズ

カリッと揚げたズッキーニの食感にコクのあるソースをつけて。
ヘルシーなのが嬉しい揚げ物おつまみ。

880

税込 968

FISH & CHIPS

フィッシュ & チップス

味わいも見たいも楽しい一品。ビールとの組み合わせは間違いなし。

1,680

税込 1,848

STEWED PORK SPARE RIB

豚スペアリブの煮込み

トロットロに煮込んだ、ボリュームのある一品。
お皿に残ったソースは、パンにつけてどうぞ。

1,200

税込 1,320

HOT TAPAS 温タパス

CHICKEN THIGH FRIED CHICKEN w/ mustard sauce

骨付き鶏もも肉のフライドチキン カシスマスタード添え

沢村の定番人気メニュー。豪快な見た目とシンプルな味わいは安心の一品。

1,900

税込 2,090

SAWAMURA ROLLED CABBAGE

沢村ロールキャベツ

ハーブの効いたポークミンチを、ギュッとキャベツで包みました。
旨味が染みこぼれたスープも、最後の一滴まで！

1,600

税込 1,760

FRIED SWORD FISH & GRILLED VEGETABLES w/ Sicilian olive oil

カジキマグロのフリットと野菜のグリル グリーンマスタードソース

グラナパダーノチーズの入ったパン粉で、サクッと揚げ焼きました。
さっぱりとしたソースで。

1,700

税込 1,870

PORK BROCHETTE w/ lentil beans

豚バラ肉のプロシュエット

スパイスの効いた豚バラの串焼きグリル。レンズ豆と一緒にどうぞ。

1,100

税込 1,210

COD & POTATO BRANDADE GRATIN

タラとジャガイモのブランダーダグラタン

魚の旨味が詰まったペースト状の濃厚なグラタン。

1,300

税込 1,430

PASTA

 パスタ

SEASONAL PEPPERONCINO - spaghetti

季節のペペロンチーノ スパゲッティ

季節の旬な食材を使って、ペペロンチーノに仕上げました。

1,600

税込 1,760

SEASONAL TOMATO PASTA - mocchilini

季節のトマトパスタ モッチリーニ

季節の食材を使った、トマトソースたっぷりのパスタ。

1,600

税込 1,760

MONTHLY CREAM PASTA

今月のクリームパスタ

スタッフまでお尋ねください

1,800

税込 1,980

パンのお替りを承っております

Extra servings of bread



(写真はイメージとなります)

S (4 カット /pieces) 350 税込 385

M (8 カット /pieces) 615 税込 715

L (12 カット /pieces) 980 税込 1,078

※ 1 カット110円 (税込) からご注文いただけます

We take orders for +110 JPY (tax incl.) per piece



MAIN メイン

GRILLED CHICKEN THIGH w/ tomato, onion, caper brunoise sauce

鶏もも肉のグリル グルノブリュノワーズソース

1,800

鶏もものグリルを、ダイス状にカットしたトマト、玉ねぎ、ケッパーのソースでさっぱりと。

税込 1,980

THICK SLICED PORK CUTLET in Milan Style

厚切り豚肉のミラノ風カツレツ サルサクレマ

2,800

衣はカリッと、中はジューシーなカツレツを。
クリームベースのソースでリッチに仕上げました。

税込 3,080

GRILLED PORK LOIN w/ green mustard sauce

安曇野げんき豚肩ロース肉のグリル グリーンマスタードソース

1,900

甘くとろけるような肉質のげんき豚をグリルし旨味を閉じ込めました。
酸味の効いたソースでさっぱりと。

税込 2,090

RARE GRILLED SMOKED SALMON w/ basil mustard sauce

燻製サーモンのミキユイロースト バジル風味のマスタードソース

2,200

レアにグリルしたサーモンの旨味を、爽やかな酸味のソースで仕上げました。

税込 2,420

MAIN メイン

OSSOBUCCO (stewed shank) sided w/ butter rice

オッソブーコ バターライス添え

仔牛のすね肉を、野菜と一緒にじっくり煮込んだイタリアの郷土料理。
バターライスと混ぜるとさらにコクのある味わいに。

2,100
税込 2,310

STEWED BEEF CHEEK w/ salsa verde

牛ほほ肉のボリートと野菜の煮込み サルサヴェルデ

牛ほほと野菜をホロホロ、トロトロになるまで煮込んだ優しい一皿。
サルサヴェルデで味変をお楽しみください。

2,200
税込 2,420

GRILLED LAMB sided w/ lemon

骨付き仔羊肉のグリル レモン添え

肉のジューシーさを閉じ込め、表面は香ばしくグリル。
素材本来の味わいがストレートに伝わる一品。さっぱりとレモンをかけても◎

2,600
税込 2,860

GRILLED “EKOME” BEEF STEAK

熊本産 えこめ牛肉のグリルステーキ 400g グリビッシュソース

さっぱりとした旨味が特徴のえこめ牛をじっくりとグリル。
酸味とハーブの効いたソースで。

6,000
税込 6,600

DESSERT デザート

TEA BRULEE

紅茶のブリュレ

900

税込 990

AFFOGATO

アフオガード

700

税込 770

NAPOLEON PIE

ナポレオンパイ

バター&カスタードクリームにフレッシュ苺、
表面をラズベリージャムで仕上げたナポレオンパイ。

700

税込 770

CHOCOLATE MATCHA CASSIS

抹茶カシスチョコレート

ビターなチョコレートムースにタイム香るカシスの酸味と
抹茶のハーモニーをお楽しみ下さい。

700

税込 770

TIRAMISU

ティラミス

国産マスカルポーネとエスプレッソシロップで仕上げた、
口当たりがなめらかなティラミスです。

700

税込 770

APPLE PIE

アップルパイ

じっくりと煮込んだ林檎に、シナモンが程よく効いています。
シンプルで安心する味わい。

700

税込 770

RHUBARB STRAWBERRY PIE

ルバーブ&ストロベリークリームパイ

ルバーブとストロベリーの酸味を生かした、爽やかな味わい。

700

税込 770

ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

MATCHA

抹茶

VANILLA

バニラ

CHOCOLATE

チョコレート

CARAMEL

キャラメル

FRAMBOISE

フランボワーズ

PASSION FRUIT

パッションフルーツ

各 600 税込 660

DRINK
MENU

BEER ビール

HEARTLAND - draft -
ハートランド 樽生

750
税込 825

BRAUMEISTER - draft -
ブラウマイスター 樽生

850
税込 935

GUINNESS - bottled -
ギネス 瓶

950
税込 1,140

KARUIZAWA CRAFT BEER WHITEALE - caned -
軽井沢高原ビール
2023年限定 フルーティーホワイトエール 缶

980
税込 1,078

KARUIZAWA CRAFT BEER WILD FOREST - caned -
軽井沢高原ビール
ワイルドフォレスト 缶

980
税込 1,078

KIRIN GREENS FREE - bottled -
KIRIN グリーنزフリー 瓶 Non Alc.

580
税込 638

BAR DRINKS バー ドリンク

WHISKY & SODA

ハイボール

650

税込 715

WHISKY & SODA w/ ginger (LEMON / BLUEBERRY / APPLE)

フルーツジンジャーハイボール

(レモン/ブルーベリー/アップル)

680

税込 748

LEMON SOUR

レモンサワー

650

税込 715

BITTER GIN & TONIC

ビタージントニック

750

税込 825

MOSCOW MULE - *rosemary vodka* -

ローズマリーウォッカのモスコージュール

800

税込 880

GINGER SODA - *vanilla cardamom ram* -

バニラカルダモンラムのジンジャーソーダ

800

税込 880

CITRUS ICE TEA

シトラスアイスティー Non Alc.

香り高いアールグレイティーを相性の良い柑橘で

600

税込 660

WHISKEY ウィスキー

JAPANESE

SINGLE MALT HAKUSHYU
シングルモルト白州 1,200
税込 1,320

ICHIRO'S MALT&GRAIN
イチローズモルト&グレーン 900
税込 990

SCOTCH

THE GLENLIVET 12YEARS OF AGE
グレンリベット 12年 900
税込 990

TALISKER AGED 10YEARS
タリスマン 10年 1,100
税込 1,210

AMERICAN

FOUR ROSES
フォアローゼス 770
税込 660

WOODFORD RESERVE
ウッドフォードリザーブ 900
税込 990

BRANDY

MARTELL CORDONBLEU
マーテル コルドンブルー コニャック 2,800
税込 3,080

CAFE カフェ

SAWAMURA BAKERY BLEND - pot service - 沢村ベーカリーブレンド ポットサービス	HOT	600 税込 660
ICED COFFEE アイスコーヒー	ICED	530 税込 583
ESPRESSO エスプレッソ	HOT	400 税込 440
AMERICANO アメリカーノ	HOT / ICE	500 税込 550
CAFE LATTE カフェラテ	HOT / ICE	600 税込 660
CAPPUCCINO カプチーノ	HOT	600 税込 660
CAFE MOCHA カフェモカ	HOT	650 税込 715
HONEY CINNAMON LATTE ハニーシナモンラテ	HOT / ICE	650 税込 715
EARL GRAY - pot service - アールグレイ ポットサービス	HOT	600 税込 660
ASSAM - pot service - アッサム ポットサービス	HOT	600 税込 660
ICE TEA アイスティー	ICED	500 税込 550
CHAMOMILE BLENDED TEA - pot service - カモミールブレンド ポットサービス	HOT	600 税込 660
ROOIBOS BLENDED TEA - pot service - ルイボスブレンド ポットサービス	HOT	600 税込 660

SOFT DRINK ソフトドリンク

ORANGE JUICE **480**
オレンジジュース 税込 528

GRAPEFRUIT JUICE **480**
グレープフルーツジュース 税込 528

APPLE JUICE **580**
信州産りんごジュース 税込 638

PEACH JUICE **680**
信州産ももジュース 税込 748

TOMATO JUICE **480**
トマトジュース 税込 528

COLA **480**
コーラ 税込 528

GINGERALE **480**
ジンジャーエール (甘口/辛口) 税込 528

GINGER SODA (LEMON / BLUEBERRY / APPLE) **520**
ジンジャーソーダ (レモン/ブルーベリー/アップル) 税込 572

WINE LIST

SPARKLING

スパークリング



Bianca Vigna Spumante ビアンカビーニャ スプマンテ

4,700
税込 5,170

Glera, Garganega
Bianca Vigna / Veneto, ITALY

新鮮なりんごのアロマ 繊細な酸と柔らかな泡立ち



New Player in Town ニュープレイヤー イン タウン

6,300
税込 6,930

Trebbiano Modenese
Rio Rocca / Emilia Romagna, ITALY

グビグビいきたい爽快でナチュラルな泡

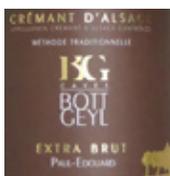


Ryugan Koubo no Awa 龍眼 酵母の泡

6,500
税込 7,150

Ryugan
Manns Wines / Nagano, JAPAN

長野の伝統品種「龍眼」100% 清らかで爽快



Cremant d'Alsace Extra Brut クレマン ダルザス エクストラブリュット

7,300
税込 8,030

Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir
Bott Geyl / Alsace, FRANCE

柔らかな果実味と爽やかな酸 クリスピーな味わい



Champagne 1er Cru Cumieres Expression Brut シャンパーニュ プルミエ クリュ キュミエール エクスペリション ブリュット

14,000
税込 15,400

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

シャンパーニュで最も収穫が早い太陽に恵まれた村
黒葡萄のたおやかな味わい

WHITE

白ワイン



Sulki Bianco スルキ ビアンコ

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY

地中海の風を感じるミネラルと塩味

4,500
税込 4,950



Hokkaido Wine Kerner 北海道 ケルナー

Kerner
Hokkaido Wine / Hokkaido, JAPAN

北海道の気候を想わせる清涼感のある辛口

5,200
税込 5,720



Holunder ホールンダー

Riesling, Sauvignon Blanc
Herrenberg Honigsackel / Pfalz, GERMANY

アロマティックかつ爽快 うっとり気持ちがあほぐれる白

5,600
税込 6,160



Stellenrust Chenin Blanc ステレンラスト シュナンブラン

Chenin Blanc
Stellenrust / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

ほのかな樽香 滑らかで程よいボリュームを感じる

6,200
税込 6,820

WHITE

白ワイン



Jean Marie Penet Touraine Sauvignon Blanc

ジャン マリー ペネ

トゥーレーヌ ソーヴィニヨンブラン

Sauvignon Blanc

Jean Marie Penet / Loire, FRANCE

涼しげなハーブと白い花々の華やかな香り

6,500

税込 7,150



Chateau Sakaori i-vines Chardonnay

シャトー 酒折 i-vines シャルドネ

Chardonnay

Chateau Sakaori / Yamanashi, JAPAN

上品ながらふくよかで濃密な日本のシャルドネ

6,800

税込 7,480



Lighea

リゲア

Zibibbo

Donnafugata / Sicily, ITALY

ジャスミンや紅茶、オレンジが複雑に香る 魅力的なワイン

7,200

税込 7,920



Wiener Gemischter Satz

ウィーナー ゲミシュターサッツ

Gruener Veltliner, Welschriesling, etc

Wieninger / Wien, AUSTRIA

11品種ブレンド 硬質なミネラル ドライで複雑な味わい

7,500

税込 8,250

WHITE

白ワイン



Malterdinger Bienenberg Weisser Burgunder マルターディングー ビーネンベルグ ヴァイサーブルグンダー

8,900
税込 9,790

Pinot Blanc
Bernhard Huber / Baden, GERMANY

厚みのある果実味と瑞々しい酸 上品な樽香を纏う



M3 Chardonnay ショウアンドスミス M3 シャルドネ

9,300
税込 10,230

Chardonnay
Shaw+Smith / Adelaide Hills, AUSTRALIA

青空を想わせる伸びやかで印象的なシャルドネ 見事なバランス



Telrano Sauvignon Winkl テルラン ソーヴィニヨンウインクル

9,500
税込 10,450

Sauvignon Blanc
Cantina Terlano / Trentino Alto Adige, ITALY

シルキーでリッチな果実感 清涼感と深みのある余韻



Reu de Vin Charodonnay Colline d'Or リュードヴァン シャルドネ コリーヌ ドール

13,000
税込 14,300

Chardonnay
Rue de Vin / Nagano, JAPAN

小樽で醗酵、熟成 ふっくらとリッチなスタイル

ROSE

ロゼ



Tsuno Wine Campbell Early Rose 都農ワイン キャンベルアーリー ロゼ

4,700
税込 5,170

Campbell Early
Tsuno Wine / Miyazaki, JAPAN

弾ける果実味 ほのかな甘みにホッとするロゼ



Glenelly Rose De May グレネリー ロゼ・ド・メイ

5,500
税込 6,050

Syrah
Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

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



Rock Pet Nat ロック ペットナット

6,200
税込 6,820

Marsanne, Chardonnay, Malbec
Hanging Rock Winery / Victoria, AUSTRALIA

柑橘とスパイス ビールのようなほろ苦さがドライな微発泡



Soleil Voeu Rose ソレイユヴー ロゼ

6,500
税込 7,150

Pinot Noir, Koshu, Sauvignon Blanc
Asahi Yousyu / Yamanashi, JAPAN

ピノワールの果実感と甲州のミネラル お肉にもお魚にも

ORANGE

オレンジ



Koshu Orange Gris 甲州 オランジュ・グリ

4,700
税込 5,170

Koshu
Mars Hosaka Winery / Yamanashi, JAPAN

ほのかな甘みと心地よい渋み



Barig Alte Reben ベリーッヒ アルテレーベン

5,800
税込 6,380

Gruener Veltliner, Roter Veltliner
Familie Bauer / Niederosterreich, AUSTRIA

食事がすすむスパイシーな香りとオレンジのビターな風味



Piquentum Malvasia ピクェントウム マルヴァジア

6,800
税込 7,480

Malvasia
Piquentum / Istria, CROATIA

華やかなアロマが溢れるほのかなオレンジ



Rkatsteli Qvevri クヴェヴリ ワインセラー ルカツィテリ

7,200
税込 7,920

Rkatsteli
Qvevri Wine Celler / Kakheti, GEORGIA

枇杷や杏の濃密なアロマと滑らかな渋み クリーンなジョージアワイン

RED

赤ワイン

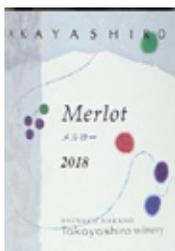


Sulki Rosso スルキ ロッソ

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY

熟した果実とスパイス 魚介とも楽しい地中海の赤

4,500
税込 4,950



Takayashiro Farm Merlot たかやしろファーム メルロ

Merlot, Fuji no Yume
Takayashiro Farm / Nagano, JAPAN

ベリーの温かな香りと爽やかなハーブ香 穏やかな酸とタンニン

5,200
税込 5,720



Gazur ガスール

Tempranillo, etc
Telmo Rodriguez / Ribera del Duero, SPAIN

パワフルでジューシーな果実味ながらスムーズな飲み口

5,600
税込 6,160



Kusunoki Winery Muscat Bailey A 楠ワイナリー マスカットベリーーA

Muscat Bailey A
Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

熟成による複雑な香り 旨味を感じる繊細な味わい

6,200
税込 6,820

RED

赤ワイン

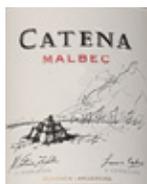


Naked Red ネイキッド レッド

6,500
税込 7,150

Blaufrankisch, Zweigelt, St. Laurent
Heinrich / Neusiedlersee, AUSTRIA

ジューシーな味わい お料理に寄り添うしなやかなナチュラルワイン



Catena Malbec カテナ マルベック

6,900
税込 7,590

Malbec
Catena / Mendoza, ARGENTINA

アルゼンチンを代表するワイナリー
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

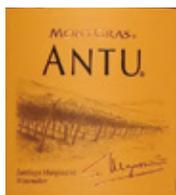


Corbieres Crescendo Rouge コルビエール クレッシュェンド ルージュ

7,000
税込 7,700

Syrah, Grenach
Domaine du Grand Cru / Languedoc, FRANCE

「徐々に強く」優美で柔和ながら、じわりと迫りくるようなオーラ



Antu Pinot Noir アンテュ ピノノワール

7,500
税込 8,250

Pinot Noir
Domaine de Gras / Leyda Valley, CHILE

緻密なミネラルと酸 チリのイメージを覆す上品なピノノワール

RED

赤ワイン



Hartenberg Cabernet Sauvignon ハーテンバーグ カベルネソーヴィニヨン

8,500
税込 9,350

Cabernet Sauvignon
Hertenberg / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

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



Austri Langhe サンフェレオーロ アウストリ

9,500
税込 10,450

Barbera, Nebbiolo
San Fereolo / Piemonte, ITALY

完熟した果実の官能的なアロマにスケール感のある奥行き

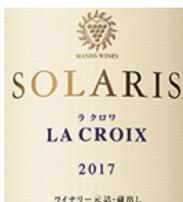


1er Yarra Valley Pinot Noir ホドルスクリーク 1er ヤラヴァレー ピノノワール

9,800
税込 10,780

Pinot Noir
Hoddles Creek / Yarra Valley, AUSTRALIA

ヤラヴァレーの希少なピノノワール 圧巻の芳香と澄んだ味わい



Solaris La Croix ソラリス ラクロワ

15,000
税込 16,500

Cabernet Sauvignon, Merlot
Mannswine / Nagano, JAPAN

世界の銘醸ワインと肩を並べる 圧倒的存在感の長野ワイン

BAKERY & GRILL

SAWAMURA

KARUIZAWA

ベーカリー & グリル 沢村 虎ノ門

レストラン 7:30 - 23:00 (L.O. 22:00)

※ 日曜日のみ(連休の場合最終日) 22:00 (L.O. 21:00)

モーニング 07:30 - 10:00

ランチ 11:00 - 17:00

ディナー 17:00 - CLOSE ※土日祝のみ 15:00 - CLOSE

ブランチ (土日祝限定) 07:30 - 15:00