

DINNER
MENU

FRESHLY BAKED BREAD 自家製熟成酵母パン



沢村では、毎朝職人たちが粉や水にこだわり、素材を活かしたこだわりのパン作りをしています。粉の旨みを引き出すことに重点を置いた沢村のパンは、レストランの豊富な料理やワインとの相性も抜群です。是非一緒に召しあがって下さい。

パン4種盛り合わせ 税込 682

パンは各種1個からご注文いただけます

バゲット 税込 154
長時間熟成発酵した小麦の香りが楽しめるバゲット

パン オ ノア 税込 187
ローストした胡桃が入った、クラストに甘味を感じるパン。
チーズやワインにぴったり

パン コンプレ 税込 165
石臼でゆっくり粗めに挽いた全粒粉を使用。
ふすまの風味や食感を強く感じる食物繊維たっぷりのパン

パン ド ミ セレアル 税込 176
コンプレの生地に5種類の雑穀を練り込んだ、ミネラル豊富なパン

カンパーニュ 税込 165
3種類の自家製酵母を配合。
3種類の小麦と2種類のライ麦をブレンドした味わい深いパン

パン・オ・ルヴァン 税込 176
沢村創業から引き継がれてきた種を使用した、
もっちりとした食感と程よい酸味はワインと相性抜群

パン ド ロデブ 税込 165
北海道産小麦を使用した、もっちり食感がクセになる味わい豊かなパン。
オリーブオイルとの相性抜群

SALAD

サラダ

ニース風サラダ **1,250**

アンチョビ・オリーブ・トマト・ツナ・玉子などを加えた南仏風サラダ 税込 1,375

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ **1,350**

旬のフルーツとギリシャチーズを使用したサラダです 税込 1,485

グリルしたシーザーサラダ **1,450**

レタスに焼き目をつけオリジナルのシーザーソースでどうぞ 税込 1,595

ローストビーフサラダ **2,050**

たっぷりのローストビーフとローストナッツと共に 税込 2,255

SOUP

スープ

ミネストローネ **780**

たっぷり野菜 トマトベースのスープ 税込 858

あおさと牛蒡のポタージュ **880**

磯と土の香りのマリアージュ、牛蒡と小柱の食感をお楽しみ下さい 税込 968

COLD TAPAS

冷タパス

盛り合わせ

下記の単品メニューより
お好みでお肉料理を選べる盛り合せです

3種 **2,300**
税込 2,530

4種 **2,800**
税込 3,080

5種 **3,200**
税込 3,520

単品メニュー

フランス産 ジャンボン・ド・バイヨンヌ 18ヶ月

フランス バイヨンヌ地方の生ハム。控えめな塩味と濃厚な香り

30g **1,300** 税込 1,430 60g **2,200** 税込 2,420

仏産 サラミ サヴォア ヘーゼル **680**

モンブランの籠で収穫されるヘーゼルナッツを使用したサラミです 税込 748

仏産 サラミ サヴォア ボーフォール **680**

サヴォア地方特産のボーフォールチーズを使用したサラミです 税込 748

国産 パンチエッタ コッタ **980**

香り・旨味が強くトロリとした脂の美味しさがたまりません 税込 1,078

モルタデッラ **780**

豚の旨みと程良いスパイスの香りのするオーストリア産です 税込 858

パクチャーチキン **800**

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 880

ポークリエツト **780**

豚ホホ肉を使用したもっちり食感のリエツトです 税込 858

パテ・ド・カンパーニュ **1,500**

田舎風パテです。ワインのお供にどうぞ 税込 1,650

COLD TAPAS

冷タパス

鮮魚のカルパッチョ **1,280**

豊洲市場より取り寄せた本日の鮮魚で仕上げました 税込 1,408
※詳細はスタッフにお尋ねください

サーモンの香草マリネ ポテトのレフォール風味 **1,180**

サーモンをマリネして西洋わさび風味のジャガイモと一緒に 税込 1,298

自家製ラー油で漬け込んだ釜揚げシラスのカナッペ **880**

アーモンド、カシューナッツ、フライドオニオン等で作った 税込 968
ラー油と沢村のバゲットの共演

茄子のカポナータ シチリア風 **780**

アンチョビ、ミントをアクセントにはちみつとヴァネガーで甘酸っぱく仕上げました 税込 858

SAWAMURAのポテサラ **880**

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サラ 税込 968

バーニャカウダー **980**

カニ味噌風味のクリーミーで冷たいディップです 税込 1,078

季節野菜のピクルス **680**

契約農家等の新鮮な野菜をやさしい米酢で仕上げました 税込 748

白レバーのクレームブリュレ **980**

貴重な白いレバーをムース状にしました。パンのお供に 税込 1,078

HOT TAPAS

温 タパス

海老とレンコンのアヒージョ **1,100**
ぶりぶ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

牡蠣のアヒージョ **1,100**
牡蠣、白菜、かんずり、トマトをアヒージョで 税込 1,210

二枚貝の香草パン粉焼き **1,350**
二枚貝にアーモンドを加えた香草バターで焼き上げました 税込 1,485

フィッシュアンドチップス **880**
さくっと揚がった白身魚をタルタルソースと共に 税込 968

イダコの墨煮込み **950**
イダコと里いもをトマトとイカ墨で煮込みました 税込 1,045

豚コロ ケッカソース **880**
豚足・ホホ・タン・耳のコロケ 税込 968

軽井沢ソーセージ **1,680**
“軽井沢デリカテッセン”より取り寄せた2種のグリル 税込 1,848

ポルペッティーネ **980**
小さいミートボールのトマト煮込みです 税込 1,078

HOT TAPAS

温 タパス

海老とホタテのカダイフ巻き **1,280**

ニンニク、エシャロット、トマトを使ったプロヴァンス風ソースと一緒に 税込 1,408

アンチョビ ブロccoliリー **680**

アンチョビ風味のブロッコリーを鉄板で熱々に 税込 748

トリッパのトマト煮込み レモン風味 **980**

信州産青大豆「一人娘」と一緒に煮込みました 税込 1,078

牛バラ肉のグーラッシュ **1,100**

北イタリア、チロル地方のクミンが効いた郷土の煮込み料理です 税込 1,210

ラム串のグリル 1pc **1,000**

信州産サフォークのラム肉をスパイスに仕上げました 税込 1,100

「真田丸」の青山椒焼き (数量限定) **1,500**

長野県産の高級地鶏「真田丸」の様々な部位を使用した贅沢な一品 税込 1,650

フォアグラのポワレ **1,800**

サフラン風味のリゾットとフォアグラのポアレを合わせた小さなタパス 税込 1,980

MAIN

メイン料理

メカジキのソテー トラパニーゼソース **2,900**

アーモンド、トマト、ニンニクで作ったトラパニ風ペーストを
クリーミーなソースに仕上げました 税込 3,190

フライドチキン **1,900**

特大骨付きもも肉をジューシーに素揚げした ポリューム満点の一品です 税込 2,090

蓼科高原ポークのグリル グリーンマスタードソース **3,200**

ロース肉をグリルした豪快な一品です 税込 3,520

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

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み **2,500**

ほほ肉を特製赤ワインソースでホロホロに煮込みました 税込 2,750

信州プレミアム牛のステーキ **4,500**

塩・胡椒でシンプルに焼き上げました 税込 4,950

牛フィレ肉のカツレット **3,800**

ポルチーニと色々きのこクリームにじゃがいものサルラデーズを添えて 税込 4,180

PASTA / RISOTTO

パスタ・リゾット

軽井沢ナポリタン スパゲッティ **1,550**

沢村特製のナポリタン 信州産味噌を隠し味にちょっと大人の味に仕上げました 税込 1,705

モツアレッタとほうれん草のボロネーゼ タリアテッレ **1,780**

ほうれん草を自家製ボロネーゼソースと共に 税込 1,958

海の幸のプッタネスカ フジッリ **1,780**

たっぷりの魚介とオリーブ、ケッパーが入った少し辛めのトマトソースパスタ 税込 1,958

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ **1,980**

「森のバター」と言われるアボカドの滑らかさを生かしたクリームソースです 税込 2,178

ヤリイカと春野菜のペペロンチーノ スパゲッティーニ **1,780**

レモンとイカの魚醤をアクセントにしたペペロンチーノ 税込 1,958

ペスカトーレ リングイネ **2,500**

ムール貝、浅利、蛤などを使って、パスタにたっぷり旨味を含ませました 税込 2,750

蟹味噌と西京味噌のリゾット **1,980**

二つの味噌をブリーチーズでまとめてみました 税込 2,178

※米は信州中野産風さやかを使用

ゴルゴンゾーラ チーズのリゾット **2,200**

濃厚な青カビチーズを使ったリゾット 税込 2,420

※米は信州中野産風さやかを使用

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
4種	2,800	税込 3,080
5種	3,200	税込 3,520

ブリー・ド・モー 白カビの王様 深いコクと豊かな風味

ゴルゴンゾーラ ピカンテ 世界三大ブルーチーズ 青カビのシャープな辛味

デリス クランベリー たっぶりのクランベリーをまぶした華やかなフレッシュチーズ

ミモレット 18ヶ月熟成のハードタイプ からすみのような味わい

コンテ ナッツのような風味とバランスの良い味わいのハードタイプ

エポワース 独特の香りが特徴 中身は上品で濃厚な味わい

サン・ト・モール ヤギのミルクで作られたシェーブルタイプ

DESSERT

デザート

ティラミス 750
しっとりとしていてふんわり 甘みと苦味のバランスが絶妙 税込 825

クラシック ショコラ 850
しっとり焼き上げました。生クリームと共に 税込 935

ガトーフロマージュ 850
濃厚なクリームチーズを使用したチーズケーキです 税込 935

蕎麦茶とクルミのカタラーナ 750
蕎麦茶とクルミを煮出した、ひんやりとしたデザート 税込 825

アーモンドとラムレーズンのヌガー グラッセ 730
砕いたアーモンドとラムレーズンが入ったアイスクリーム風のデザート 税込 803

天使の誘惑 アフォガード 1,100
和三盆バニラアイスクリームに 税込 1,210
樽熟成のプレミアム焼酎を添えた大人のデザート

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 / モカ / キャラメル

西洋梨 / フランボワーズ / マンダリン マンゴー 各 550
税込 605

DINNER COURSE

沢村ディナーコース
(2名様より)

5,000 税込 5,500

SAWAMURA自家製 熟成酵母パンとリエット

..... ANTIPASTO

前菜三種盛り合わせ

..... TAPAS

海老と蓮根のアヒージョ

..... PASTA

下記より どちらかお選びください

モッツァレラとほうれん草のポロネーゼ

ヤリイカと春野菜のペペロンチーノ

..... MAIN

下記より おひとつお選びください

牛フィレ肉のポワレ 醤油豆バター添え

豚肩ロースの黒ビール煮込み

本日のお魚料理 豊洲市場から入荷した本日のお魚

本日のおすすめ (数量限定 スタッフにお尋ね下さい)

..... DESSERT & CAFE

デザート & カフェ

DRINK
MENU

BEER

ビール

ハートランド (樽生)	850
アロマホップだけを使用した麦芽100%ビール	税込 935
コカゲ スタウト	1,200
柔らかな甘みと上品な苦味 軽井沢直送クラフトビール	税込 1,320
キリングリーズフリー ノンアルコール (瓶) 334ml	750
ノンアルコール、ビールテイスト飲料	税込 825

BAR DRINK

バー ドリンク

天使の誘惑 シェリー樽熟成芋焼酎	ハイボール / ストレート 1,400
芋焼酎の概念を変える芳醇な香り 上品な味わい	税込 1,540
自家製サングリア (赤・白)	880
季節のフルーツを使用した自家製サングリア	税込 968
南部美人 梅酒 — 糖類無添加 —	980
甘味料を加えず純米酒と梅のみで仕込んだ自然な旨味	税込 1,078
鳳凰美田 ゆず酒	900
柚子の香りをダイレクトに楽しめる無濾過。ロックやソーダ割りで	税込 990
浪乃音酒造 プレミアムジンジャー 生姜 & かぼす	900
ピリリと生姜 優しく香るかぼす 夏はソーダ割で冬はホットで	税込 990
その他のカクテル	880
シャンディガフ / ジントニック / モスコミュール モヒート / カシス / カンパリ / リモンチェッロ	税込 968

WHISKY

ウイスキー

イチローズ モルト & グレーン ホワイトラベル

(ジャパニーズ / 埼玉) **1,100**

柑橘の爽やかな香り まろやかな国産ウイスキー 税込 1,210

ジャックダニエル

(テネシー) **900**

バナナを感じさせる甘やかな香味 税込 990

ウッドフォード リザーヴ

(バーボン) **1,100**

バーボン好きにはぜひ飲んでもらいたい、卓越したまろやかさ 税込 1,210

ラガヴァリン 16年

(スコッチ / アイラ) **1,800**

情熱的でスモーキーな甘みを感じるシングルモルト 税込 1,980

ザ グレンリヴェット 12年

(スコッチ / スペイサイド) **1,200**

スムーズでフルーティー バランスの取れた味わい 税込 1,320

ブラックブッシュ

(アイリッシュ) **1,000**

熟した果実の香りと重厚な飲み口。世界最古の蒸留所で造られたアイリッシュ 税込 1,100

NON ALCOHOL DRINK

ノンアルコールドリンク

信州りんごのジンジャーソーダ **700**
信州産りんごジュースをジンジャーエールでさっぱりと 税込 770

フレッシュ ミントソーダ **750**
フレッシュミントとライムのソーダ 税込 825

自家製ノンアルコール サングリア **780**
ワイナリー直送ぶどうジュースをベースに 税込 858
季節のフルーツを漬けて作りました

ココファーム ベルジュ風 飲むブドウ酢 **680**
間引かれたワイン用のブドウを使用 華やかな香り ソーダ割りで 税込 748

九重雑賀 ノンアルコール梅酒 ロックン プラム **680**
梅本来の香味と濃厚なエキス感 ロックやソーダ割で 税込 748

信州ふじりんごジュース **680**
税込 748

千曲川の恵み ももジュース **680**
税込 748

ジンジャーエール (辛口 or 甘口) / オレンジジュース
グレープフルーツジュース / ウーロン茶 **500**
税込 550

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 & TEA

コーヒー & 紅茶

沢村ベーカリーブレンド 500

軽井沢にある「沢村ロースタリー軽井沢」で自家焙煎したコーヒー豆を使用。 税込 550
芳醇な香りとキャラメルのようなコクが特徴です

アイスコーヒー 480

自家焙煎した豆を使用した、フルーティーな余韻が広がる 税込 528
華やかですっきりとした一杯

ダブル・エスプレッソ 550

京都・小川珈琲の豆を使用 オレンジを連想させる明るい爽やかな酸 税込 605

カフェラテ (アイス / ホット) 550

落としたてのエスプレッソにミルクを加えました 税込 605

アールグレイ 480

グレイ伯爵の愛した薫り高いフレーバー 税込 528

アイスティー 480

フルーティーな香りのバランスのよいアイスティー 税込 528

ハーブティー各種 580

ルイボス / カモミール / シトラスミント 税込 638

WINE

LIST

ワインの風味を引き出す

「ヒルドン ナチュラル・ミネラルウォーター」

エリザベス女王が愛飲する、英国のナチュラルウォーター。
細やかに溶け込むミネラル感がワインの風味を引き出します。

透明感があり、滑らかな味わいです。

スパークリング 330ml 1,100 (税込)

SPARKLING

スパークリング



ビアンカビーニャ スプマンテ

新鮮なりんごのアロマ 繊細な酸と柔らかな泡立ち

4,700

税込 5,170

Bianca Vigna Spumante NV

Glera, Garganega
Bianca Vigna / Veneto, ITALY



ロック ペットナット

柑橘とスパイス ピンクグレープフルーツのほろ苦さ

6,200

税込 6,820

Rock Pet Nat

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



龍眼 酵母の泡

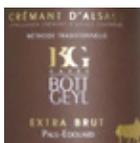
長野の伝統品種「龍眼」100% 清らかで爽快

6,500

税込 7,150

Ryugan Koubo no Awa

Ryugan
Manns Wines / Nagano, JAPAN



クレマン ダルザス エクストラ ブリュット

柔らかな果実味と爽やかな酸 クリスピーな味わい

7,300

税込 8,030

Cremant d'Alsace Extra Brut

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

SPARKLING

スパークリング



K537 甲州スパークリング

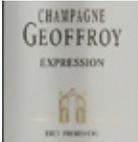
甲州特有の香りと滑らかな泡立ちがきれいに調和

9,500

税込 10,450

K537 Kosyu Sparkling

Kosyu
MGVs ワイナリー / Yamanashi, JAPAN



シャンパーニュ プルミエクリュ キュミエール エクスプレッションブリュット

14,000

税込 15,400

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

Champagne 1er Cru Cumieres Expression Brut

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



グランクリュ ヴェルズネイ ロゼ

18,000

税込 19,800

ふくよかで柔らかな果実味と鮮やかな酸とミネラル

Grand Cru Verzenay Rose Brut

Pinot Noir
Michel Arnould / Verzeney, Champagne



ジャクソン キュヴェ 746

精密さと気品
濃密な果実と清涼感を併せ持つキュヴェ

25,000

税込 27,500

Jacquesson Cuvee 746

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Jacquesson / Champagne

JAPANESE WINE - WHITE -

日本ワイン 白



Pony 甲州

和柑橘や青りんご 旨味を感じる涼しげな白

4,500

税込 4,950

Pony Koshu

Koshu
Comazono Vinyard / Yamanashi, JAPAN



宝水ワイナリー デラウェア

余市産デラウェア 100% 使用
トロピカルフルーツのような香りと軽快な飲み口

5,800

税込 6,380

Housui Winery Delaware

Delaware
Housui Winery / Hokkaido, JAPAN



シャトー 酒折 i-vines シャルドネ

アイヴァンズのシャルドネを酒折が醸造
濃厚でクリーミーな質感

6,800

税込 7,480

Chateau Sakaori i-vines Chardonnay

Chardonnay
Chateau Sakaori / Yamanashi, JAPAN



蔵王 ウッディファーム ソーヴィニヨンブラン

新緑の爽やかな風を感じるような心地よさ

7,300

税込 8,030

Woody Firm & Winery Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Woody Farm & Winery / Yamagata, JAPAN

WHITE WINE

白ワイン



エムジーエステート シャルドネ

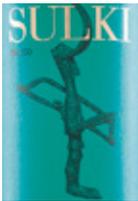
バランスに優れたフレッシュで柔らかな白

3,600

税込 3,960

MG Estate Chardonnay

Chardonnay
MG Estate / Central Valley, CHILE



スルキ ビアンコ

爽やかな香りとミネラル 潮風を想わせる味わい

4,500

税込 4,950

Sulki Bianco

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY



ホールンダー

アロマティックかつ爽快 うっとり気持ちりがほぐれる白

5,600

税込 6,160

Holunder

Riesling, Sauvignon Blanc
Herrenberg Honigsackel / Pfalz, GERMANY



ジャンマリーペネ

トゥーレーヌ ソーヴィニヨンブラン

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

Jean Marie Penet Touraine Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Jean Marie Penet / Loire, FRANCE

WHITE WINE

白ワイン



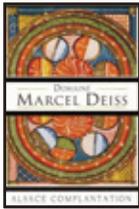
ベティッグ ヴィーノ デ プエブロ シャルドネ

6,800
税込 7,480

ブルゴーニュ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

Chardonnay
Baettig / Malleco Valley, CHILE



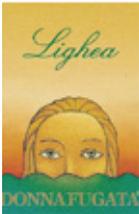
アルザスコンプランタシオン

7,000
税込 7,700

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

Alsace Complantation

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



リゲア

7,200
税込 7,920

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

Lighea

Zibibbo
Donnafugata / Sicilia, ITALY



マコン ヴィラージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

7,900
税込 8,690

ふくよかな味わいに活力を感じるミネラル

Macon Village V.V.

Chardonnay
Maison Rijckaert / Maconnais, Bourgogne, FRANCE

WHITE WINE

白ワイン



サワーヴァイン チ リースリング

レモンシャーベットのような繊細な酸
美しいリースリング

8,500
税込 9,350

Saurwein Chi Riesling

Riesling
Saurwein / Elgin, SOUTH AFRICA



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

厚みのある果実味と瑞々しい酸 上品な樽香を纏う

8,900
税込 9,790

Malterdinger Bienenberg Weisser Burgunder

Pinot Blanc
Bernhard Huber / Baden, GERMANY



テルラン ソーヴィニヨン ウィンクル

シルキーでリッチな果実感
清涼感と深みのある余韻

9,500
税込 10,450

Terlano Sauvignon Winkl 2021

Sauvignon Blanc
Cantina Terlano / Trentino Alto Adige, ITALY



レタ ケブラダ セカ シャルドネ

漲る凝縮感と華やかなミネラル
圧倒的存在感を放つ新時代のチリシャルドネ

14,000
税込 15,400

Reta Quebrada Seca Chardonnay

Chardonnay
Reta / Limari Valley, CHILE

ORANGE WINE

オレンジ



丹波ワイン デラグリ

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

4,500
税込 4,950

Tamba Wine Dela Gris

Delaware
Tamba Wine / Kyoto, JAPAN



ベリーッヒ アルテレーベン

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

5,800
税込 6,380

Barig Alte Reben

Gruner Veltliner, Roter Veltliner
Familie Bauer / Niederosterreich, AUSTRIA



ピクェントウム マルヴァジア

華やかなアロマが溢れるほのかなオレンジ

6,800
税込 7,480

Piquentum Malvasia

Malvasia
Piquentum / Istria, CROATIA



クヴェヴリワインセラー ルカツィテリ クヴェヴリ

黄桃やドライアプリコットのアロマ 程よいタンニン

7,200
税込 7,920

Rkatsiteli Qvevri

Rkatsiteli
Qvevri Wine Cellar / Kakheti, GEORGIA

ROSE WINE

ロゼ



都農ワイン キャンベルアーリー ロゼ **4,700**
弾ける果実味 ほのかな甘みにホッとするロゼ 税込 5,170

Tsuno Wine Campbell Early Rose

Campbell Early
Tsuno Wine / Miyazaki, JAPAN



グレネリー ロゼ・ド・メイ **5,500**
南アフリカのエlegantなロゼ 税込 6,050
食事に寄り添うスパイシーな味わい

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

Dornfelder, Portugieser, Pinot Noir
Friedrich Becker / Pfalz, GERMANY



グレープリパブリック ロザート **7,500**
葡萄そのものを頬張ったようなジューシーさ 税込 8,250
和む味わい

Grape Republic Rosato

Steuben, Delaware, Niagara, Neo Muscat
Grape Republic / Yamagata, JAPAN

JAPANESE WINE

- RED -

日本ワイン 赤



鳥居平今村 ブラッククイーンルーージュ
中平圃場 & 新井圃場

5,200
税込 5,720

新鮮な赤い果実と可憐なバラのアロマ 洗練されたスタイル

Toriivilla Imamura Katsunuma Rouge

Black Queen
Toriivilla Imamura / Yamanashi, JAPAN



小布施ワイナリー ソガ ペール エ フィス
オーデイネール メルロ

6,900
税込 7,590

葡萄の味わいをじんわりと感じる沁みるメルロ

Sogga Pere et Fils Ordinaire Merlot

Merlot
Obuse Winery / Nagano, JAPAN



ソラリス ユヴェンタ ルージュ

7,200
税込 7,920

優美なアロマと長い余韻のボルドーブレンド

Solaris Juventa Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon
Manns Wines /Nagano, JAPAN



楠ワイナリー ピノ ノワール

9,000
税込 9,900

優しい酸にじんわりとした旨味 しっかりと癒しのピノ

Kusunoki Winery Pinot Noir

Pinot Noir
Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

RED WINE

赤ワイン



エムジーエステート カベルネソーヴィニヨン

3,600
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
税込 4,950

熟した果実とスパイス 魚介とも楽しい地中海の赤

Sulki Rosso

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY



テルモ ロドリゲス エレセッタ

5,600
税込 6,160

上品な甘い香り シルキーな飲み心地

Telmo Rodriguez LZ

Tempranillo, Graciano, Garnacha
Bodega Lanzaga / Rioja, SPAIN



グレネリー グラスコレクション シラー

5,900
税込 6,490

滑らかな質感と適度なボディ
フレンチスタイルの南ア・シラー

Glenelly Glass Collection Syrah

Syrah
Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

RED WINE

赤ワイン



ラヴィス クラシック ピノネロ

熟したチェリーや森の香り シルキーなタンニン

6,500

税込 7,150

Lavis Classic Pinot Nero

Pinot Noir
Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY



アヨルギティコ ナチュラル

ベルベットのようになめらかなギリシャのナチュラル

6,800

税込 7,480

Agiorgitiko Natur

Agiorgitiko
Tetramythos / Peloponnes, GREECE



カテナ マルベック

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ー

6,900

税込 7,590

Catena Malbec

Malbec
Catena / Mendoza, ARGENTINA



コルビエール クレッシュェンド ルージュ

「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

7,000

税込 7,700

Corbieres Crescendo Rouge

Syrah, Grenach
Domaine du Grand Cres / Languedoc, FRANCE

RED WINE

赤ワイン



ジョイアデル コッレ
プリミティーヴォ リゼルヴァ

濃密かつ柔らかい 調和の取れたフルボディ

7,000
税込 7,700

Gioia del Colle Primitivo Riserva

Primitivo
Fatalone / Puglia, ITALY



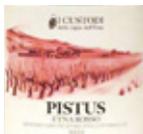
ラーマン フォーカルポイント サンソー

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

7,500
税込 8,250

Laarman Focal Point Cinsault

Cinsault
Laarman / Paarl, SOUTH AFRICA



イクストーディ ピストゥス エトナロッソ

鮮やかなアロマ エトナの大地を感じるエレガントな味わい

7,800
税込 8,580

I Custodi Pistus Etna Rosso

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
I Custodi / Sicilia, ITALY



ベティッグ ロス パリエンテス
ヴィーノ デ ヴィニエド ピノノワール

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

8,200
税込 9,020

Baettig Los Parientes Vino de Vinedo Pinot Noir

Pinot Noir
Baettig / Traiguén, CHILE

RED WINE

赤ワイン



キアンティ クラシコ アルジェニーナ **8,500**
税込 9,350
熟した赤い果実の重厚で美しい味わい

Cianti Classico Argemina

Sangiovese
Il Palazzino / Toscana, ITALY



ハーテンバーグ カベルネソーヴィニヨン **8,500**
税込 9,350
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

Hartenberg Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
Hartenberg / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



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

Remelluri Reserva

Tempranillo, Garnacha, etc
Remelluri / Rioja, SPAIN



ヴァンドソーフ **9,500**
税込 10,450
華やかな香りにうっとり 飲み心地の良い 1 本

Vin de Soif

Grenache, Mataro, Carignan
Yelland & Papps / Barossa Valley, AUSTRALIA

RED WINE

赤ワイン



グレッツァー ビショップ

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

9,800
税込 10,780

Glaetzer Bishop

Shiraz
Glaetzer / Barossa Valley, AUSTRALIA



ダミアン プレリット

完熟した果実の豊かで妖艶な味わい
ダミアンが造る唯一の赤

12,000
税込 13,200

Prelit

Merlot, Cabernet Sauvignon
Damijan Podversic / Friuli Venezia Giulia, ITALY



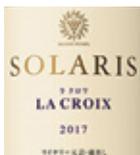
マルターディンガー シュペートブルグンダー

世界最高峰ドイツ産ピノワール 優美で雄大

13,000
税込 14,300

Malterdinger Spatburgunder

Pinot Noir
Bernhard Huber / Baden, GERMANY



ソラリス ラクロワ

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

15,000
税込 16,500

Solaris La Croix

Cabernet Sauvignon, Merlot
Mannswine / Nagano, JAPAN

DIGESTIF

食後酒

デザートワイン / ブランデー



ベンリエ

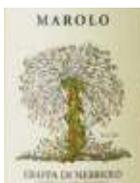
アプリコットや桃
干し無花果の凝縮した香りと自然な甘み

GLASS 1,600

税込 1,760

Ben Rye

Zibibbo
Donnafugata / Sicilia, ITALY



マローロ

グラッパ ディ ネッビオーロ

柔らかな樽香を纏う優美なグラッパ

GLASS 1,200

税込 1,320

Marolo Grappa di Nebbiolo

Nebbiolo
Marolo / Piemonte, ITALY



コクトウ デ レキオ

沖縄産泡盛と黒糖で造られた味わい深いリキュール
ロックやミルク割りで

GLASS 1,100

税込 1,210

Kokuto de Lequio

Awamori, Kokuto
Mizuho Shuzo / Okinawa, JAPAN



天使の誘惑

シェリー樽熟成のプレミアム焼酎
ロックやストレートで

GLASS 1,400

税込 1,540

Tenshi no Yuuwaku

Nishi Shuzo / Kagoshima, JAPAN

欧風小皿料理
沢村 丸の内

03-3240-0033

ランチ 11:00-16:00 L.O.

ディナー 16:00-22:00 L.O.

*16時以降はサービス料として
10%頂戴しております。

BAKERY & RESTAURANT
SAWAMURA
KARUIZAWA