

DRINK

M E N U

BEER

ビール

Sapporo Black Label 黒ラベル 樽生	880
	税込 968
Premium YEBISU CRYSTAL AMBER 琥珀エビス	980
	税込 1,078
Premium White Shirohonoka 白穂乃香 無濾過 樽生	1,200
	税込 1,320
Ebisu Premium Black - a small bottled - エビスプレミアム ブラック	小瓶 880
	税込 968
SAPPORO Alcohol free - a small bottled - サッポロ アルコールフリー (Alc. 0.00%)	小瓶 780
	税込 858

WHISKEY & OTHERS

ウイスキーとその他

Chita 知多	1,300
	税込 1,430
Ichiro's Malt White Label イチローズモルト ホワイトラベル	1,100
	税込 1,210
Maker's Mark メーカーズマーク	1,100
	税込 1,210

BAR DRINK

バードリンク

Tenshi no Yuwaku シェリー樽熟成 天使の誘惑 (芋焼酎)	1,400
	税込 1,540
Housemade Sangria 自家製サングリア (赤・白)	950
	税込 1,045
Lemon Sour 玉茜のレモンサワー	900
	税込 990
Ginger Mojito ジンジャーモヒート	950
	税込 1,045
Yuzu Citrus Beer ゆずビアー	1,150
	税込 1,265
Plum Wine 'Nanbubijin' 南部美人 梅酒 ー糖類無添加ー	980
	税込 1,078
Masumi Yuzu Citrus Sake 真澄 ゆず酒	950
	税込 1,045

MOCKTAIL

モクテル

Housemade Non-alcoholic Sangria

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、
季節のフルーツを漬け込んで作りました
税込 858

Apple Ginger Soda

信州りんごのジンジャーソーダ **780**

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 858

Tangerine Nectar

タンジェリンネクター **800**

信州産ももジュースとオレンジジュース
税込 880

Non-alcoholic Mint Ginger

ノンアルコール ミントジンジャー **800**

ジンジャーエールと爽やかなミントの香り
税込 880

SOFT DRINK

ソフトドリンク

Lemon Ginger Soda

レモン & ジンジャーソーダ **680**

税込 748

Apple Ginger Soda

アップル & ジンジャーソーダ **680**

税込 748

Blueberry Ginger Soda

ブルーベリー & ジンジャーソーダ **680**

税込 748

Apple Juice

信州りんごジュース **680**

税込 748

Peach Juice

信州ももジュース **750**

税込 825

Orange Juice

オレンジジュース **500**

税込 550

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース **500**

税込 550

Oolong Tea

ウーロン茶 **500**

税込 550

Fuji Mineral Sparkling Water

富士ミネラルスパークリング 300ml **950**

税込 1,045

CAFE & TEA

コーヒー & 紅茶

* ポットサービス

SAWAMURA's Coffee

* 沢村ベーカリーブレンド Hot **800**
税込 880

Iced Coffee

アイスコーヒー Iced **650**
税込 715

Espresso

エスプレッソ Hot **500**
税込 550

Americano

アメリカーノ Hot / Iced **630**
税込 693

Caffè Latte

カフェラテ Hot / Iced **700**
税込 770

Cappuccino

カプチーノ Hot **700**
税込 770

Caffé Mocha

カフェモカ Hot / Iced **780**
税込 858

Honey Cinnamon Latte

ハニーシナモンラテ Hot / Iced **760**
税込 836

Original Blend Tea

* オリジナルブレンドティー Hot **800**
税込 880

Iced Earl Grey

アイスアールグレイ Iced **650**
税込 715

Elderflower Rooibos Tea

* ルイボス (フレーバー付き) Hot **700**
税込 770

Chamomile Tea

* カモミール Hot **700**
税込 770

DINNER MENU

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
Service fee (550 JPY / tax excluded) will be charged per person

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 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.

FRESHLY BAKED BREAD

自家製熟成酵母パン



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。

30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。

BREAD

沢村のパン

Assorted Bread

- パン盛り合わせ Sバスケット(4カット) 税込 495
*1カット143円(税込)で追加も承ります Mバスケット(8カット) 税込 935
Lバスケット(12カット) 税込 1,265

SALAD

サラダ

Nice Style Salad

- ニース風サラダ 1,350
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 1,485

Seasonal Fruits & Feta Cheese Greek Style Salad

- 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

Roast Beef Salad

- ローストビーフサラダ 1,800
たっぷりのローストビーフをローストナッツと共に 税込 1,980

SOUP

スープ

Vegetable Minestrone

- たっぷり野菜のミネストローネ 780
たっぷり野菜 トマトベースのスープ 税込 858

COLD TAPAS

冷タパス

Today's Carpaccio

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

*fish freshly delivered from the market. please ask staff for details.

SAWAMURA's Potato Salad

SAWAMURAのポテサラ 880

クリームチーズといぶりがっこがアクセントの沢村のポテサラ 税込 968

Eggplant Caponata in Sicily Style

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

Mashed Tofu Salad w/ Seasonal Fruits

季節のフルーツの白和え 1,100

フレッシュフルーツとドライフルーツのハーモニー 税込 1,210

Escabeche

エスカベッシュ 980

自身魚を洋風の南蛮漬け風に 税込 1,078

Horse Meat Tartare

馬肉のタルタル 1,650

グリーンマスタードマヨネーズを添えて 税込 1,815

Seasonal Vegetables Pickles in Tosazu Vinegar

季節野菜の土佐酢ピクルス 880

色々なお野菜を使って作った和風ピクルス 税込 968

COLD TAPAS

冷タパス

Assorted Plate

盛り合わせ

Please select from the below menu

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

Jambon de Bayonne from France

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

French Salami "Savoie Hazel"

仏産 サラミ サヴォア ヘーゼル 680

モンブランの麓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

French Salami "Beaufort"

仏産 サラミ サヴォア ボーフール 680

サヴォア地方特産のボーフールチーズを使用したサラミです 税込 748

Mortadella

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

Coriander Chicken

パクチーチキン 800

自家製ハムにした大山鶏の胸肉をパクチーソースで仕上げました 税込 880

Pate de Champagne

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

Pork Rillettes

ポークリエット 780

豚ホホ肉を使用したもっちり食感のリエットです 税込 858

HOT TAPAS

温タパス

Shrimp & Lotus Ajillo

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

Chicken Neck al Ajillo

若鶏のセセリのアヒージョ 1,100

カブと青味の風味を入れて 税込 1,210

Fish & Chips

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

Pork Croquette w/ checca sauce

豚コロ ケッカソース 880

豚足・ホホ・タン・耳のコロッケ 税込 968

Italian Style Meat Balls

ボルペッティーネ 980

小さいミートボールのトマト煮込みです 税込 1,078

Japanese Radish w/ Porcini Mushroom Sauce

ボルチーニ大根 980

ふるふき大根に濃厚なキノコソースで 税込 1,078

Grilled "Sanadamaru" Chicken w/ Japanese pepper

「真田丸」の青山椒焼き 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

HOT TAPAS

温タパス

Shrimp & Scallop Kadaif Roll

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

Anchovy Broccoli

アンチョビ ブロッコリー 880

アンチョビ風味のブロッコリーを鉄板で熱々に 税込 968

Tomato Stew w/ Tripe & Beef Tendon

トリッパと牛すじのトマト煮込み 980

牛の第四胃袋を使った煮込み料理 税込 1,078

Beef Goulash

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

Grilled Lamb

ラム串のグリル 1,000

信州産サフォークのラム肉をスパイシーに仕上げました 税込 1,100

Grilled Seasonal Vegetables

季節野菜のグリル焼き 1,200

温かいバーニャカウダソースを添えて 税込 1,320

MAIN

メイン料理

Shinshu Premium Beef Steak

信州プレミアム牛のステーキ **5,200**

塩・胡椒でシンプルに焼き上げました

税込 5,720

Pan-Seared Salmon w/ seasonal sauce

サーモンのソテー **2,300**

季節のソースでお召し上がりください

税込 2,530

Grilled Tateshina Pork w/ green mustard sauce

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

Sauteed Swordfish w/ trapanese sauce

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

Pork Loin stewed in Dark Beer

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

Beef Cheek stewed in Red Wine

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

Bone-in Roast Chicken

骨付きローストチキン **2,400**

骨付き肉を豪快に！スパイシーなジャガイモを添えて

税込 2,640

PASTA / RISOTTO

パスタ・リゾット

Mozzarella & Green Leaves Bolognese - tagliatelle -

モッツアレッタと青菜のボロネーゼ タリアテッレ **1,650**

自家製ボロネーゼソースで美味しく仕上げました

税込 1,815

Seasonal Aglio e Olio Peperoncino - spaghetti -

季節のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ スパゲッティ **1,850**

ニンニクと鷹の爪を使ったオイルベースのパスタ

税込 2,035

Crab & Avocado Cream Sauce - tagliatelle -

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

Arrabiata with codfish - mezze penne -

アラビアータ メッツェ・ペンネ **1,850**

アラビアータソースに鱈のアクセント

税込 2,035

Pescatore Risotto

ペスカトーレ風リゾット **2,500**

魚介たっぷりのスープと一緒に

税込 2,750

※米は信州中野産風さやかを使用

Gorgonzola Cheese Risotto

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

Assorted Cheese Plate

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

* please select from below

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

Brie de Meaux

ブリー・ド・モー 白カビの王様 深いコクと豊かな風味

Gogonzola Piccante

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

Mimolette

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

Comté

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

Saint-Maure

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

Tiramisu

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

Classic Chocolate

クラシック ショコラ 850

しっとりと焼き上げました。生クリームと共に 税込 935

Nougat Glace

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

ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

各 550 税込 605

Vanilla / Mocha

バニラ / モカ

Framboise / Mango / Pear

フランボワーズ / マンゴー / 西洋なし

WINE
MENU

SPARKLING

スパークリング



ビアンカ・ヴィーニャ **4,900**
スパマンテ 税込 5,390

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**
税込 5,500

ジューシーな果実味と軽快な飲み口

Rabbit Sekt Brut

Riesling
Schloss Arras / GERMANY



ニュー プレイヤー イン タウン **6,300**
税込 6,930

甘酸っぱいキュンと来る微発泡

New Player IN Town

Trebbiano Modenese
Rio Rocca / Emilia-Romagna, Italy



酵母の泡 龍眼 **6,800**
税込 7,480

きれいな泡立ちとスッキリとした飲み口

Ryugan

龍眼
マンズワイン / Komoro, Nagano, JAPAN

SPARKLING & CHAMPAGNE

スパークリング & シャンパン



クレマン ダルザス **7,800**
エクストラ ブリュット 税込 8,580

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**
税込 9,570

安心院産シャルドネ 100% 使用
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 / Oita, JAPAN



K537 甲州スパークリング **9,500**
税込 10,450

甲州特有の香りと滑らかな泡立ちがきれいに調和

K537 Kosyu Sparkling GI Yamanashi

Kosyu
MGVs 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



ドメーヌ 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



コロンヴィア・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.

WHITE WINE

白ワイン



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



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

WHITE WINE

白ワイン



ホルンダー **5,600**
森に咲くホルンダーの花のような爽やかな味わい 税込 6,160

Houlunder
Sauvignon Blanc
Riesling, Sauvignon Blanc / Pfalz, Germany



マリヌークルフ・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



ファンピー **6,300**
楽しくハッピーな味わい 税込 6,930

FUNPY
Delaware
Cave d' Occi Winery / Nigata, JAPAN

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 **7,200**
凛とした酸味と凝縮感 税込 7,920

Anselmi San Vincenzo
Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Venet/ Italy Anselmi



ソラリス 千曲川シャルドネ **7,500**
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 8,250

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

WHITE WINE

白ワイン



トニー グリューナー **6,500**
ヴェルトリーナー 税込 7,150

品格のある涼しげな味わい

Toni Grüner Veltliner
Grüner Veltliner
Weingut Soellner / 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



ベティッグ ヴィーノ **7,500**
デリージョン シャルドネ 税込 8,250
緻密で輝きのあるミネラル 清明な果実味

Bættig VINO de Region Chardonnay
Chardonnay
Bættig / CHILE

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 税込 8,800
22年のメルローをブレンドしたワイン

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 **4,700**
古き良きデラウェアの個性が現れたオレンジワイン
税込 5,170

Dela Gris
デラウェア
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 **6,000**
税込 6,600

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
レンテンナーノ フォーリ・ミスーラ ロザート** **5,700**
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
ラ・ルーパランゲ ロザート** **7,300**
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



イゲルエラ **4,300**
しなやかでバランスの良い味わい 税込 4,730

Higuera
Garnacha Tintorela
Cooperativa Agraria Santa Quiteria / SPAIN



ドメーニレ サハティニー 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なピノ・ノワール

Domaniile Sahateni La Vie Pinot Noir
Pinot Noir
Domaniile Sahateni / ROMANIA



バルベラ・ダスティ スペリオール **4,700**
熟した果実の風味 深紅色のワイン 税込 5,170

Barba d'Asti Superiore
Barba
Franco Serra / ITALY

RED WINE

赤ワイン



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



くらぼっこ **5,500**
ヤマブドウを使ったワインで評価の高い、 税込 6,050
くずまきワインが造るブドウ酒

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

RED WINE

赤ワイン



ザッカニーニ モンテプルチアーノ **5,300**
ダッブルツツォ 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 税込 6,160
果実の凝縮感

Telmo Rodriguez Gazur

Tempranillo
Telmo Rodriguez / ITALY



楠わいなりー マスカット ベーリーA **6,500**
チャーミングさと複雑味 新たな味わいのマスカットベリーA 税込 7,150

Kusunoki Winery Muscat Bailey A

Muscat Bailey A
Kusunoki Winery / Suzaka,Nagano, JAPAN

RED WINE

赤ワイン



ベラッサイ **6,800**
スマイレやバラのような華やかなブーケ 税込 7,480

Bell' Assai

Frappato di Vittoria
Donnafugata / ITALY



グレネリー エステート リザーブ レッド **6,900**
明確な骨格のあるボディ 税込 7,590
ファンタスティック！

Glenelly Estate Reserve Red

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



ソラリス ユヴェンタ ルージュ **7,500**
華やかな香りと柔らかな味わい 税込 8,250

Solaris Juventa Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon
Manns Wines / Komoro,Nagano, JAPAN

RED WINE

その他



キヤンティ 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 **6,900**
深いスミレ色 税込 7,590

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 **8,500**
カベルネ・ソーヴィニヨン 税込 9,350

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 **11,000**
フィネスとシルキーな口あたり 税込 12,100

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円(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