

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
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

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と。

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

CLAM CHOWDER-STYLE tagliatelle

クラムチャウダー風パスタ タリアテッレ

魚介と野菜の旨味を閉じ込めたソース 信州味噌をアクセントに

1,600

税込 1,760

SEASONAL PEPPERONCINO

季節のペペロンチーノ

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

季節のトマトパスタ

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/ grenobiose sauce

鶏もも肉のグリル グルノブロワーズソース

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

GRILLED CHICKEN BREAST w/ herb butter sauce

鶏むね肉のグリル ハーブバターソース

しっとりと仕上げた鶏むね肉をパンチェッタで包みました

ハーブのソースでさっぱり爽やかに

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！

1,900

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

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

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品。

2,600

税込 2,860

ROASTED MACKEREL MARINATED in shinshu miso jerk sauce w/ tomatoes

鯖のロースト 味噌トマトジャーク

信州味噌を使ったジャーク液でマリネした一品

1,900

税込 2,090

RARE GRILLED SMOKED SALMON w/ basil mustard sauce

燻製サーモンのミキュイロースト 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

DRINK MENU

from the BAR

| BEER

HEARTLAND draft
ハートランド 樽生 968

BRAU MIESTER draft
ブラウマイスター 樽生 1,045

GUINNESS bottled
ギネス 瓶 1,045

KIRIN GREENS FREE bottled
KIRIN グリーンズフリー 瓶 715
※ NON ALC.

| ORIGINAL BAR DRINKS

HIGH BALL
ハイボール 825

FRUITS GINGER HIGH BALL
lemon / apple / blueberry
フルーツジンジャーハイボール 880
レモン / りんご / ブルーベリー

LEMON SOUR
レモンサワー 825

CITRUS ICED TEA
シトラスアイスティー 715
※ NON ALC.

* 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

from the CAFE

| COFFEE

SAWAMURA BAKERY BLEND
* 沢村ベーカリーブレンド 715

ICED COFFEE
アイスコーヒー 660

ESPRESSO
エスプレッソ 550

AMERICANO
アメリカーノ 605

CAFFE LATTE
カフェラテ 693

CAPPUCCINO
カプチーノ 693

HONEY CINNAMON LATTE
ハニーシナモンラテ 770

| TEA

EARL GREY / ASSAM
* アールグレイ / アッサム 715

ICED TEA
アイスティー 605

CHAMOMILE / ROOIBOS
* カモミール / ルイボス 715

| 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 825

GINGER SODA lemon/apple/blueberry
ジンジャーソーダ 660
レモン / りんご / ブルーベリー

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
税込 1,320
たっぷ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

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
税込 1,430
バジル風味のドレッシング
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
税込 1,760
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。

SOUP スープ

MINESTRONE

ミネストローネ 750
税込 825
野菜たっぷりのミネストローネ。

SEASONAL VEGETABLE POTAGE

季節野菜のポタージュ 700
税込 770
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。

COLD TAPAS 冷タパス

ASSORTMENT OF THREE SPREADS

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)

1,200
税込 1,320

HERB-INFUSED CHEESE & NUTS

チーズナッツ

チーズにハーブを効かせ、ナッツに絡めました

700
税込 770

ASSORTED CHEESE

チーズ盛り合わせ

スタッフまでお尋ねください

ASK

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

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

FRESH 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。

CABBAGE & SALMON topped w/ onion fries

キャベツとサーモンのサラダ

850

税込 935

紫キャベツが彩りのアクセントに。おつまみ感覚サラダ。

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。

SMOKED FISH & SHISO BRUSCHETTA SERVED W/ CHIMICHURRI SAUCE

鮮魚の燻製とえごまのブルスケッタ チミチューリソース

1,400

税込 1,540

燻製の香りとえごまの爽やかな風味がお酒によく合います

HOT TAPAS 温タパス

CHICKEN GIZZARD & SEASONABLE VEGETABLE AL AJILLO

砂肝と季節野菜のアヒージョ

砂肝のコンフィと季節野菜をガーリックオイルで

1,400

税込 1,540

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

COD & POTATO BRANDADE GRATIN

タラとジャガイモのブランドードグラタン

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

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

味わいも見た目も楽しい一品。ビールとの組み合わせは間違いなし。

1,680

税込 1,848

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

HOT TAPAS 温タパス

STEWED PORK SPARE RIB

豚スペアリブの煮込み

トロトロに煮込んだ、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

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

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

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

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。

2,000
税込 2,200

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◎

1pc 1,100
税込 1,210

HOT TAPAS 温タパス

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 1,600

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。

税込 1,760

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 1,500

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 1,650

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 1,400

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 1,540

PORK BROCHETTE w/ lentil beans

豚バラ肉のプロシュエット 1,100

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。

税込 1,210

GRILLED JAPANESE BLACK BEEF

国産黒毛和牛のグリル 6,000

柔らかくバランスの取れた黒毛和牛をじっくりとグリルしました

税込 6,600

PASTA パスタ

SEASONAL PEPPERONCINO

季節のペペロンチーノ

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

季節のトマトパスタ

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) からのご注文いただけます
We take orders for +110 JPY (tax incl.) per piece



MAIN メイン

HOUSEMADE PORCHETTA w/ fennel & grapefruit salad

自家製ポルケッタ フェネルとグレープフルーツのサラダ添え

2,100

豚肩肉にハーブが香るイタリアの郷土料理。

税込 2,310

OSSOBUCCO (stewed shank) sided w/ butter rice

オッソブーコ バターライス添え

2,100

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。

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

2,200

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。

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

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

DESSERT デザート

虎ノ門オリジナルメニュー

TEA BRULEE

紅茶のブリュレ

900

税込 990

AFFOGATO

アフォガード

700

税込 770

LEMON TART

レモンタルト

レモンをふんだんに使い、様々な触感を感じられます

600

税込 660

SEASONAL PARFAIT

季節のグラスパフェ

旬のフルーツを使ったミニパフェです

ask

税込 ask

ICE CREAM

自家製アイスクリーム

MATCHA / VANILLA / CHOCOLATE / CARAMEL
抹茶 / バニラ / チョコレート / キャラメル

600

税込 660

SORBET

自家製シャーベット

FRAMBOISE / PASSION FRUIT
フランボワーズ / パッションフルーツ

600

税込 660

DESSERT デザート

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

DRINK
MENU

BEER ビール

HEARTLAND - draft -
ハートランド 樽生

880
税込 968

BRAUMEISTER - draft -
ブラウマイスター 樽生

950
税込 1,045

GUINNESS - bottled -
ギネス 瓶

950
税込 1,045

KIRIN GREENS FREE - bottled -
KIRIN グリーンスフリー 瓶 Non Alc.

650
税込 715

BAR DRINKS バー ドリンク

WHISKY & SODA

ハイボール

750

税込 825

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)

800

税込 880

LEMON SOUR

レモンサワー

750

税込 825

BITTER GIN & TONIC

ビタージントニック

850

税込 935

MOSCOW MULE - *rosemary vodka* -

ローズマリーウォッカのモスコミュール

850

税込 935

GINGER SODA - *vanilla cardamom ram* -

バニラカルダモンラムのジンジャーソーダ

850

税込 935

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

650

税込 715

WHISKEY ウィスキー

JAPANESE

SINGLE MALT HAKUSHYU
シングルモルト白州 1,300
税込 1,430

ICHIRO'S MALT&GRAIN
イチローズモルト&グレーン 1,000
税込 1,100

SCOTCH

THE GLENLIVET 12YEARS OF AGE
グレンリベット 12年 1,000
税込 1,100

TALISKER AGED 10YEARS
タリスキー 10年 1,100
税込 1,210

AMERICAN

FOUR ROSES
フォアローゼス 800
税込 880

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	650 税込 715
ICED COFFEE アイスコーヒー	ICED	600 税込 660
ESPRESSO エスプレッソ	HOT	500 税込 550
AMERICANO アメリカーノ	HOT / ICE	550 税込 605
CAFE LATTE カフェラテ	HOT / ICE	630 税込 693
CAPPUCCINO カプチーノ	HOT	630 税込 693
CAFE MOCHA カフェモカ	HOT	700 税込 770
HONEY CINNAMON LATTE ハニーシナモンラテ	HOT / ICE	700 税込 770
EARL GRAY - pot service - アールグレイ ポットサービス	HOT	650 税込 715
ASSAM - pot service - アッサム ポットサービス	HOT	650 税込 715
ICE TEA アイスティー	ICED	550 税込 605
CHAMOMILE BLENDED TEA - pot service - カモミールブレンド ポットサービス	HOT	650 税込 715
ROOIBOS BLENDED TEA - pot service - ルイボスブレンド ポットサービス	HOT	650 税込 715

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 **750**
信州産ももジュース 税込 825

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) **600**
ジンジャーソーダ (レモン/ブルーベリー/アップル) 税込 660

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

4,900
税込 5,390

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

7,800
税込 8,580

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



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

WHITE

白ワイン



Chateau Sakaori i-vines Chardonnay シャトー 酒折 i-vines シャルドネ

6,800
税込 7,480

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



Lighea リゲア

7,200
税込 7,920

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



Anselmi San Vincenzo アンセルミ サン ヴィンチェンツォ

7,200
税込 7,920

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Anselmi / Veneto, ITALY

黄色の花束を抱えたようなフローラルなアロマ キレのある輪郭



Wiener Gemischter Satz ウィーナー ゲミシュター サッツ

7,800
税込 8,580

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

WHITE

白ワイン



Woodyfarm & Winery Phil Manseng 蔵王ウッディファーム フィルマンサン

8,800
税込 9,680

Petit Manseng, Chardonnay, Alvarinho
Woodyfarm & Winery / Yamagata, JAPAN

高貴で官能的な黄桃や蜂蜜の芳香。ふくよかで柔和



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



Stellenrust Artisons Mothership Chenin Blanc ステレンラストアーティソンズ マザーシップ シュナンブラン

9,800
税込 10,780

Chenin Blanc
Stellenrust / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

豊かな果実味に気品のある酸 究極のシュナンブラン



Rue 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

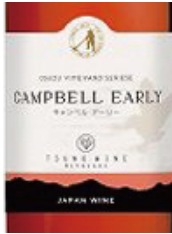
13,000
税込 14,300

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

4,900
税込 5,390

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



Rosato Toscana Fuori Misura ロザート トスカーナ フォーリ ミズーラ

6,500
税込 7,150

Sangiovese, Merlot, Canaiolo
Fattoria San Giusto a Rentennano / Toscana, ITALY

濃いめの色調 充実したエキス感のあるロゼ

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

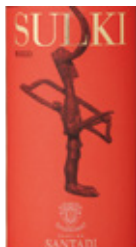
7,200
税込 7,920

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

5,500
税込 6,050



Glenelly Glass Collection Syrah グレネリー グラスコレクション シラー

Syrah
Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

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

5,900
税込 6,490



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



Blaufrankisch Rusterberg ブラウフレンキッシュ ルスターベルク

6,800
税込 7,480

Blaufrankisch
Ernst Triebaumer / Burgenland, AUSTRIA

野苺のような果実味とホワイトペッパーの
爽やかなスパイス



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



Gioia del Colle Primitivo Riserva ジョイア デル コッレ プリミティーヴォ リゼルヴァ

7,200
税込 7,920

Primitivo
Fatalone / Puglia, ITALY

濃密かつ柔らかい 調和の取れたフルボディ



Woody Rouge 蔵王 ウッディファーム ウッディルージュ

7,500
税込 8,250

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Woody Farm & Winery / Yamagata, JAPAN

チェリーやプラムの芳香 優しく爽やかさのあるワイン

RED

赤ワイン



Baettig Los Parientes Vino de Vinedo Pinot Noir

8,200

ベティッグ ロス パリエンテス

税込 9,020

ヴァーノ デ ヴィニエド ピノノワール

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY

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



Vin de Soif

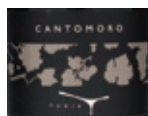
9,500

ヴァンド ソアフ

税込 10,450

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

華やかな香りにうっとり 飲み心地の良い1本



Rosso Cantomoro

11,000

トゥニア ロッソ カントモロ

税込 12,100

Cabernet Sauvignon
Tunia / Toscana, ITALY

青さのない優美な果実感と繊細なタンニン



Solaris La Croix

15,000

ソラリス ラクロワ

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