

# 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 — 糖類無添加 — ..... **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て作りました

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

Caffè 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

Earl Grey

\* アールグレイ ..... Hot **750**  
税込 825

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、生地の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

## Grilled Pork Loin Salad

薄切り豚肩ロース肉の炙りサラダ ..... **1,450**

グリルしたジューシーな肩ロース肉をトッピング。パプリカドレッシングで 税込 1,595

## 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

## Seasonal Ajillo

季節で変わるアヒージョ ..... 1,100

本日のおすすめアヒージョ。※詳細はスタッフにおたずねください 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

## Veal Rice Croquette

仔牛肉のアランチーニ ..... 880

柔らかく煮込んだ仔牛肉を使ったライスコロッケ 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

## Stewed Japanese Radish w/ green peas sauce

大根(春) ..... 980

ふろふき大根にグリーンピースのソースを合わせてみました 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

## Fried Fish Salad

お魚のフリット サラダ仕立て ..... **1,100**

サクッと揚げたお魚をトマトや野菜と一緒にさっぱりと 税込 1,210

## 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 Pork w/ green mustard sauce

群馬県産せせらぎポークのグリル 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

税込 3,190

クリーミーなソースに仕上げました

## 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

## Napolitan Spaghetti

w/ sausages from Delicatessen Yamabuki - spaghetti -

山吹ソーセージのナポリタン スパゲッティ ..... 1,850

軽井沢の山吹ソーセージを使用したナポリタン。

税込 2,035

アクセントにフランボワーズの香り

## 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

### Cheese of the Day

本日のチーズ ..... 当店ソムリエが選んだおすすめチーズ

### 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



# 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

しっとりとし焼き上げました。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

## Gateau au Fromage (Rich Cheese Cake)

ガトー フロマージュ ..... 750

濃厚な味わいのチーズケーキです

税込 825

## 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

W I N E  
L I S T

# 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 セクト ブリュット ..... **5,000**  
ジュシーな果実味と軽快な飲み口 税込 5,500

### Rabbit Sekt Brut

Riesling  
Schloss Arras / GERMANY



ニュー プレイヤー イン タウン ..... **6,300**  
甘酸っぱいキュンと来る微発泡 税込 6,930

### New Player IN Town

Trebbiano Modenese  
Rio Rocca / Emilia-Romagna, Italy



酵母の泡 龍眼 ..... **6,800**  
きれいな泡立ちとスッキリとした飲み口 税込 7,480

### 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**  
安心院産シャルドネ 100% 使用 税込 9,570  
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 / Ooita, JAPAN



K537 甲州スパークリング ..... **9,500**  
甲州特有の香りと滑らかな泡立ちがきれいに調和 税込 10,450

### K537 Kosyu Sparkling GI Yamanashi

Kosyu  
MGV's 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  
Domaine 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



マリヌー クローフ・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



ホールンダー ..... **5,800**  
森に咲くホールンダーの花のような爽やかな味わい 税込 6,380

### Houlunder

Sauvignon Blanc

Riesling, Sauvignon Blanc / Pfalz, Germany



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

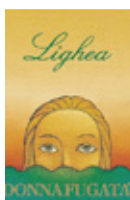


トニー グリューナー ..... **6,500**  
ヴェルトリーナー 税込 7,150

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 清らかな果実味

**Bättig VINO de Region Chardonnay**

Chardonnay  
Bättig / 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  
22年のメルローをブレンドしたワイン  
税込 8,800

### 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 ..... **4,900**  
税込 5,390  
古き良きデラウェアの個性が現れたオレンジワイン

**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**  
税込 6,600  
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

**El Troyano Orange Wine**  
Verdejo  
Bodegas Parra Jimenez, SPAIN



ジャンピン ジュース ..... **7,200**  
税込 7,920  
温州みかん、金木犀、ライチなどの華やかな香り

**Jumpin' Juice Orange**  
Vermentino, Muscat Petit Grain, Zibipho  
Patrick Sullivan / Victoria, AUSTRALIA

# ROSE WINE

## ロゼワイン



こころぜ ----- **6,000**

果実と大地の香りが調和した、チャーミングなワイン

税込 6,600

### Cocorose

Merlot, Muscat Bailey A, 山葡萄, Chardonnay, Delaware  
Coco Farm & Winery / Tochigi, JAPAN



ヘル ロゼ ----- **6,500**

デリクエンテが造る上級レンジのロゼ

税込 7,150

### Hell Rose

Aglianico, Nero d' Avola, Malvasia  
Delinquente / South AUSTRALIA



サン フェレオーロ ----- **7,300**

ラ・ルーパランゲ ロザート

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

Dolchetto, 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

### Higuieruela

Garnacha Tintorela  
Cooperativa Agraria Santa Quiteria / SPAIN



ドメーニレ サハティーニ ラ・ヴィ ..... **4,500**  
ピノ・ノワール

税込 4,950

ルーマニアのチャーミングなピノ・ノワール

### Domaniile Sahateni La Vie Pinot Noir

Pinot Noir  
Domaniile Sahateni / ROMANIA



バルベラ・ダステイ 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

### Barbera d'Asti Superiore

Barbera  
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、  
くずまきワインが造るブドウ酒

税込 6,050

**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  
果実の凝縮感

税込 6,160

**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**

税込 7,150

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

**Kusunoki Winery Muscat Bailey A**

Muscat Bailey A  
Kusunoki Winery / Suzaka, Nagano, JAPAN

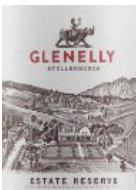
# RED WINE

## 赤ワイン



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

**Bell' Assai**  
Frappato di Vittoria  
Donnanfugata / ITALY



グレネリー エステート リザーブ レッド ..... **6,900**  
税込 7,590  
明確な骨格のあるボディ  
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**  
税込 8,250  
華やかな香りと柔らかな味わい

**Solaris Juventa Rouge**  
Merlot, Cabernet Sauvignon  
Manns Wines / Komoro, Nagano, JAPAN



# RED WINE

その他



キャンティ 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**  
深いスマレ色 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 ..... **8,800**  
カベルネ・ソーヴィニヨン 税込 9,680  
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 (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