

FOOD MENU

Ajillo アヒージョ

Shrimp & Broccoli Ajillo
海老とブロッコリーのアヒージョ 1,210

Oyster & Chive Ajillo
カキと長ネギのアヒージョ 1,100

Pasta パスタ

Karuizawa Napolitan
軽井沢ナポリタン 1,760

Koji Miso Spaghetti Peperoncini
麹味噌ペペロンチーニ 1,430

Venison Bolognese Tagliatelle
鹿肉のボロネーゼ タリアテッレ 1,650

Bread basket
かご盛りパン
1カット / 1pieces 143
4カット / 4pieces 495



MAIN メイン

Confit of Domestic Spring Chicken Thigh
on the Bone with Mustard 1,540
国産若どり骨付きモモ肉のコンフィ
マスタード添え

Kumamoto Black Wagyu Round Steak
with Sherry Vinegar Sauce 4,070
熊本県産黒毛和牛もも肉のステーキ
シェリービネガーソース

Fried Lamb Rump with Tomato Salsa 2,200
仔羊ランプ肉のフリット
トマトサルサ添え

Today's Braised Dish 1,980~2,420
本日の煮込み料理
※詳細は店員におたずねください

Sautéed Yamabuki Daikan Miso
& White Miso Sausage with Mashed Potatoes 2,200
山吹大寒味噌と白味噌の
サルシッチャ ソテー マッシュポテト添え

Grilled Pork Shoulder
with Green Mustard Sauce 1,870
豚肩ロースのグリエ
グリーンマスタードソース

Grilled Yellowtail with Tomato Tapenade 2,090
鯛のグリル
トマトタップナード

BAKERY LOUNGE SAWAMURA

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.

Assorted 盛り合わせ

Assorted Hors d'Oeuvres 1人前
オードブルの盛り合わせ 1,100~
 (5種類)
 ※人数に応じてご対応いたします

Assorted Charcuterie
シャルキュトリー盛り合わせ 2,420

Chef's selection シェフのおすすめ

Duck and Foie Gras Terrine
 with Bacon Sauce and Brioche
鴨肉とフォアグラのテリーヌ 1,650
 ベーコンのソース
 プリオッシュ添え

Chicken Liver Paté
 with Wasabi Flavor
鶏レバーペースト 880
 わさび風味

沢村では、毎朝職人たちが粉や水にこだわり、素材を活かしたパン作りをしています。是非ご一緒にお召し上がりください。

Bread basket
かご盛りパン

1 カット / 1pieces 143
 4 カット / 4pieces 495



COLD TAPAS 冷タパス

Cod and Potato Brandade
タラとじゃがいものブランダード 660

Herb-Marinated Yellowtail,
 Broccoli & Olives
**ブリとブロッコリー
 オリーブのハーブマリネ** 1,320

House-Made Potato Salad
ポテトサラダ 660

Marinated Olives & Sun-Dried Tomatoes
オリーブとドライトマトのマリネ 660

Assorted Pickles (4 types)
ピクルス 4種類 660

Marinated Salmon
 with Walnut Dressing
サーモンマリネ 770
 クルミドレッシング

Caesar Salad
シーザーサラダ 1,100

Green Salad
 with Onion Dressing
グリーンサラダ 880
 オニオンドレッシング

Pork Shoulder Ham Bruschetta
豚肩ロースハムのブルスケッタ 990

HOT TAPAS 温タパス

Potato Gnocchi with Arugula Sauce
**じゃがいものニョッキ
 ルッコラソース** 1,320

Fish & Chips
フィッシュ&チップス 990

Spicy Fried Chicken Gizzards
砂肝のスパイシー唐揚げ 770

Lamb Spring Rolls
 with Spicy Tomato Sauce
仔羊の春巻き 1,100
 スパイシートマトソース

Hunting Ham Cutlet
 with Green Mustard Sauce
山吹ハンティングハムカツ 1,045
 グリーンマスタードソース

Fried Potato w/ ketchup
ゴロゴロポテトフライ 660
 ケチャップ添え

Liège Warm Salad
リエージュ風 ホットサラダ 1,320

Beef Tendon and Tripe Stewed in Red Wine
 Miso Sauce & Gratinated with Cheese
**牛スジ、ハチノスの
 赤ワイン味噌煮込み チーズ焼き** 1,760

Braised Pork Shoulder with Mustard Cream Sauce
豚肩ロース肉の煮込み 1,540
 マスタードクリームソース

ALCOHOL 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

GIN & TONIC ジン & トニック

SIPSMITH LONDON DRY GIN

生産地：イギリス 度数：46 度

厳選して集められた最高品質の10種類の香草を使用。力強く複雑で、ボタニカルの香り豊かな味わい

1,050 (税込 1,155)

Premium Tonic 1,450 (税込 1,595)

Tanqueray LONDON DRY GIN

生産地：イギリス 度数：47.3 度

創業以来変わらぬ伝統製法を守る。4回蒸溜による洗練されたキレのある味わいと豊かで個性ある香味

750 (税込 825)

Premium Tonic 1,150 (税込 1,265)



※ジンの飲み方はストレートやロック、ソーダ割りでもお楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

BOMBAY SAPPHIRE

LONDON DRY GIN

生産地：イギリス 度数：47 度

ヴェイパー・インフュージョンという独特な製法によりボンベイ・サファイア特有の深く華やかな香りと味わい

750 (税込 825)

Premium Tonic 1,150 (税込 1,265)



THE BOTANIST ISLAY DRY GIN

生産地：イギリス スコットランド アイラ
度数：46 度

アイラ島を知り尽くしたボタニスト“植物学者”が様々な薬草を使って造りだした複雑な香りが心地よく広がる

1,050 (税込 1,155)

Premium Tonic 1,450 (税込 1,595)



GIN & TONIC ジン & トニック

MONKEY 47 SCHWARZWARD DRY GIN

生産地：ドイツ 度数：47 度

手摘みされた植物由来のこの上ない複雑さと品質。ジュニパーの純粹な香りとクランベリーのはのかな香り

950 (税込 1,045)

Premium Tonic 1,350 (税込 1,485)

HENDRICK'S GIN

SCHWARZWARD DRY GIN

生産地：イギリス スコットランド
度数：44 度

11種類のボタニカルにキュウリとバラの不思議で複雑なフレーバー。一度飲んだらやみつきになるプレミアムジン

1,100 (税込 1,210)

Premium Tonic 1,500 (税込 1,650)



※ジンの飲み方はストレートやロック、ソーダ割りでもお楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

No.3 LONDON DRY GIN

生産地：イギリス 度数：46 度

英国最古のワイン&スピリッツ商が造る伝統的ジン。新鮮なジュニパーとスパイスの香りが華やかに広がる

1,150 (税込 1,265)

Premium Tonic 1,550 (税込 1,705)

Kingsbury VICTORIAN VAT GIN

生産地：イギリス 度数：47 度

通常の2倍ものジュニパーを用い、強烈なジュニパーとスパイシーな香りが特徴。ピターで骨太な正統派

950 (税込 1,045)

Premium Tonic 1,350 (税込 1,485)



GIN & TONIC ジン & トニック

NOTO GIN

SCHWARZWARD DRY GIN

生産地：イギリス ウェールズ
度数：43 度

能登の里山里海 ボタニカルをイギリスのウェールズにて蒸留、柔らかな酒質に柚子やクロモジなどの爽やかな香り

900 (税込 990)

Premium Tonic 1,750 (税込 1,815)

KOMASA GIN

桜島小みかん

生産地：日本 鹿児島 度数：45 度

鹿児島県で、冬の風物詩として親しまれている「桜島小みかん」をメインのボタニカルとしたジン

900 (税込 990)

Premium Tonic 1,300 (税込 1,430)



※ジンの飲み方はストレートやロック、ソーダ割りでもお楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

KOZUE GIN

生産地：日本 和歌山 度数：47 度

「コウヤマキ」の葉や温州みかんの皮を使用した、針葉樹由来の爽やかな森の香りと柔らかな甘み

850 (税込 935)

Premium Tonic 1,250 (税込 1,375)

KODACHI GIN

生産地：日本 和歌山 度数：47 度

杉や桧の重厚な香りと味わい。そびえ立つ世界遺産熊野古道の荘厳な森林風景を彷彿とさせる

850 (税込 935)

Premium Tonic 1,250 (税込 1,375)



About FEVER-TREE'S SELECTED TONIC

プレミアムトニックウォーターについて

「どんなにプレミアムなジンで作ったジントニックでも、その3/4はトニックウォーター。ならばそこにこだわるべきではなからうか」そんな疑問から生まれたフィーバートリーは、スピリッツの特徴を活かし、上質で豊かな味わいのカクテルを作り上げるのに適したプレミアムミキサー。

ELDERFLOWER TONIC WATER

手摘みで採取した英国産のエルダーフラワーから抽出したエッセンシャルオイルをブレンド。フルーティーかつ爽やかな味わいが特徴

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

コンゴ民主共和国のキナ由来の優しい苦味と、メキシコのピターオレンジによる繊細で爽やかな香り

MEDITERRANEAN TONIC WATER

地中海沿岸で採取したレモンタイムやローズマリーのエッセンシャルオイルが香る、軽やかでフローラルな味わいが特徴のトニックウォーター

各種 **800** (税込 880)



COFFEE COCKTAIL

カクテル

Espresso Gin Tonic

エスプレッソ ジントニック

900 (税込 990)

季節によってセレクトした自家焙煎の豆を使用。エスプレッソの苦味の中にライムとジンの爽やかな香りが広がる



Irish Coffee Rostery Special

アイリッシュコーヒー

1,200 (税込 1,320)

ロースタリースペシャル

アイリッシュウイスキーを加えた沢村ロースタリーブレンドにモカソフトを浮かべた、香り豊かで心温まる一杯



BEER ビール

Edelpils - draft beer -

エーデルピルス 生

800 (税込 880)

HEARTLAND - bottled -

ハートランド 中瓶 500ml

980 (税込 1,078)

Craft Beer

クラフトビール (各種)

ASK

VERITASBRAU PURE & FREE

ヴェリタスブROI ピュア&フリー

(ノンアルコール)

680 (税込 748)

WINE ワイン

Wine by the Glass

グラスワイン (各種)

ASK

Bottles of Wine

ボトルワイン (各種)

ASK

WHISKEY ウイスキー

※飲み方はストレート、ロック、水割り、ソーダ割りで
お楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

SINGLE MALT YOICHI

シングルモルト余市

1,100 (税込 1,210)

THE GLENLIVET 12 YEARS OF AGE

グレンリベット 12年

1,100 (税込 1,210)

TALISKER AGED 10 YEARS

タリスキー 10年

1,100 (税込 1,210)

LAGAVULIN 16 YEARS

ラガヴァリン 16年

1,800 (税込 1,980)

MONKEY SHOULDER

モンキーショルダー

900 (税込 990)

TULLAMORE D.E.W

タラモアデュー

750 (税込 825)

BULLEIT BOURBON

ブレットバーボン

900 (税込 990)

WOODFORD RESERVE

ウッドフォード リザーブ

900 (税込 990)

DRINK & DESERT MENU

HAND DRIP SPECIALTY COFFEE

ハンドドリップコーヒー

自社焙煎の豆をハンドドリップで丁寧に淹れた、特別なコーヒーです

Winter Blend

ウインターブレンド

650 (税込 715)

華やかな風味とまろやかな質感に、クリーンな後味が特徴

Kenya Gacatha

ケニア ガチャタ

760 (税込 836)

柑橘系の風味に華やかで、心地よい明るい酸の余韻

Burundi Karambo

ブルンジ カランボ

680 (税込 748)

青りんご、アプリコットのような甘みを感じ、リッチな余韻

Ethiopia Karamo

エチオピア カラモ

750 (税込 825)

ラズベリー、ストロベリーのフレッシュな果実感と微かなスパイシーさ

Rwanda Rugali

ルワンダ ルガリ

660 (税込 726)

柑橘系の爽やかな風味に、ほんのり黒糖を感じさせる香り

Decaf Ethiopia G2

デカフェ エチオピア G2

650 (税込 715)

摘みたてのブドウのようなフレッシュで爽やかな香りや甘み

COFFEE コーヒー

SAWAMURA Roastery Blend

沢村ロースタリーブレンド

HOT 510 (税込 561)

Espresso (Double)

エスプレッソ

HOT 450 (税込 495)

Americano

アメリカーノ

HOT/ICED 530 (税込 583)

Cafe Latte

カフェラテ

HOT/ICED 650 (税込 715)

Cafe Mocha

カフェモカ

HOT/ICED 750 (税込 825)

Espresso Tonic

エスプレッソトニック

ICED 650 (税込 715)

Espresso Lemonade Soda

エスプレッソレモネードソーダ

ICED 800 (税込 880)

TEA 紅茶

Original Blend

オリジナルブレンド

HOT 530 (税込 583)

Earl Grey

アールグレイ

HOT/ICED 530 (税込 583)

Rooibos (Flavored)

ルイボス フレーバー付
(ノンカフェイン)

HOT 530 (税込 583)

Chai

チャイ

HOT/ICED 630 (税込 693)

SOFT DRINK ソフトドリンク

Apple Juice from Shinshu

信州産りんごジュース

700 (税込 770)

Coca Cola

コカ・コーラ

480 (税込 528)

Ginger Ale

ジンジャーエール (甘・辛)

480 (税込 528)

Oolong Tea

ウーロン茶

480 (税込 528)

Fuji Mineral Sparkling Water

富士ミネラルスパークリング 300ml

580 (税込 638)

DESERT デザート

Today's Gateau

本日のガトー

ASK

※詳細はスタッフにおたずねください

Gateau chocolate with vanilla ice cream

ガトーショコラ

650 (税込 715)

バニラアイス添え

LOUNGE PARFAIT 夜パフェ

Seasonal Fruit Parfait

季節のフルーツパフェ

季節ごとに旬なフルーツを使用した
期間限定のパフェです。

※詳細はスタッフにおたずねください

2,000 (税込 2,200)



* 写真はイメージです

Coffee Parfait

チョコレートパフェ

1,727 (税込 1,900)



Coffee Parfait

コーヒーパフェ

自家焙煎のエスプレッソを加えた
「大人のソフトクリーム」とオリジナルの
コーヒーゼリーを使用しています

1,545 (税込 1,700)



BAKERY LOUNGE **SAWAMURA**

BAKERY, CAFE 8:00 - 21:00

RESTAURANT

BREAKFAST MENU 8:00 - 11:00
(L.O. 10:00)

BRUNCH MENU 11:00 - 17:00

DINNER MENU 17:00 - 22:30
(L.O. 22:00)

03 - 5422 - 3088