

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 825

パンは各種1個からご注文いただけます

バゲット 税込 187

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 220

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 198

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 209

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 198

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 209

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 198

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 **1,350**

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

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 **1,250**

ロメイン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 1,375

ローストビーフサラダ **1,750**

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 1,925

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

季節野菜のポタージュ **880**

旬の野菜を温かいポタージュに 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

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

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

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

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 ※詳細はスタッフにお尋ねください 税込 1,408

季節のフルーツの白和え **1,100**

フレッシュフルーツとマスカルポーネのマリアージュ 税込 1,210

自家製ラー油で漬け込んだ釜揚げシラスのカナッペ **980**

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ラー油と
沢村のバゲットの共演 税込 1,078

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ィネガーで甘酸っぱく仕上げました 税込 858

SAWAMURAのポテサラ **980**

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 1,078

季節野菜の土佐酢ピクルス **980**

根菜などの季節野菜をピクルスに仕上げました 税込 1,078

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

馬肉のタルタル **1,650**

爽やかなグリーンマスタードソースを添えて 税込 1,815

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

シーズナルアヒージョ **1,100**
旬の食材をアヒージョに。※詳細はスタッフにお尋ねください 税込 1,210

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

イイダコの墨煮込み **950**
イ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

仔牛のアランチーニ **880**
柔らかい仔牛肉をライスロケットに 税込 968

軽井沢山吹ソーセージ **1,680**
“デリカテッセン山吹”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

海老と豚肉のアジアンメンチカツ **1,100**

海老のすり身が主役のメンチカツを、タイの調味料シラチャーソースでスパイシーに 税込 1,210

アンチョビ ブロccoli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

トリッパと牛すじのトマト煮込み **980**

南仏の定番料理 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シーに仕上げました 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

おつまみフォアグラリゾット **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

仔牛のカツレツ トマトフォンデュ **3,200**

生ハムとチーズを包み込みました 税込 3,520

PASTA / RISOTTO

パスタ・リゾット

モッ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

山吹ソーセージナポリタン スパゲッティ **1,950**
デリカテッセン山吹より取り寄せたソーセージ入り 税込 2,145

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ **2,080**
「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 2,288

桜エビと春のキャベツのペペロンチーノ スパゲッティーニ **1,880**
桜エビと春のキャベツにほんのリカレー風味をのせて 税込 2,068

本日のおすすめパスタ **2,200**
※詳細はスタッフにお尋ねください 税込 2,420

ペスカトーレ風リゾット **2,500**
ムール貝、浅利、蛤などを使って、お米にたっぷり旨味を含ませました 税込 2,750

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 | 850 | 税込 935 |
| 3種 | 2,500 | 税込 2,750 |
| 4種 | 3,000 | 税込 3,300 |
| 5種 | 3,400 | 税込 3,740 |

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ブルタイプ

DESSERT

デザート

ティラミス **650**
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 715

クラシック ショコラ **750**
しっとりと焼き上げました。生クリームと共に 税込 825

ガトーフロマージュ **750**
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 825

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 **630**
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 693

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
樽熟成のプレミアム焼酎を添えた大人のデザート 税込 1,210

ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

各 **550** 税込 605

和三盆バニラ / モカ / キャラメル

アプリコット / フランボワーズ / マンダリンマンゴー

DINNER COURSE

沢村ディナーコース
(2名様より)

5,500 税込 6,050

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

桜エビと春のキャベツのペペロンチーノ

..... 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) | 950 |
| 季節のフルーツを使用した自家製サングリア | 税込 1,045 |
| 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 | 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 **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

フレッシュ ミントソーダ **780**
フレッシュミントとライムのソーダ 税込 858

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

富士プレミアム スパークリング ウォーター (300ml) **780**
税込 858

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 500

深煎りでコクの強さが自慢のアイスコーヒー 税込 550

ダブル・エスプレッソ 550

「沢村ロースタリー軽井沢」で自家焙煎した豆を使用 税込 605

カフェラテ（アイス / ホット） 600

落としたてのエスプレッソにミルクを加えました 税込 660

アールグレイ 500

グレイ伯爵の愛した薫り高いフレーバー 税込 550

アイスティー 500

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 550

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

W I N E
L I S T

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

4,900

税込 5,390

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

7,800

税込 8,580

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

9,700

税込 10,670

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

16,000

税込 17,600

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 -

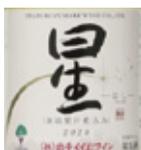
日本ワイン 白



鳥居平今村 アンサンブル 甲州 ブラン **4,800**
ピュアなフレーヴァーと穏やかな酸 税込 5,280

Trii villa Imamura L'ensemble Koshu Blanc

Koshu
Torii villa Imamura / Yamanashi, JAPAN



くずまきワイン 星 **5,700**
心地よいほのかな甘みと爽やかな酸 税込 6,270

Kuzumakiwine HOSHI

Seibel9110
Kuzumaki Wine / Iwate, JAPAN



シャトー 酒折 i-vines シャルドネ **6,800**
アイヴァンズのシャルドネを酒折が醸造 税込 7,480
濃厚でクリーミーな質感

Chateau Sakaori i-vines Chardonnay

Chardonnay
Chateau Sakaori / Yamanashi, JAPAN



蔵王ウッディファーム
フィルマンサン **8,800**
高貴で官能的な黄桃や蜂蜜の芳香。ふくよかで柔和 税込 9,680

Woodyfarm & Winery Phil Manseng

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

WHITE WINE

白ワイン



エムジーエステート シャルドネ

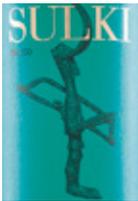
バランスに優れたフレッシュで 柔和な白

4,200

税込 4,620

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

5,800

税込 6,380

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

6,700

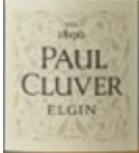
税込 7,370

Jean Marie Penet Touraine Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Jean Marie Penet / Loire, FRANCE

WHITE WINE

白ワイン



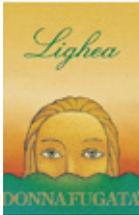
ポール クルーバー ヴィレージ シャルドネ

6,900
税込 7,590

キレのある酸 透明感のあるフレッシュなシャルドネ

Paul Cluver Village Chardonnay

Chardonnay
Paul Cluver / Elgin, SOUTH AFRICA



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



ヴィネーティ デッレ ドロミティ シャルドネ

7,500
税込 8,250

濃い麦わら色 遅い収穫による独特な蜂蜜のような香り

Vigneti delle Dolomiti Chardonnay

Chardonnay
Gino Pedrotti / Trentino Alto Adige, ITALY



サワーヴァイン チ リースリング

8,500
税込 9,350

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

Saurwein Chi Riesling

Riesling
Saurwein / Elgin, SOUTH AFRICA

WHITE WINE

白ワイン



ミルトン ヴィンヤーズ クロ サミュエル ヴィオニエ

8,500
税込 9,350

熟した洋梨や杏のアロマ 香り高くリッチ 滑らかな質感

Milton Vinyard Clos Samuel Viognier

Viognier
Milton Vinyard / Gizborne, NEW ZEA LAND



ドメーヌ デマランド シャブリ

9,500
税込 10,450

白いバラの清らかな香り 透明感のある酸とミネラル

Domaine des Malandes Chablis

Chardonnay
Domaine des Malandes / Bourgogne, FRANCE



テルラン ソーヴィニヨン ウィンクル

11,000
税込 12,100

シルキーでリッチな果実感
清涼感と深みのある余韻

Terlano Sauvignon Winkl 2021

Sauvignon Blanc
Cantina Terlano / Trentino Alto Adige, ITALY



ソラリス 千曲川シャルドネ 樽仕込

14,000
税込 15,400

洋梨や白桃の果実と白い花、穏やかなバニラの香り

Solaris Chikumagawa Chardonnay Barrel Fermentation

Chardonnay
Manns Wine / Nagano, JAPAN

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

4900

税込 5,390

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

7,500

税込 8,250

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

8,000

税込 8,800

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 **4900**
弾ける果実味 ほのかな甘みにホッとするロゼ 税込 5390

Tsuno Wine Campbell Early Rose

Campbell Early
Tsuno Wine / Miyazaki, JAPAN



トスカーナ ロザート フラワーパワー **5,600**
ハッピーにテーブルが華やぐ 昼飲みロゼ 税込 6,160

Toscana Rosato Flower Power

Sangiovese
Podere 414 / Toscana, ITALY



フリードリヒ 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



グラッドストーン アーラー ロゼ **6,900**
ピノノワールの華やかな香り
焼酎蔵の西酒造が NZ で造るワイン 税込 7,590

Gladstone Urlar Rose

Pinot Noir
Urlar Winery / Gladstone, New Zea Land

JAPANESE WINE - RED -

日本ワイン 赤



鳥居平今村 アンサンブル
ベリー A ルージュ

可憐なベリーと繊細な酸

4,800
税込 5,280

Trii villa Imamura L'ensemble Bailey A Rouge

Muscat Bailey A
Torii villa Imamura / Yamanashi, JAPAN



ソラリス ユヴェンタ ルージュ

優美なアロマと長い余韻のボルドーブレンド

7,200
税込 7,920

Solaris Juventa Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon
Manns Wines / Nagano, JAPAN



ドメーヌ デ テンゲイジ
サンセリテ マスカットベリー A

ジューシー & シルキー 凝縮した果実の息吹を感じる

7,600
税込 8,360

La Sincerite Muscat Bailey A

Muscat Bailey A
Domaine des Tengeijis / Yamanashi, JAPAN



楠ワイナリー ピノ ノワール

優しい酸にじんわりとした旨味 しっかりと癒しのピノ

9,000
税込 9,900

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

ほのかな黒胡椒のスパイス感 丸みのあるタンニン

4,200
税込 4,620

MG Estate Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
MG Estate / Central Valley, CHILE



スルキ ロッソ

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

Sulki Rosso

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY



トラディション カベルネ

きめ細かな酸とタンニン ガストロノミックなワイン

5,700
税込 6,270

Tradition Cabernet

Cabernet Sauvignon
Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY



グレネリー グラスコレクション シラー

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

Glenelly Glass Collection Syrah

Syrah
Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

RED WINE

赤ワイン



スエロ ヴィヴォ テイント

ラズベリーにミントのニュアンス 軽やかでジューシー

6,300
税込 6,930

Suelo Vivo Tinto

Garnacha, Tempranillo, Garnacha Blanca
Bodegas Azul y Garanza / Navarra, SPAIN



アヨルギティコ ナチュラル

ベルベットのようスムーズなギリシャのナチュラル

6,800
税込 7,480

Agiorgitiko Natur

Agiorgitiko
Tetramythos / Peloponnes, GREECE



ブラウフレンキッシュ ルスターベルク

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

6,800
税込 7,480

Blaufrankisch Rusterberg

Blaufrankisch
Ernst Triebaumer / Burgenland, AUSTRIA



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イ

6,900
税込 7,590

Catena Malbec

Malbec
Catena / Mendoza, ARGENTINA

RED WINE

赤ワイン



ル ランデヴー デ ザコリット
凝縮した果実の旨味とフィネスを感じる酸

7,500
税込 8,250

Le Rendez-vous des Acolytes

Grenach
Domaine des Accoles / Cotes du Rhone, FRANCE



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

7,800
税込 8,580

Gioia del Colle Primitivo Riserva

Primitivo
Fatalone / Puglia, ITALY



アンテュ ピノノワール
ブルゴニユより冷涼 清楚で可憐

7,900
税込 8,690

Antu Pinot Noir

Pinot Noir
Domaine de Grass / Leyda Valley, CHILE



ポールコンティ シラズ
ソフトな口当たりでありながら力強く複雑

8,500
税込 9,350

Paul Conti Shiraz

Shiraz
Paul Conti / Margaret River, AUSTRALIA

RED WINE

赤ワイン



サンフォニー

熟れた果実のリッチな味わいと
長期熟成がもたらす複雑な余韻

8,700
税込 9,570

Symphonie

Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Chateau Khoury / Bekaa Valley, LEBANON



パオロ スカヴィーノ バルベラ ダルバ **8,800**

フローラルなアロマ 優しさに溢れるしなやかな 1 本

税込 9,680

Barbera d'Alba

Barbera
Paolo Scavino / Piemonte, ITALY



ハーテンバーグ カベルネソーヴィニヨン **8,800**

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

税込 9,680

Hartenberg Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
Hartenberg / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



ヴァンド ソアフ

華やかな香りにうっとり 飲み心地の良い 1 本

9,500
税込 10,450

Vin de Soif

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

RED WINE

赤ワイン



レメリュリ レゼルヴァ

聖なるテロワールを表現したエレガントなりオハ

9,800
税込 10,780

Remelluri Reserva

Tempranillo, Garnacha, etc
Remelluri / Rioja, SPAIN



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



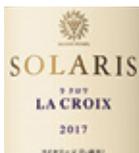
マルターディング シュペートブルグンダー

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

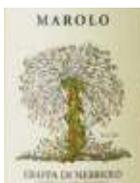
アプリコットや桃
干し無花果の凝縮した香りと自然な甘み

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