

# 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.

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)



## MAIN

サラダ付き  
comes w/sald

GRILLED CHICKEN w/ grenobise sauce

鶏もも肉のグリル グルノブローズソース

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

ROLLED CABBAGE in ratatouille style

ラタトゥイユ風 ロールキャベツ

ハーブの効いたポークミンチをキャベツで包み込みました  
野菜旨味たっぷりのラタトゥイユとトマトのスープで

1,800

税込 1,980

GRILLED PORK LOIN w/ green mustard sauce

豚肩ロースのグリル グリーンマスタードソース

豚肩ロースをシンプルにグリルした一皿  
酸味の効いたソースでさっぱり

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皿

2,200

税込 2,420

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

サーモンのミキユイグリル 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

2,300

税込 2,530

## PASTA

サラダ付き  
comes w/sald

### STEWED BEEF & EGG PLANT LASAGNA

ビーフラグーと茄子のラザニア <数量限定>

牛の旨味たっぷりのラグーと長茄子が入ったボリューム抜群のラザニア

1,800

税込 1,980

### 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

1,700

税込 1,870

### 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

## SALADS

本日のスープ付き  
comes w/soup

### GRILLED PORK SALAD

薄切りポークのグリルサラダ

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。

1,800

税込 1,980

### GRILLED VEGETABLE CAESAR SALAD

グリル野菜のシーザーサラダ

グリルしたロメインレタスと野菜をシーザードレッシングでどうぞ

1,700

税込 1,870

## LUNCH SET

**DRINK** 250 税込 275

沢村ベーカリーブレンド *SAWAMURA BAKERY BLEND*

アイスコーヒー *ICED COFFEE*

紅茶 *TEA (hot / iced)*

オレンジジュース *ORANGE JUICE*

グレープフルーツジュース *GRAPEFRUIT JUICE*

**DESSERT** 300 税込 330

バニラアイス *VANILLA ICE*

ほうじ茶アイス *ROASTED GREEN TEA ICE*

ヨーグルトソルベ *YOGURT SORBET*

フランボワーズソルベ *FRAMBOISE SORBET*

# 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 / ORIGINAL BLEND  
\* アールグレイ / オリジナルブレンド 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.



## 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

---

SEASONAL FRUITS & FETA CHEESE GREEK STYLE SALAD

### 季節の果物とフェタのギリシャサラダ

季節の果物とたっぷりのフェタチーズで仕上げたさっぱりサラダ

**1,200**  
税込 1,320

MIXED FRIED SEAFOOD SALAD

### 魚介のフリットミストサラダ

セモリナ粉をつけて揚げた魚介類と  
甘酸っぱいフランボワーズのドレッシングで仕上げたサラダ

**1,300**  
税込 1,430

GRILLED PORK SALAD

### 薄切りポークのグリルサラダ

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

**1,200**  
税込 1,320

---

## SOUP スープ

---

MINESTRONE

### ミネストローネ

野菜たっぷりのミネストローネ

**750**  
税込 825

SEASONAL POTAGE

### 季節のポタージュ

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

**750**  
税込 825

# COLD TAPAS 冷タパス

## FRESH FISH CARPACCIO

### 鮮魚のカルパッチョ

旬の魚をオリーブオイルでシンプルに味付け。

1,200  
税込 1,320

## CABBAGE & SEMI COOKED SALMON SALAD

### シャキシャキキャベツとミキユイサーモンのサラダ

紫キャベツが彩りのアクセントに。おつまみ感覚サラダ

850  
税込 935

## WHITE FISH ESCABECHE

### 白身魚と赤玉葱のエスカベッシュ

レモンとオリーブオイルで仕上げた南蛮漬け

800  
税込 880

## 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

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

1,250  
税込 1,375

## 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

## SEASONAL HUMMUS

### 季節のフムス

季節の食材で仕上げたオリジナルフムス。パンにつけてどうぞ

850  
税込 935



# COLD TAPAS 冷タパス

MASHED TOFU SALAD w/ seasonal fruits

## 季節のフルーツの白和え

フレッシュフルーツとマスカルポーネのマリアージュ

1,100  
税込 1,210

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ペを添えて、ワインが進む一皿

1,200  
税込 1,320

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

ASSOTED CHEESE

## チーズ盛り合わせ

(スプリッツ/バヴェ・ド・パリ/ゴルゴンゾーラドルチェ)

1種 900 税込 990  
2種 1,600 税込 1,760  
3種 2,600 税込 2,860

ASSORTED CHARCUTERIE

## シャルキュトリー盛り合わせ

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

2,000  
税込 2,200

# HOT TAPAS 温タパス

GIZZARD, LIVER & SEASONAL VEGETABLE AJILLO

## 砂肝・レバーと季節野菜のアヒージョ

砂肝とレバーのコンフィと季節野菜をアツアツのガーリックオイルで

1,100

税込 1,210

SHRIMP & LOTUS ROOT AJILLO

## 海老とレンコンのアヒージョ

プリプリの海老とホクホクのレンコンをアツアツのガーリックオイルで

1,100

税込 1,210

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

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

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

950

税込 1,045

EGG PLANT PARMIGIANA

## 茄子のパルミジャーナ

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

1,000

税込 1,100

# HOT TAPAS 温タパス

OSSO BUCO (stewed veal) w/ turmeric rice

## オッソブーコ ターメリックライス添え

1,200

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  
ターメリックライスと混ぜるとさらにコクのある味わいに

税込 1,320

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 LAMB w/ lemon & red wine salt

## 骨付き仔羊肉のグリル レモン・赤ワイン塩添え

1,100

肉のジューシーさを閉じ込め、表面を香ばしくグリル。  
素材をシンプルに味を与える一品。 レモンや自家製赤ワイン塩をかけても◎

税込 1,210

PORK SPARE RIB stewed in balsamic vinegar

## 豚スペアリブのバルサミコ煮込み

1,100

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

税込 1,210

POLPETTINE (Italian meat ball) stewed in tomato soup

## ハーブ香るポルペッティニーニ

900

ハーブとチーズが香る肉団子をトマトスープで煮込むイタリアの郷土料理。  
アリゴと一緒にクリーミーに仕上げました

税込 990

THICK SLICED PORK CUTLET in Milan Style

## 厚切り豚肉のミラノ風カツレット サルサクレマ

1,400

衣はカリッと、中はジューシーなカツレットを。  
クリームベースのソースでリッチに仕上げました

税込 1,540

# — PASTA・RISOTTO パスタ・リゾット —

## SEASONAL PEPERONCINO

### 季節のペペロンチーノ

季節の旬な食材を使ったペペロンチーノ

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

## SEAFOOD TOMATO RISOTTO

### 魚介たっぷりのトマトクリームリゾット

海老・イカ・小柱・あさりの旨味をお米に含ませました

2,450  
税込 2,695

---

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

## MAIN メイン

GRILLED SWORDFISH w/ dukkah oil

**カジキマグロのグリル デュカオイル**

**1,850**

ジューシーにグリルしたカジキマグロと香り高いスパイスとナッツのソースで

税込 2,035

GRILLED FRESH FISH

**鮮魚のグリル**

**2,200**

グリルした鮮魚を旬の食材と合わせた仕上げました。

税込 2,420

詳細はスタッフにお尋ねください

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

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。

税込 2,420

サルサヴェルデで味変をお楽しみください

PORK LOIN stewed in dark beer

**豚肩ロースの黒ビール煮**

**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

OSSOBUCCO (stewed shank) sided w/ butter rice

**信州プレミアム和牛のグリル**

**5,600**

柔らかくバランスの取れたプレミアム和牛をじっくりとグリルしました。

税込 6,160

ブイヨンと醤油で煮たカブとともに

# DESSERT デザート

CUSTARD PUDDING seasoned w/ whiskey

**ALCOHOL** 大人なプリン

紅花卵を使った滑らかなプリンにウイスキーを入れ大人な仕上がりに。

800

税込 880

YOGHURT SHORT CAKE

ヨーグルトショートケーキ

酸味のきいたヨーグルトクリームと口溶けのいいムースでさっぱりと

800

税込 880

EARL GREY BAKED CHEESE CAKE

アールグレイの バイクドチーズケーキ

アールグレイを贅沢に感じるチーズケーキ  
シナモンクランブルをアクセントに

1,000

税込 1,100

ORIGINAL LEMON TART

虎ノ門 オリジナルレモンタルト

レモンをふんだんに使い、様々な触感を感じる一品

700

税込 770

MATCHA & KUMQUAT PARIS-BREST

抹茶と金柑のパリブレスト

抹茶のほろ苦さと金柑の甘酸っぱさが絶妙。春の訪れを感じる一皿

1,000

税込 1,100

ICE CREAM

自家製アイスクリーム

VANILLA / COFFEE / ROASTED GREEN TEA  
バニラ / 沢村ロースタリーコーヒー / ほうじ茶

600

税込 660

SORBET

自家製ソルベ

FRAMBOISE / PASSION FRUIT / YOGURT  
フランボワーズ / パッションフルーツ / ヨーグルト

600

税込 660

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ーミュール

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

16,000  
税込 17,600

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



### 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 うっとり気持ちがおほぐれる白

**5,800**  
税込 6,380



### 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

**6,700**  
税込 7,370



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

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

**6,800**  
税込 7,480

# WHITE

白ワイン



## Lighea リゲア

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

**7,200**  
税込 7,920



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

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

**7,200**  
税込 7,920



## Gladstone Urlar Sauvignon Blanc グラッドストーン アーラー ソーヴィニヨンブラン

Sauvignon Blanc  
Urlar Winery / Gladstone, NEW ZEALAND

焼酎蔵・西酒造がNZで造る洗練された清らかな味わい

**7,500**  
税込 8,250



## Saurwein Chi Riesling サワーヴァイン チ リースリング

Riesling  
Saurwein / Elgin, SOUTH AFRICA

レモンシャーベットのよう繊細な酸 美しいリースリング

**8,500**  
税込 9,350



# 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



## 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



## Telrano Sauvignon Winkl テルラン ソーヴィニヨンウイングル

11,000  
税込 12,100

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



## Reu 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



## Toscana Rosato Flower Power トスカーナ ロザート フラワーパワー

5,600  
税込 6,160

Sangiovese  
Podere 414 / Toscana, ITALY

ハッピーにテーブルが華やぐ 昼飲みロゼ



## 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



## Barig Alte Reben ベリーッヒ アルテレーベン

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

5,800  
税込 6,380



## Serie R Ambrato グレープリパブリック セリエ エッレ アンブラート

Sebel9110, Delaware  
Grape Republic / Yamagata, JAPAN

明るいアロマのフルーティーなオレンジ

6,500  
税込 7,150



## Piquentum Malvasia ピクェントウム マルヴァジア

Malvasia  
Piquentum / Istria, CROATIA

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



## Rkatsteli Qvevri クヴェヴリ ワインセラー ルカツィテリ

Rkatsteli  
Qvevri Wine Celler / Kakheti, GEORGIA

枇杷や杏の濃密なアロマと滑らかな飲み クリーンなジョージアワイン

8,000  
税込 8,800

# 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



## 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



## 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

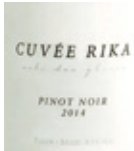
7,800  
税込 8,580

Primitivo  
Fatalone / Puglia, ITALY

濃密かつ柔らかい 調和の取れたフルボディ

# RED

赤ワイン



## Cuvée Rika Pinot Noir キュヴェ リカ ピノノワール

**8,200**  
税込 9,020

Pinot Noir  
Longridge / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

ジューシーなベリー 甘やかなスパイス 優しく滑らか



## Vin de Soif ヴァンド ソアフ

**9,500**  
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 トゥニア ロッソ カントモロ

**11,000**  
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 ソラリス ラクロワ

**15,000**  
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

# ベーカリー&グリル 沢村 虎ノ門

————— BAKERY,CAFE —————

7 : 30 - 20 : 00

————— RESTAURANT —————

MORNING MENU 7 : 30 - 10 : 00

LUNCH MENU 11 : 00 - 16 : 00

DINNER MENU 16 : 00 - 23 : 00  
(L.O. 22 : 00)

日曜日のみ 22:00 CLOSE (L.O. 21:00) ※連休の場合は最終日

BAKERY & GRILL

# SAWAMURA

KARUIZAWA