

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/salad

GRILLED CHICKEN w/ grenobloise 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

ハーブの効いたボ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

サーモンのミキューイグリル 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/ salad

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 PEPERONCINO

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 YOGHURT 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 MEISTER 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 グリーンスフリー 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

ASSORTED CHEESE

チーズ盛り合わせ

(スプリンツ/パヴェ・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した、
様々な味わいの盛り合わせ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

ZUCCHINI 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した、
素材をシンプルに味わえる一品。 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 カツレツ 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ツを。
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

OF THE MONTH 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て大人な仕上がりに

800

税込 880

YOGHURT SPONGE 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 ベ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 オリジナルレモントルト

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

抹茶と金柑のパリプレスト

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

バニラ /

沢村ロースタリーコーヒー /

ROASTED GREEN TEA

ほうじ茶

600

税込 660

SORBET

自家製ソルベ

FRAMBOISE

フランボワーズ /

PASSION FRUIT

パッションフルーツ /

YOGHURT

ヨーグルト

600

税込 660

DRINK
MENU

BEER ビール

ART LABEL SERIES *Session IPA / White Ale*

泡村麦酒 Session IPA / White Ale

軽井沢のクラフトビールメーカー『ココノホップ』と
コラボレーションしたビール。軽井沢に縁のある作家作品をラベルにし、
お食事にあわせて、ビールとともにアートも楽しめるシリーズです。

1,100
税込 1,210

HEARTLAND - *draft* -

ハートランド 樽生

880
税込 968

BRAU MEISTER - *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نز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

タリスカー 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
ORIGINAL BLEND - pot service - オリジナルブレンド ポットサービス	HOT	650 税込 715
EARL GRAY - pot service - アール 그레이 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 オレンジジュース	480 税込 528
--------------------------	---------------

GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース	480 税込 528
----------------------------------	---------------

APPLE JUICE 信州産りんごジュース	580 税込 638
---------------------------	---------------

PEACH JUICE 信州産ももジュース	750 税込 825
--------------------------	---------------

TOMATO JUICE トマトジュース	480 税込 528
-------------------------	---------------

COLA コーラ	480 税込 528
-------------	---------------

GINGER ALE ジンジャーエール (甘口 / 辛口)	480 税込 528
----------------------------------	---------------

GINGER SODA (LEMON / BLUEBERRY / APPLE) ジンジャーソーダ (レモン / ブルーベリー / アップル)	600 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

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

4,900
税込 5,390



New Player in Town ニュープレイヤー イン タウン

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

6,300
税込 6,930



Ryugan Koubo no Awa 龍眼 酵母の泡

Ryugan
Manns Wines / Nagano, JAPAN

長野の伝統品種「龍眼」100% 清らかで爽快

6,500
税込 7,150



Cremant d'Alsace Extra Brut クレマン ダルザス エクストラ ブリュット

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

7,800
税込 8,580



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 エクスプレッション ブリュット

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

16,000
税込 17,600

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 うっとり気持ちいがほぐれる白

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

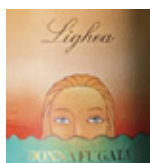
上品ながらふくよかで濃密な日本のシャルドネ

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な繊細な酸 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

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

8,800

税込 9,680



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

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

9,800

税込 10,780



Telrano Sauvignon Winkl テルラン ソーヴィニヨンウィンクル

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

11,000

税込 12,100



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

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

13,000

税込 14,300

ROSE

ロゼ



Tsuno Wine Campbell Early Rose 都農ワイン キャンベルアーリー ロゼ

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

4,900

税込 5,390



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

Sangiovese
Podere 414 / Toscana, ITALY

ハッピーにテーブルが華やぐ 昼飲みロゼ

5,600

税込 6,160



Rock Pet Nat ロック ペットナット

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

6,200

税込 6,820



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

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

濃いめの色調 充実したエキスのあるロゼ

6,500

税込 7,150

ORANGE

オレンジ



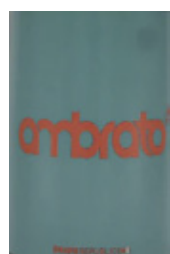
Barig Alte Reben ベリーッヒ アルテレーベン

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ピターな風味

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

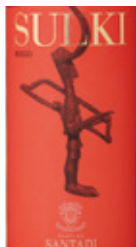
枇杷や杏の濃密なアロマと滑らかな渋み クリーンなジョージアワイン

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

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

8,200

税込 9,020



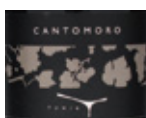
Vin de Soif ヴァンド ソアフ

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

9,500

税込 10,450



Rosso Cantomoro トゥニア ロッソ カントモロ

Cabernet Sauvignon
Tunia / Toscana, ITALY

青さのない優美な果実感と繊細なタンニン

11,000

税込 12,100



Solaris La Croix ソラリス ラクロワ

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

15,000

税込 16,500

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