

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込んで作りました

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

M E N U

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ィ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

Marinated Seafood

魚介のマリネ 1,350

エビやタコ、イカなどをマリネに。レモンと香草風味で

税込 1,458

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

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

ぷりぷ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

さくっと揚げた白身魚をタルタルソースと共に 税込 968

Veal Rice Croquette

仔牛肉のアランティーニ 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 Ball

仔羊のポルペッティーネ 1,100

仔羊肉をミートボールにし、トマトで煮込んだ料理です 税込 1,188

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 Ray seasoned w/ lemon

真カスベのフリット レモン風味 **1,350**

トロリとしたコラーゲン質の身質のお魚です。レモンバターソースで 税込 1,458

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

Today's Fresh Fish Dish

本日の鮮魚料理 2,480~

本日入荷のお魚料理です。内容はスタッフにお尋ねください

税込 2,678~

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
クリーミーなソースに仕上げました

税込 3,190

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のチーズ

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

Gorgonzola 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

Catalana w/ campari jelly

カタラーナ カンパリゼリー添え 750

表面をキャラメリゼしたカスタードクリームをアイスクリームに。

爽やかなカンパリの香りと共に

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UMAN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 ゼクト 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



スパークリング オランジェ **8,000**
税込 8,800

ルミエールが造るオレンジ色のスパークリング

Sparkling Orangé

Kosyu
Lumiere / YAMANASHI, JAPAN



K537 甲州スパークリング **9,500**
税込 10,450

甲州特有の香りと滑らかな泡立ちがきれいに調和

K537 Kosyu SparklingGI Yamanashi

Kosyu
MGVs ワイナリー / YAMANASHI, JAPAN



ガティノワ グラン・クリュ **13,000**
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
爽やかに澁刺とした味わい

Domaine de Gras Estate Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Domane 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

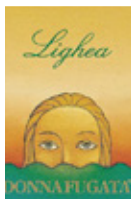


トニー グリュナー **6,500**
ヴェルトリーナー 税込 7,150

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 清みな果実味

Bättig VINO de Region Chardonnay

Charonnay
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**

古き良きデラウェアの個性が現れたオレンジワイン

税込 5,390

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**

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

税込 6,600

El Troyano Orange Wine

Verdejo
Bodegas Parra Jimenez, SPAIN



トロナード デュステイウ **7,200**

旨み溢れるオレンジ！

税込 7,920

Tronada d'esliu

Garnacha Blanca
La Nave de Los Locos / Penedés, SPAIN

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、チャームングなワイン 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ムングなピノ・ノワール

Domaniile Sahateni La Vie Pinot Noir

Pinot Noir
Domaniile Sahateni / ROMANIA



バルベラ・ダスティ 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、 税込 6,050
くずまきワインが造るブドウ酒

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



ペガソ ゼータ **5,800**
心地よく、繊細で素直なワイン 税込 6,380

Pegaso Zeta
Garnacha
Telmo Rodriguez / Cebrenos, SPAIN



楠わいなリー 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

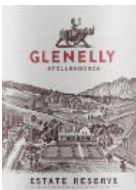
赤ワイン



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

Bell' Assai

Frappato di Vittoria
Donnafugata / ITALY



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

Solaris Juventa Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon
Manns Wines / Komoro, Nagano, JAPAN

RED WINE

赤ワイン



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**
深いスミレ色 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

赤ワイン



スターク コンデ **8,800**
カベルネ・ソーヴィニヨン 税込 9,680
飲み応えのあるクラシックスタイルのカベルネ

Stark Conde Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Petite Syrah, Marbec, Cabernet Franc
Stark Conde / 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 Franc
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