

LUNCH
MENU

BAKER'S LUNCH

サラダ・フレンチフライ付き

牛100%パティのハンバーガー **1,880**
税込 2,068

追加トッピング ・パティ+640 ・アボカド+350 ・目玉焼き+350
※上記はすべて税込価格となります

フィッシュバーガー **1,730**
税込 1,903

MAIN LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

SAWAMURA プレートランチ **2,100**
税込 2,310

若鶏もも肉のロースト ココナッツカレーソース **1,730**
税込 1,903

豚スペアリブの香草パン粉焼き **1,980**
税込 2,178

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み **2,800**
税込 3,080

HOT DOG PLATE for kids お子様ランチ **1,200**

キッズホットドッグ(タルタルソース)、フライドポテトサラダ、
バナラアイス、ジュース(リンゴ or オレンジ) 税込 1,320

※小学生以下のお子様に限らせて頂きます

PASTA LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

- 自家製ボロネーゼ タリアテッレ **1,980**
税込 2,178
- 広島産カキと生海苔のクリームソース リングイネ **1,900**
税込 2,090
- おすすめパスタ ※黒板をご確認ください

SALAD LUNCH

熟成酵母パン・スープ付き

- 炙りサーモンとクリームチーズのサラダ 白味噌ドレッシング **1,830**
税込 2,013
- チョップド サラダ ハニーマスタードソース **1,680**
税込 1,848

SOUP LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

- 具沢山のミネストローネ **1,600**
税込 1,760

セットドリンク、セットデザートは裏面をご確認ください >

SET DRINK + 250 税込 275

COFFEE

沢村ペーカリーブレンド

アイスコーヒー

カフェラテ (HOT・ICED) 税込+110

カプチーノ (HOT) 税込+110

アメリカノ (HOT・ICED) 税込+110

エスプレッソ (HOT) 税込+110

TEA

紅茶 (HOT・ICED)

ダーズリン (HOT)

ルイボス (HOT)

カモミール (HOT)

JUICE

グレープフルーツジュース

オレンジジュース

リンゴジュース 税込+110

DESSERT SET + 500 税込 550

紅茶のプリュレ ティラミス アフォガード

ALCOHOL

ハートランド樽生 (小) ※LUNCH TIMEのみ 500

税込 550

本日のスパークリング 1,200

税込 1,320

本日のグラスワイン (赤・白) 950 ~

税込 1,045~

DINNER

M E N U

※ ディナータイムではチャージ料としてお一人様 550 円(税込)を
頂戴しております(小学生以上)

SALAD & SOUP

サラダ & スープ

新鮮野菜のグリーンサラダ **1,200**

トマトと赤ワインビネガールの酸味でさっぱりと仕上げました 税込 1,320

炙りサーモンとクリームチーズのサラダ **1,600**

炙ったサーモンの香ばしさと味噌ドレッシング相性が◎ 税込 1,760

新鮮レタスの炭火焼シーザーサラダ **1,380**

レタスのみずみずしさと炭火焼の香ばしさをお楽しみください 税込 1,518

リードヴォーを添えたりヨン風サラダ **1,780**

フランス南東部リヨンの郷土料理。ベーコン、鶏レバー、温泉卵とともに 税込 1,958

ミネストローネ **780**

たっぷりの野菜を煮込んだトマトベースのスープ 税込 858

BREAD

沢村のパン

1カット **130**

税込 143

Sサイズ(4カット) **450**

税込 495

CHARCUTERIE

シャルキュトリー

パンにもワインにも良く合う、沢村自慢のシャルキュトリーです

3種盛り合わせ

下記より好きな3種をお選び下さい

2,500 税込 2,750

テット・ド・フロマーージュ 1,000

豚足、豚耳、頭肉などを香味野菜と煮込んだテリーヌ

税込 1,100

イベリコ豚のチョリソー 780

粗挽きにしたイベリコ豚に、パプリカなどスパイスを加えて熟成

税込 858

ポークリエット 780

豚バラ肉を煮込んで滑らかに仕上げました

税込 858

自家製ロースハム 900

薫香を効かせた深みのある味わいに

税込 990

パテ ド カンパーニュ 1,300

レバーをしっかり効かせた田舎風パテ

税込 1,430

自家製ソーセージ 1,200

ハーブと黒胡椒を効かせ、ジューシーに焼き上げました

税込 1,320

COLD TAPAS

冷タパス

鮮魚のカルパッチョ **1,780**
千葉県千倉漁港から直送の旬のお魚で
税込 1,958

冷製カポナータ **700**
ナス、玉ねぎ、パプリカなどの彩り野菜を自家製トマトソースで煮込みました
税込 770

海老マヨとパクチー **980**
海老とパクチーという、間違いないコンビの一品
税込 1,078

広尾沢村ポテトサラダ **780**
仕上げにフライドオニオンとチェダーチーズを贅沢に振りかけています
税込 858

自家製ピクルス **700**
季節の野菜を漬けた、フォーク休めの一品
税込 770

COLD TAPAS

冷タパス

燻製した砂肝とパクチーのサラダ **930**
最初の一品として最適！アルコールのお供に 税込 1,023

白レバーペースト **780**
ローズマリーとバターで味に深みを出しました 税込 858

鶏ハムのネギとマスタードのソース **750**
ブレッド&タパス沢村の定番メニューの進化系 税込 825

牛ハツの炙りカルパッチョ **1,400**
炭火で軽く炙った牛ハツの旨味に、粗挽きのグリーンペッパーがアクセントに 税込 1,540

チーズ2種盛り **1,500**
詳細はスタッフまでお尋ねください 税込 1,650

HOT TAPAS

温 タパス

海老と蓮根のアヒージョ 1,200

特製のトマトペーストをプラスして、さらに美味しく仕上げました 税込 1,320

広島産カキと青ネギのアヒージョ 1,300

カキの旨みとネギの風味が絶妙にマッチした一品 税込 1,430

アンチョビブロッコリー 820

熱々の鉄板にブロッコリー！食欲をそそります 税込 902

ゴルゴンゾーラのバゲットグラタン 900

沢村のバゲットを使用したチーズ好きにはたまらない一品 税込 990

フィッシュ & チップス 1,200

パールの定番メニュー ビールが進みます 税込 1,320

季節のフリット 1,600

旬の魚介や野菜をシンプルにフリットに 税込 1,760

HOT TAPAS

温タパス

カスレ **2,380**

ソーセージや鴨などのお肉と白インゲン豆をじっくり煮込んだ
フランス南西部の伝統料理 税込 2,618

仔牛のタンの炭火焼き **1,500**

厚切り仔牛タンをマッシュポテト一緒に。特製スパイスがアクセントに 税込 1,650

豚肩ロース香草パン粉焼きとフルーツマト **1,500**

温かいお肉をアマーラとバルサミコの冷たいソースとともに。
コントラストを楽しめる一品です 税込 1,650

フランス産グリーンピースのラグー **850**

ペコリーノチーズをしっかりと効かせて、付け合わせにもお酒のお供にもピッタリ 税込 935

グラタン・ドフィノア **650**

ビストロ料理の定番！じゃがいものグラタンです 税込 715

ごろっとポテトフライ **650**

玉ねぎとお肉の旨味をふくませた、クセになるポテト 税込 715

季節野菜のロースト **880**

他の料理にも合わせやすいシンプルな野菜料理 税込 968

MAIN

メイン

タスマニアサーモンのレアソテー **2,200**

サーモンとケッカソースでシンプルに仕上げました

税込 2,420

ズワイガニとポロネギのパイ包み焼き **2,300**

ほぐしたカニのクリーム煮をパイで包み込み、濃厚なアメリカーナソースを合わせて

税込 2,530

鴨のコンフィ **2,500**

鴨のもも肉を柔らかくコンフィにして、皮面をパリッと焼き上げました

税込 2,750

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み **2,800**

フォンドヴォーや蜂蜜を加えて、ホロホロになるまで煮込みました

税込 3,080

北海道十勝産牛肉のサーロインのグリル **3,500**

赤身肉の旨味を塩コショウでシンプルに

税込 3,850

シェフのSTAUB料理 **ASK**

旬の野菜や、その時期におすすめの食材をSTAUBでじっくり調理します

※詳細はスタッフまでお尋ねください

PASTA

パスタ

イワシとドライトマトのオイルパスタ

スパゲッティーニ 1,680

イワシの旨味がギュッと詰まったオイルパスタです 税込 1,848

しらす、揚げ茄子、リコッタチーズのアラビアータ

スパゲッティーニ 1,780

絶妙なバランス!!! 税込 1,958

広島産カキと生のりのクリームソース リングイネ 1,900

海の旨みをクリームソースに絡めました 贅沢な一品 税込 2,090

渡り蟹のトマトクリームパスタ リングイネ 2,200

渡り蟹を丸ごと一杯使用。見た目も内容も豪華な一品 税込 2,420

自家製ボロネーゼ タリアテッレ 1,980

ごろっと仕上げたボロネーゼソースに、たっぷりのチーズを加えて 税込 2,178

DESSERT

デザート

ティラミス 740
税込 814

紅茶のブリュレ 680
税込 748

アフォガード 580
税込 638

季節のパンナコッタ 650
税込 715

チョコレートとナッツのセミフレッド
ミックスベリーのソルベ 800
税込 880

バニラアイス 500
税込 550

CAFE

カフェ

沢村ベーカリーブレンド SAWAMURA Bakery Blend	HOT	500	税込 550
	ICED	550	税込 605
アメリカーノ Americano	HOT	480	税込 528
	ICED	530	税込 583
エスプレッソ Espresso	HOT	480	税込 528
カフェラテ Cafe latte	HOT / ICED	580	税込 638
カプチーノ Cappuccino	HOT	580	税込 638
ロイヤルハニーカフェラテ Royal Honey Cafe Latte	HOT / ICED	630	税込 693
ハニーシナモンラテ Honey Cinnamon Latte	HOT / ICED	630	税込 693
カフェモカ Caffè Mocha	HOT / ICED	640	税込 704

※ソイに変更 / Change to SOY MILK	+ 120	税込 132
※デカフェに変更 / Change to DECAF	+ 70	税込 77
※オーツミルク、アーモンドミルクに変更 / Change to OAT / ALMOND MILK	+ 170	税込 187

アイスティー Iced Tea		550	税込 605
アールグレイ Earl Grey	HOT	550	税込 605
ダージリン Darjeeling	HOT	550	税込 605
ルイボス Rooibos tea	HOT	550	税込 605
カモミール Chamomile	HOT	550	税込 605
ロイヤルハニーティー Royal Honey Tea	HOT / ICED	600	税込 660

BEER

ビール

ハートランド樽生	850
	税込 935
キリン一番搾り 小瓶	800
	税込 880
ヒューガルデン ホワイト	950
	税込 1,045
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール)	700
	税込 770

WHISKEY

ウイスキー

ジャックダニエル	900	シーバスリーガル 12年	1,000
	税込 990		税込 1,100
I.W. ハーパー	900	ボウモア 12年	1,400
	税込 990		税込 1,540
白州	1,500	イチローズモルト & グレーン ホワイトラベル	1,100
	税込 1,650		税込 1,210

BAR DRINK

バードリンク

ハイボール **850**
税込 935

南部美人 梅酒 糖類無添加 **980**
税込 1,078

浪乃音酒造 プレミアムジンジャー
生姜 & かぼす **900**
税込 990

鳳凰美田 ゆず酒 **900**
税込 990

HENDRICK'S GIN **1,100**
税込 1,210

KOMASA GIN 桜島小みかん **900**
税込 990

SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州りんごジュース **680**

税込 748

オレンジジュース **500**

税込 550

グレープフルーツジュース **500**

税込 550

ジンジャエール **500**

税込 550

コココーラ **500**

税込 550

ウーロン茶 **500**

税込 550

サンベネデット スパークリングウォーター 500ml **1,000**

税込 1,100

サンベネデット スティルウォーター 500ml **1,000**

税込 1,100

WINE
LIST

SPARKLING

スパークリング



ビアンカビーニャ スプマンテ **4,900**
新鮮なりんごのアロマ 繊細な酸と柔らかな泡立ち 税込 5,390

Bianca Vigna Spumante

Glera, Garganega
Bianca Vigna / Veneto, ITALY



龍眼 酵母の泡 **6,500**
長野の伝統品種「龍眼」100% 清らかで爽快 税込 7,150

Ryugan Koubo no Awa

Ryugan
Manns Wines / Nagano, JAPAN



クレマン ダルザス **7,800**
エクストラ ブリュット 税込 8,580

Cremant d'Alsace Extra Brut

Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir
Bott Geyl / ALSACE, FRANCE



K537 甲州スパークリング **9,700**
甲州特有の香りと滑らかな泡立ちがきれいに調和 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 **16,000**
エクスペリションブリュット 税込 17,600

Champagne 1er Cru Cumieres Expression Brut

Pinot Munier, Pinot Noir, Chardonnay
Rene Geoffroy / Champagne, FRANCE

WHITE WINE

白ワイン



MG エステート ソーヴィニヨンブラン 4,200
爽やかなシトラスのアロマ フレッシュで軽快 税込 4,620

MG Estate Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
MG Estate / Central Valley, CHILE



スルキ ビアッコ 4,500
地中海の風を感じるミネラルと塩味 税込 4,950

Sulki Bianco

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY



シャルドネ エルヴェ
アンバリック 5,300
奥行きのある味わいと心地よい飲み口 税込 5,830

Chardonnay élevé en Barriques

Chardonnay
Domaine de Gourgazaud / Languedoc-Roussillon, FRANCE



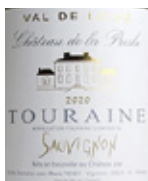
ラス クリオーラス 5,600
デ ドングラシアーノ ホワイト 税込 6,160
フローラルなアロマとジューシーな味わいのナチュラルワイン

Las Criollas de Don Graciano White

Criolla Grande, Moscatel, Trontes, etc
Paso a Paso / Mendoza, ARGENTINE

WHITE WINE

白ワイン



ジャンマリーペネ **6,700**
V 税込 7,370

涼しげなハーブと白い花々の華やかな香り

Jean Marie Penet Touraine Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Jean Marie Penet / Loire, FRANCE



シャトー酒折 i-vines シャルドネ **6,800**
税込 7,480

アイヴァンズのシャルドネを酒折が醸造
濃厚でクリーミーな質感

Chateau Sakaori i-vines Chardonnay

Chardonnay
Chateau Sakaori / Yamanashi, JAPAN



グラッドストーン アーラー **7,500**
ソーヴィニヨンブラン 税込 8,250

焼耐蔵・西酒造がNZで造る
洗練された清らかな味わい

Gladstone Urlar Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Urlar Winery / Gladstone, NEW ZEALAND



ヴィネーティ デツレ **7,500**
ドロミティ シャルドネ 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

WHITE WINE

白ワイン



サワーヴァインチ リースリング ----- **8,500**

レモンシャーベットのようなよう繊細な酸
美しいリースリング

税込 9,350

Saurwein Chi Riesling

Riesling
Saurwein / Elgin, SOUTH AFRICA



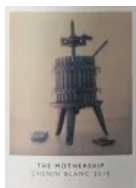
フェルミエ ケルナー ----- **8,600**

余市産ケルナー ほのかな甘さと美しい酸
丁寧な仕事を感じる味わい

税込 9,460

Fermier Kerner

Kerner
Fermier / Hokkaido (Niigata), JAPAN



ステレンラスト アーティソズ マザーシップ シュナンブラン ----- **9,800**

豊かな果実味に気品のある酸 究極のシュナンブラン

税込 10,780

Stellenrust Artisons Mothership Chenin Blanc

Chenin Blanc
Stellenrust / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



イエランド & パップス ----- **12,000**

シングルヴィンヤード ルーサンヌ
豪華で力強い質感に美しい酸 パロッサヴァレーの新しい表現

税込 13,200

Yelland & Papps Single Vinyard Roussanne

Roussanne
Yelland & Papps / Barossa Valley, AUSTRALIA

ROSE / ORANGE

ロゼ / オレンジ



トスカーナ ロザート フラワーパワー ----- **5,600**
Happyにテーブルが華やく 昼飲みロゼ 税込 6,160

Toscana Rosato Flower Power

Sangiovese
Podere 414 / Toscana, ITALY



ロック ペットナット ----- **6,200**
柑橘とスパイス ピンクグレープフルーツのほろ苦さ 税込 6,820

Rock Pet Nat

Marsanne, Chardonnay, Malbec
Hanging Rock Winery / Victoria, AUSTRALIA



丹波ワイン デラグリ ----- **4,900**
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 税込 5,390

Tamba Wine Dela Gris

Delaware
Tamba Wine / Kyoto, JAPAN



ロディティス アンフォラエイジング ----- **6,900**
スキンコンタクト 税込 7,590

ドライフルーツや蜂蜜、オレンジピール 華やかなオレンジワイン

Roditis Amphora Aging Skin Contact

Roditis
Sant'Or Winery / Peloponnese, GREECE



チョティアシュヴィリ ムツヴァネ ----- **7,800**
白檀、マンダリン、エキゾチックなアロマ 豊かなタンニン 税込 8,580

Tchotiashvili Mysvane

Roditis
Tchotiashvili / Peloponnese, GREECE

RED WINE

赤ワイン



エムジーエステート **4,200**
カベルネソーヴィニヨン 税込 4,620

ほのかに黒胡椒のスパイス感 丸みのあるタンニン

MG Estate Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
MG Estate / Central Valley, CHILE



スルキ ロッソ **4,500**
熟した果実とスパイス 魚介とも楽しい地中海の赤 税込 4,950

Sulki Rosso

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY



トラディション カベルネ **5,700**
きめ細かな酸とタンニン ガストロノミックなワイン 税込 6,270

Tradition Cabernet

Cabernet Sauvignon
Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY



楠ワイナリー マスカットベリーーA **6,200**
熟成による複雑な香り 旨味を感じる繊細な味わい 税込 6,820

Kusunoki Winery Muscat Bailey A

Muscat Bailey A
Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

RED WINE

赤ワイン



ホドルスクリーク **6,800**
ヤラヴァレー ピノノワール 税込 7,480

冷涼な気候を感じるピュアな飲み心地

Yarra Valley Pinot Noir

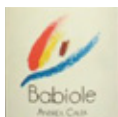
Pinot Noir
Hoddles Creak Estate / Yarra Valley, AUSTRALIA



ジョイアデル コッレプリミティーヴォ **6,900**
濃厚な果実味と引き締まったミネラル 税込 7,590

Gioia del Colle Primitivo

Primitivo
Fatalone / Puglia, ITALY



アンドレア カレク バビオール **7,000**
ピュアな果実感と無骨なタンニン 税込 7,700

Babiole

Syrah, Grenach
Andrea Calek / Cote du Rhone, FRANCE



蔵王 ウッディファーム ウッディルーージュ **7,500**
チェリーヤブラムの芳香 優しく爽やかさのあるタンニン 税込 8,250

Woody Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Woody Rarm & Winery / Yamagata, JAPAN

RED WINE

赤ワイン



ベティッグ ヴィーノ デリージョン **7,800**
カベルネソーヴィニヨン 税込 8,580

清涼感とリッチさを併せ持つ上品な味わい

Baettig Vino de Region Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvigno
Baettig / Maule, CHILE



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
Paolp Scavino / Piemonte, ITALY



レメリュリ レゼルヴァ **9,800**
聖なるテロワールを表現したエレガントなりオハ 税込 10,780

Remelluri Reserva

Tempranillo, Garnacha, etc
Remelluri / Rioja, SPAIN



レタ ロメリオ **15,000**
鮮やかな赤い果実の可憐な印象 税込 16,500
清らかで気品の溢れる 1 本

Reta Romelio

Malbec
Retai / Maule Valley, Central Valley, CHILE

BAKERY & RESTAURANT

SAWAMURA

KARUIZAWA

ブレッド & タパス 沢村 広尾

Bread & Tapas Sawamura Hiroo

TEL 03-5421-8686

営業時間 Opening Hours

1F BAKERY 7:00-22:00

2F RESTAURANT

Morning 7:00 - 10:00 L.O

Lunch 11:00 - 16:00 L.O

Dinner 17:00 - 3:00 L.O

※日曜・祝日のみ Sundays & Holidays 22:00 L.O

※ご予約はディナーのみ

Reservations available during dinner hours only