

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ください。

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わせです

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

ポークリエツト **780**

豚ホホ肉を使用したもちり食感のリエツトです

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

とうもろこしのパンナコッタ 800

カルダモン香るとうもろこしパンナコッタと昆布茶ジュレ 税込 880

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
沢村のパゲットの共演 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**

さくっと揚げ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

エイヒレのフリット **1,100**

爽やかな焦がしバターソースで

税込 1,210

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 **1,100**

仔羊の小さいミートボールのトマト煮込みです

税込 1,210

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

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ボ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

豚フィレ肉のカツレツ トマトフォンデュ **2,800**

生ハムとチーズを包み込みました 税込 3,080

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

自家製サルシッチャと

万願寺とうがらしのペペロンチーノ スパゲッティ **1,880**

レモン香るペペロンチーノ

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ーブルタイプ

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 税込 1,210

樽熟成のプレミアム焼酎を添えた大人のデザート

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

モッツアレラとほうれん草のボロネーゼ
自家製サルシッチャと万願寺とうがらしのペペロンチーノ

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

オットン オーガニック ビール 1,200

オーガニックモルト&ホップ100%使用。軽井沢直送 クラフトビール

税込 1,320

キリングリーन्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

WHISKY

ウイスキー

バランタイン 10 年

(スコッチ) 1,000

華やかな香り バニラのような甘さと林檎を想わせる味わい

税込 1,100

シーバスリーガル ミズナラ 12 年

(スコッチ) 1,200

フルーティーな香り まろやかでリッチな味わいのブレンデッドスコッチ

税込 1,320

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) 1,200

柑橘の爽やかな香り まろやかな国産ウイスキー

税込 1,320

WHISKY

ウイスキー

ジャックダニエル

(テネシー) **980**

バナナを感じさせる甘やかな香味 税込 1,078

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

フォアローゼス ブラック

(バーボン) **1,200**

4種の薔薇にまつわるエピソード 果実香や樽香が調和 税込 1,320

ブッシュミルズ ブラックブッシュ

(アイリッシュ) **1,000**

シェリー樽熟成由来の果実香と重厚な味わい 税込 1,100

バスカー アイリッシュ ウイスキー

(アイリッシュ) **1,100**

3種の原酒を組み合わせたトロピカルなフレーバー 滑らかな口当たり 税込 1,210

カナディアン クラブ

(カナディアン) **900**

軽やかで華やかな香り ライト & スムースな風味 税込 990

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

伊良コーラハイ **950**
伊良コーラでウイスキーを割った爽やかでスパイシーな味わい 税込 1,045

ワインメーカーズ梅酒 琥珀彩 **900**
ワイナリーが造るブランデー仕込みの本格梅酒 税込 990

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 / アマレット / カシス / カンパリ 税込 968

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

伊良コーラ **780**

下落合のクラフトコーラ専門メーカー。スパイスの効いた味わい

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

季節のフルーツを漬け込んで作りました

税込 858

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

ペリエ (300ml) **780** 税込 858

(750ml) **1,200** 税込 1,320

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

4900

税込 5,390

Bianca Vigna Spumante NV

Glera , Garganega
Bianca Vigna / Veneto, ITALY



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



ナヴェラン カヴァ ブルット ヴィンテージ

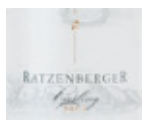
果実や花々の複雑なアロマ ふくよかでクリーミー

7,500

税込 8,250

Naveran Cava Brut Vintage

Macabeo, Xarello, Chardonnay, Parellada
Naveran / Cataluna, SPAIN



バッハラッハー リースリング ゼクト ブリュット

瓶内熟成5年以上 緻密で洗練された味わい

8,900

税込 9,790

Bacharacher Riesling Sekt Brut 2018

Riesling
Ratzenberger / Mittelrhein, GERMANY

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



酒井ワイナリー まぜこぜワイン 白 **5,600**
品種もヴィンテージも「まぜこぜ」！軽快な味わい 税込 6,160

Sakai Winery MAZEKOZE Wine White

Sakai Winery / Yamagata, 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 柔らかな白

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 うつとりと気持ちかがほぐれる白

5,800

税込 6,380

Holunder

Riesling, Sauvignon Blanc
Herrenberg Honigsackel / Pfalz, GERMANY



グローヴミル マールボロ

ソーヴィニヨンブラン

フレッシュで快活 ジューシーな味わい

6,300

税込 6,930

Marlborough Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Grove Mill / Marlborough, NEW ZEALAND

WHITE WINE

白ワイン



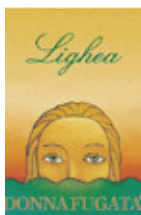
ウィッカムズロード イアヴァレー シャルドネ

6,900
税込 7,590

透明感のある果実味とシャープな酸

Wickhams Road Yea Valley Chardonnay

Chardonnay
Hoddles Creek / Victoria, AUSTRALIA



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



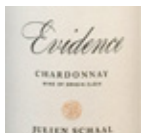
ビスカイコ チャコリーナ イチャスメンディヌメロ シエテ

8,900
税込 9,790

凝縮感のある旨味 チャコリのイメージを覆す新時代のスタイル

Bizkaiko Txakolina Itsasmendi No7

Hondarrabi Zuri, Riesling
Itsas Mendi / Basque, SPAIN



ジュリアンスカール エヴィデンス シャルドネ

9,300
税込 10,230

フレッシュで豊かな酸 ナチュラルでエレガント

Evidence Chardonnay

Chardonnay
Julien Schaal / Elgin, SOUTH AFRICA



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

4,900

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

Gruener Veltliner, Roter Veltliner
Familie Bauer / Niederosterreich, AUSTRIA



アンスーシアント オレンジ

ピーチティーやハイビスカスのニュアンス

7,500

税込 8,250

Insouciant Vin Orange

Grenache Blanc, Cinsaut
Olivier Cohen / Langoudoc, FRANCE



ナフェリ ルカツィテリ

心地よく瑞々しい質感 じんわりと旨みを感じる余韻

8,000

税込 8,800

Napheri Rkatsiteli

Rkatsiteli
Napheri / Kartli, 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く 昼飲みロゼ 税込 6,160

Toscana Rosato Flower Power

Sangiovese
Podere 414 / Toscana, ITALY



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 税込 7,590
焼酎蔵の西酒造がNZで造るワイン

Gladstone Urlar Rose

Pinot Noir
Urlar Winery / Gladstone, New Zealand



バンドール ロゼ **8,000**
華やかでドライ プロヴァンスの陽気を想わせるロゼ 税込 8,800

Bandol Rose

Grenache, Cinsaut, Mourvedre and Clairette
Domaine de la Tour du Bon / Provence, FRANCE

JAPANESE WINE

- RED -

日本ワイン 赤



鳥居平今村 アンサンブル
ベリーー 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 Bailley 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 しっとりとした癒しのピノ

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

4,200
税込 4,620

ほのかな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
税込 4,950

熟した果実とスパイス 魚介とも楽しい地中海の赤

Sulki Rosso

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY



トラディション カベルネ

5,700
税込 6,270

きめ細かな酸とタンニン ガストロノミックなワイン

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

5,900
税込 6,490

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

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



シャトークーリ サント テレーズ

バラのような華やかなアロマ 柔らかでシルキー

6,500

税込 7,150

St. Therese

Caladoc, Pinot Noir
Chateau Khoury / Bekaa Valley, LEBANON



アヨルギティコ ナチュラル

ベルベットのようになめらかなギリシャのナチュラル

6,800

税込 7,480

Agiorgitiko Natur

Agiorgitiko
Tetramythos / Peloponnes, GREECE



カテナ マルベック

アルゼンチンを代表するワイナリー
濃厚ながら柔和なタンニン。バランスに優れたフルボディ

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



アデガス ギマロ カミーノ レアル

熟した赤い果実の力強く艶やかな味わい
スパイシーでしなやか

7,500

税込 8,250

Camino Real

Mencia etc

Adegas Guimaro / Ribeira Sacra, Galicia, SPAIN



アンテュ ピノノワール

ブルゴーニュより冷涼 清楚で可憐

7,900

税込 8,690

Antu Pinot Noir

Pinot Noir

Domaine de Grass / Leyda Valley, CHILE



ジョイア デル コッレ プリミティーヴォ リゼルヴァ

濃密かつ柔らかな 調和の取れたフルボディ

8,200

税込 9,020

Gioia del Colle Primitivo Riserva

Primitivo

Fatalone / Puglia, ITALY

RED WINE

赤ワイン



ポールコンティ シラーズ
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



パオロ スカヴィーノ バルベラ ダルバ
フローラルなアロマ 優しさに溢れるしなやかな 1 本

8,800
税込 9,680

Barbera d'Alba

Barbera
Paolo Scavino / Piemonte, ITALY



**ゾルフリート
カベルネ・ソーヴィニヨン**

9,000
税込 9,900

デリケートでエレガント 洗練されたスタイル

Zor Gvliet Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
Zor Gvliet / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



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

RED WINE

赤ワイン



ヴァンドソーフ

華やかな香りにうっとり 飲み心地の良い 1 本

9,900

税込 10,890

Vin de Soif

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



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



マルターディングー

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

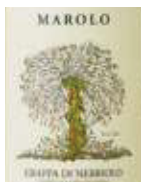
アプリコットや桃
干し無花果の凝縮した香りと自然な甘み

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