

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下さい。

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

パン オ ノア 税込 **187**

長時間熟成発酵した小麦の香りが楽しめるパン

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 セラール 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

カンパニーユ 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・ルヴアン 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せです

3種 …… 2,300

税込 2530

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 税达 1,430 60g 2,200 税达 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ト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

ポークリエット 780

豚赤身肉を使用したもっちり食感のリエットです 税込 858

パテ・ド・カンパニユ 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

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

料理長の気まぐれアヒージョ **1,100**
料理長のおすすめ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**
さくっと揚がっ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

エスニック豚トロ 1,150
ナンプラーでエスニック風に仕上げた豚トロと温野菜のおつまみサラダ
税込 1,265

アンチョビ ブロッコリー 980
アンチョビ風味のブロッコリーを鉄板で熱々に
税込 1,078

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ーラーパニ風ペーストを
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ボ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

モッツアレッラ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

きのことパンチェッタのペペロンチーノ スパゲッティーニ **1,980**
しめじ、舞茸、しいたけとパンチェッタの塩気を活かしたペペロンチーノ

税込 2,178

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

※米は信州中野産風さやかを使用

税込 2,420

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 たっぷ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
碎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

チョコレートと珈琲のムース 1,100
4種のチョコレートを使った濃厚なムースに
ブランデーを添えた大人のデザート
税込 1,210

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そのお供

.....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

モツツアレラとほうれん草のボロネーゼ
きのことパンチetta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
M E N U

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

コカゲ スタウト **1,200**
柔らかな甘みと上品な苦味 軽井沢直送クラフトビール
税込 1,320

キリングリーンズフリー 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

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

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

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 シエリー樽熟成芋焼酎 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**
ビリリと生姜 優しく香るかぼす 夏はソーダ割り 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

九重雜賀 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 ロックやソーダ割りで
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

沢村ベーカリープレンド **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。
芳醇な香りとキャラメルのようなコクが特徴です

税込 550

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 / シトラスマント

税込 638

WINE
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

4900

税込 5,390

新鮮なりんごのアロマ 繊細な酸と柔らかな泡立ち



Bianca Vigna Spumante NV

Glera, Garganega

Bianca Vigna / Veneto, ITALY

龍眼 酵母の泡

6,500

税込 7,150

長野の伝統品種「龍眼」100% 清らかで爽快



Ryugan Koubo no Awa

Ryugan

Manns Wines / Nagano, JAPAN

カミッロ ドナーティ ランブルスコ

7,300

税込 8,030

大人のファンタグレープ 食事が進みまくる赤の泡



Camillo Donati Lambrusco

Lambrusco Maestri

Camillo Donati / Emilia Romagna, ITALY

クラインザルゼ メソッド キャップ

8,800

クラシック ブリュット

税込 9,680

蜜林檎やブリオッシュのアロマ クリーミーでリッチな余韻



Method Cap Classique Brut

Chardonnay, Pinot Noir

Kleine Zalze / Western Cape, SOUTH AFRICA

SPARKLING

スパークリング

K537 甲州スパークリング

9,700

税込 10,670



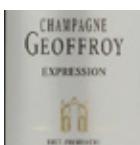
K537 Kosyu Sparkling

Kosyu
MGVs ウィナリー / Yamanashi, JAPAN

シャンパニュ プルミエクリュ キュミエール 16,000

税込 17,600

エクスプレッシオンブリュット
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 ヴエルズネイ 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

25,000

税込 27,500

精密さと気品
濃密な果実と清涼感を併せ持つキュヴェ



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



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



安心院ワイン アルバリーニョ 矢津 9,000
艶やかな黄金色 熟れた果実の華やかなアロマ 税込 9,900

Ajimu Wine Albarino Yazu Vinyard

Albarino
Ajimu Budousyu Koubou / Ooita, JAPAN



ドメーヌ テッタ シャルドネ ドール 13,000
濃密な果実味 上品な酸 充足感のある味わい 税込 14,300

Chardonnay d'Or

Chardonnay
Domaine tetta / Okayama, 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軟な白

4,500

税込 4,950

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

4,800

税込 5,280

Sulkki Bianco

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY



ホールンダー

アロマティックかつ爽快 うっとりと気持ちがほぐれる白

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

6,700

税込 7,370

Marlborough Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Grove Mill / Marlborough, NEW ZEALAND

WHITE WINE

白ワイン

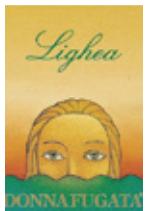
ウイッカムズロード イアヴァレー
シャルドネ **6,900**
税込 7,590



Wickhams Road Yea Valley Chardonnay

Chardonnay
Hoddles Creek / Victoria, AUSTRALIA

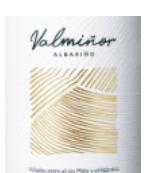
リゲア **7,200**
税込 7,920



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

バルミニョール アルバリニーヨ **7,500**
税込 8,250



Valminor Albarino
Albarino
Adegas Valminor / Rias Baixas, SPAIN

ステップ ピノブラン **8,000**
税込 8,800



Stepp Pinot Blanc

Pinot Blanc
Gerd Stepp / Pfalz, GERMANY

WHITE WINE

白ワイン



サワーヴァイン チ リースリング

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

Saurwein Chi Riesling

Riesling
Saurwein / Elgin, SOUTH AFRICA



ドメーヌ デ マランド シャブリ

艶やかな酸とミネラル 透明感のある美しい味わい

9,500

税込 10,450

Domaine des Malandes Chablis

Chardonnay
Domaine des Malandes / Chablis, FRANCE



テルラン ソーヴィニヨン ウィンクル

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

Terlano Sauvignon Winkl 2021

Sauvignon Blanc
Cantina Terlano / Trentino Alto Adige, ITALY



ソラリス 千曲川シャルドネ ビオロジック

瑞々しいフルーツとほのかな樽香 調和の取れた心地よい味わい

15,000

税込 16,500

Solaris Chikumagawa Chardonnay Biologique

Chardonnay
Manns Wines / 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
ふくらとした旨味の穏やかな味わい

5,500

税込 6,050

Tamba Wine Dela Gris

Delaware
Tamba Wine / Kyoto, JAPAN

アンスーシアント オレンジ



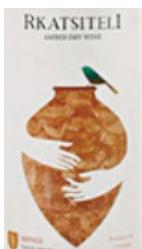
ピーチティーやハイビスカスのニュアンス

7,500

税込 8,250

Insouciant Vin Orange

Grenache Blanc, Cinsaut
Olivier Cohen / Langoudoc, FRANCE



ナフェリ ルカツイテリ

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

サトウワインズ リースリング ラティピック



枇杷やジャスミンティーのアロマ 高い酸と滋味深い余韻

9,800

税込 10,780

Sato Riesling L'atypique

Riesling
Sato Wines / Central Otago, New Zealand

ROSE WINE

ロゼ



都農ワイン キャンベルアーリー ロゼ 4900
税込 5390

Tsuno Wine Campbell Early Rose

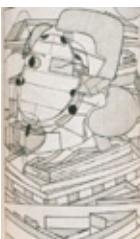
Campbell Early
Tsuno Wine / Miyazaki, JAPAN



トスカーナ ロザート フラワーパワー 5,800
税込 6,380

Toscana Rosato Flower Power

Sangiovese
Podere 414 / Toscana, ITALY



98 WINEs 霜(SOU) ロゼ 7,500
税込 8,250

98 WINEs SOU Rose

Koshu, Muscat Bailey A
98 wines / Yamanashi, JAPAN



バンドール ロゼ 8,000
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
ベーリー A ルージュ

4,800
税込 5,280

可憐なベリーと繊細な酸

Trii villa Imamura L'ensemble Bailey A Rouge

Muscat Bailey A
Torii villa Imamura / Yamanashi, JAPAN



ソラリス ユヴェンタ ルージュ

7,200
税込 7,920

優美なアロマと長い余韻のボルドーブレンド

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 マスカットベーリー A

7,600
税込 8,360

ジューシー & シルキー 凝縮した果実の息吹を感じる

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

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

ほのかな黒胡椒のスパイス感 丸みのあるタンニン

4,500
税込 4,950

MG Estate Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
MG Estate / Central Valley, CHILE



スルキ ロッソ

熟した果実とスパイス 魚介とも楽しい地中海の赤

4,800
税込 5,280

Sulki Rosso

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY



トラディション カベルネ

きめ細かな酸とタンニン ガストロノミックなワイン

5,700
税込 6,270

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

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

Glenelly Glass Collection Syrah

Syrah
Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

RED WINE

赤ワイン



スエロ ヴィヴィオ ティント
ラズベリーにミントのニュアンス 軽やかでジューシー

6,500
税込 7,150

Suelo Vivo Tinto

Garnacha, Tempranillo, Garnacha Blanca
Bodegas Azul y Garanza / Navarra, SPAIN



シャトークリ サント テレーズ
バラのような華やかなアロマ 柔らかでシリキー

6,900
税込 7,590

St.Therese

Caladoc, Pinot Noir
Chateau Khoury / Bekaa Valley, LEBANON



アヨルギティコ ナチュール
ベルベットのようにスムースなギリシャのナチュール

6,900
税込 7,590

Agiorgitiko Natur

Agiorgitiko
Tetramythos / Peloponnes, GREECE



キュヴリエ ルージュ
濃密ながら繊細な味わい パリのビストロをイメージして

7,200
税込 7,920

Cuvelier Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Cuvelier Family / Bordeaux, FRANCE

RED WINE

赤ワイン

ル ランデヴー デ ザコリット

7,500

税込 8,250

凝縮した果実の旨味とフィネスを感じる酸



Le Rendez-vous des Acolytes

Grenach

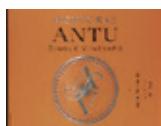
Domaine des Accoles / Cotes du Rhone, FRANCE

アンテュ ピノノワール

8,000

税込 8,800

ブルゴーニュより冷涼 清楚で可憐



Antu Pinot Noir

Pinot Noir

Domaine de Grass / Leyda Valley, CHILE

ポールコンティ シラーズ

8,500

税込 9,350

ソフトな口当たりでありながら力強く複雑



Paul Conti Shiraz

Shiraz

Paul Conti / Margaret River, AUSTRALIA

エミリア ロッソ マッキオーナ

8,900

税込 9,790

長期熟成による複雑な果実味 丸いタンニンと酸



Emilia Rosso Macchiona

Barbera, Bonarda

La Stoppa / Emilia Romagna, ITALY

RED WINE

赤ワイン



ゾルフリート
カベルネ・ソーヴィニヨン
デリケートでエレガント洗練されたスタイル

9,000
税込 9,900

Zor Gvliet Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
Zor Gvliet / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

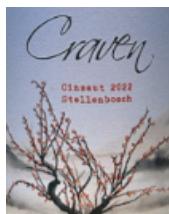


イル チェンソ 700 セッテチェント
濃密でビロードのような質感 深く長く続く余韻

9,500
税込 10,450

Settecento 700

Nero d'Avola
Il Censo / Sicilia, ITALY

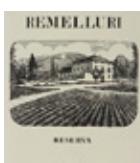


クラヴァン ワインズ サンソー
ピュアで綺麗な果実味 ソフトで滑らか ほのかなスパイス

9,500
税込 10,450

Craven Wines Cinsault

Cinsault
Craven Wines / 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リオハ

9,800
税込 10,780

Remelluri Reserva

Tempranillo, Garnacha, etc
Remelluri / Rioja, SPAIN

RED WINE

赤ワイン



セカンド テイク グルナッシュ

官能的な赤いフルーツのアロマ 美しい熟成

12,000

税込 13,200

Second Take Grenach

Grenach

Yelland and 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



マルターディンガー

シュペートブルグンダー

世界最高峰ドイツ産ピノノワール 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

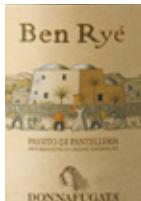
Cabernet Sauvignon, Merlot

Mannswine / Nagano, JAPAN

DIGESTIF

食後酒

デザートワイン / ブランデー



ベンリエ

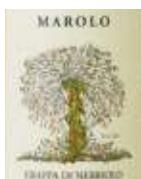
アブリコットや桃
干し無花果の凝縮した香りと自然な甘み

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