

FOOD MENU

Ajillo アヒージョ

Shrimp & Broccoli Ajillo
海老とブロッコリーのアヒージョ 1,210

Seasonal Ajillo
シーズナルアヒージョ 1,100

Pasta パスタ

Karuizawa Napolitan
軽井沢ナポリタン 1,760

Seasonal Peperoncino
季節のペペロンチーノ 1,430

Venison Bolognese Tagliatelle
鹿肉のボロネーゼ タリアテッレ 1,650

Potato Gnocchi with Arugula Sauce
じゃがいものニヨッキ
ルッコラソース 1,320

Bread basket
かご盛りパン
1 カット / 1 pieces 143
4 カット / 4 pieces 495



MAIN メイン

Beef Cheek stewed in Red Wine
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2,420

Braised Pork Shoulder with Mustard Cream Sauce
豚肩ロース肉の煮込み
マスタードクリームソース 1,540

Fried Lamb Rump with Tomato Salsa
仔羊ランプ肉のフリット
トマトサルサ添え 2,200

Grilled Pork Shoulder
with Green Mustard Sauce
豚肩ロースのグリエ
グリーンマスタードソース 1,870

Kumamoto Black Wagyu Round Steak
with Sherry Vinegar Sauce
熊本県産黒毛和牛もも肉のステーキ
シェリービネガーソース 4,070

Sautéed Yamabuki Daikan Miso
& White Miso Sausage with Mashed Potatoes
山吹大寒味噌と白味噌の
サルシッチャ ソテー マッシュポテト添え 2,200

Grilled Yellowtail with Tomato Tapenade
鯛のグリエ
トマトタップナード 2,090

BAKERY LOUNGE SAWAMURA

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.

FOOD eat in tax 10%

Assorted 盛り合わせ

Assorted Hors d'Oeuvres
オードブルの盛り合わせ 1人前
(5種類)
※人数に応じてご対応いたします

Assorted Charcuterie
シャルキュトリー盛り合わせ 2,420

Chef's selection シェフのおすすめ

Duck and Foie Gras Terrine
with Bacon Sauce
鴨肉とフォアグラのテリーヌ 1,650
ベーコンのソース

Chicken Liver Paté
with Wasabi Flavor
鶏レバーペースト 880
わさび風味

沢村では、毎朝職人たちが粉や水にこだわり、素材を活かしたパン作りをしています。是非ご一緒に召し上がりください。

Bread basket
かご盛りパン

1 カット / 1pieces 143
4 カット / 4pieces 495



SALAD サラダ

Green Salad with Onion Dressing
グリーンサラダ
オニオンドレッシング 880

Caesar Salad
シーザーサラダ 1,100

Liège Warm Salad
リエージュ風 ホットサラダ 1,320

COLD TAPAS 冷タパス

Cod and Potato Brandade
タラとじゃがいものブランダード 660

Herb-Marinated Yellowtail,
Broccoli & Olives
ブリとブロッコリー
オリーブのハーブマリネ 1,320

House-Made Potato Salad
ポテトサラダ 660

Marinated Olives & Sun-Dried Tomatoes
オリーブとドライトマトのマリネ 660

Assorted Pickles (4 types)
ピクルス 4 種類 660

Marinated Salmon with Walnut Dressing
サーモンマリネ
クルミドレッシング 770

Pork Shoulder Ham Bruschetta
豚肩ロースハムのブルスケッタ 990

HOT TAPAS 温タパス

Fish & Chips
フィッシュ&チップス 990

Spicy Fried Chicken Gizzards
砂肝のスパイシー唐揚げ 770

Lamb Spring Rolls
with Spicy Tomato Sauce
仔羊の春巻き
スペイシートマトソース 1,100

Hunting Ham Cutlet
with Green Mustard Sauce
山吹ハンティングハムカツ
グリーンマスタードソース 1,045

Fried Potato with ketchup
ゴロゴロポテトフライ
ケチャップ添え 660

Beef Tendon and Tripe Stewed in Red Wine
Miso Sauce & Gratinated with Cheese
牛スジ、ハチノスの
赤ワイン味噌煮込み チーズ焼き 990

SOUP スープ

Minestrone
ミネストローネ 990

アヒージョ、パスタ、メインはこちら
Menu of ajillo, pasta and main are here. →

ALCOHOL

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

GIN & TONIC ジン & トニック

SIPSMITH LONDON DRY GIN

生産地：イギリス 度数：46 度

厳選して集められた最高品質の10種類の香草を使用。力強く複雑で、ボタニカルの香り豊かな味わい

1,050 (税込 1,155)
Premium Tonic **1,450** (税込 1,595)

Tanqueray LONDON DRY GIN

生産地：イギリス 度数：47.3 度

創業以来変わらぬ伝統製法を守る。
4回蒸溜による洗練されたキレのある味わいと豊かで個性ある香味

750 (税込 825)
Premium Tonic **1,150** (税込 1,265)



※ジンの飲み方はストレートやロック、ソーダ割りでも
お楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

BOMBAY SAPPHIRE

LONDON DRY GIN

生産地：イギリス 度数：47 度

ヴェイパー・インフュージョンという独
特な製法によりボンベイ・サファイア
特有の深く華やかな香りと味わい

750 (税込 825)
Premium Tonic **1,150** (税込 1,265)

THE BOTANIST ISLAY DRY GIN

生産地：イギリス スコットランド アイラ
度数：46 度

アイラ島を知り尽くしたボタニスト“植
物学者”が様々な薬草を使って造り
だした複雑な香りが心地よく広がる

1,050 (税込 1,155)
Premium Tonic **1,450** (税込 1,595)



GIN & TONIC ジン & トニック

MONKEY 47

SCHWARZWARD DRY GIN

生産地：ドイツ 度数：47 度

手摘みされた植物由来のこの上ない
複雑さと品質。ジュニパーの純粹な
香りとクランベリーのほのかな香り

950 (税込 1,045)

Premium Tonic **1,350** (税込 1,485)

HENDRICK'S

GIN

SCHWARZWARD DRY GIN

生産地：イギリス スコットランド
度数：44 度

11種類のボタニカルにキュウリとバラ
の不思議で複雑なフレーバー。一度
飲んだらやみつきになるプレミアムジン

1,100 (税込 1,210)

Premium Tonic **1,500** (税込 1,650)



※ジンの飲み方はストレートやロック、ソーダ割りでもお楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

No.3

LONDON DRY GIN

生産地：イギリス 度数：46 度

英国最古のワイン&スピリッツ商が造る伝統的ジン。新鮮なジュニパーとスパイスの香りが華やかに広がる

1,150 (税込 1,265)

Premium Tonic **1,550** (税込 1,705)



Kingsbury

VICTORIAN VAT GIN

生産地：イギリス 度数：47 度

通常の2倍ものジュニパーを用い、強烈なジュニパーとスパイシーな香りが特徴。ピターで骨太な正統派

950 (税込 1,045)

Premium Tonic **1,350** (税込 1,485)



GIN & TONIC ジン & トニック

NOTO GIN

SCHWARZWARD DRY GIN

生産地：イギリス ウェールズ

度数：43 度

能登の里山里海ボタニカルをイギリスの
ウェールズにて蒸留、柔らかな酒質に
柚子やクロモジなどの爽やかな香り

1,350 (税込 1,485)

Premium Tonic **1,750** (税込 1,815)

KOMASA GIN

桜島小みかん

生産地：日本 鹿児島 度数：45 度

鹿児島県で、冬の風物詩として親し
まれている「桜島小みかん」をメイン
のボタニカルとしたジン

900 (税込 990)

Premium Tonic **1,300** (税込 1,430)



※ジンの飲み方はストレートやロック、ソーダ割りでも
お楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

KOZUE GIN

生産地：日本 和歌山 度数：47 度

「コウヤマキ」の葉や温州みかんの皮を使用した、針葉樹由来の爽やかな森の香りと柔らかな甘み

850 (税込 935)
Premium Tonic **1,250** (税込 1,375)

KODACHI GIN

生産地：日本 和歌山 度数：47 度

杉や桧の重厚な香りと味わい。そびえ立つ世界遺産熊野古道の莊厳な森林風景を彷彿とさせる

850 (税込 935)
Premium Tonic **1,250** (税込 1,375)



About FEVER-TREE'S SELECTED TONIC

プレミアムトニックウォーターについて

「どんなにプレミアムなジンで作ったジントニックでも、その3/4はトニックウォーター。ならばそこにこだわるべきではなかろうか」そんな疑問から生まれたフィーバーツリーは、スピリットの特徴を活かし、上質で豊かな味わいのカクテルを作り上げるのに適したプレミアムミキサー。

ELDERFLOWER TONIC WATER

手摘みで採取した英国産のエルダーフラワーから抽出したエッセンシャルオイルをブレンド。フルーティーかつ爽やかな味わいが特徴

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

コンゴ民主共和国のキナ由来の優しい苦味と、メキシコのビター オレンジによる繊細で爽やかな香り

MEDITERRANEAN TONIC WATER

地中海沿岸で採取したレモンタイムやローズマリーのエッセンシャルオイルが香る、軽やかでフローラルな味わいが特徴のトニックウォーター

各種 **800** (税込 880)



COFFEE COCKTAIL

カクテル

Espresso Gin Tonic

エスプレッソ ジントニック

900 (税込 990)

季節によってセレクトした自家焙煎の豆を使用。
エスプレッソの苦味の中にライムとジンの
爽やかな香りが広がる



Irish Coffee Rostery Special

アイリッシュコーヒー

1,200 (税込 1,320)

ロースタリースペシャル

アイリッシュウイスキーを加えた
沢村ロースタリーブレンドに
モカソフトを浮かべた、香り豊かで心温まる一杯



BEER ビール

Edelpils - draft beer -

エーデルピルス 生

800 (税込 880)

HEARTLAND - bottled -

ハートランド 中瓶 500ml

980 (税込 1,078)

Craft Beer

クラフトビール (各種)

ASK

VERITASBRAU PURE & FREE

ヴェリタスブロイ ピュア&フリー
(ノンアルコール)

680 (税込 748)

WINE ワイン

Wine by the Glass

グラスワイン (各種)

ASK

Bottles of Wine

ボトルワイン (各種)

ASK

WHISKEY ウイスキー

※飲み方はストレート、ロック、氷割り、ソーダ割りで
お楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

SINGLE MALT YOICHI

シングルモルト余市

1,100 (税込 1,210)

THE GLENLIVET 12 YEARS OF AGE

グレンリベット 12年

1,100 (税込 1,210)

TALISKER AGED 10 YEARS

タリスカー 10年

1,100 (税込 1,210)

LAGAVULIN 16 YEARS

ラガヴーリン 16年

1,800 (税込 1,980)

MONKEY SHOULDER

モンキーショルダー

900 (税込 990)

TULLAMORE D.E.W

タラモアデュー

750 (税込 825)

BULLEIT BOURBON

ブルレットバーボン

900 (税込 990)

WOODFORD RESERVE

ウッドフォード リザーブ

900 (税込 990)

DRINK
& DESERT

MENU

HAND DRIP SPECIALTY COFFEE

ハンドドリップコーヒー

自社焙煎の豆をハンドドリップで丁寧に淹れた、特別なコーヒーです

Winter Blend

季節限定 ウィンターブレンド

650 (税込 715)

バランスの良い酸と苦味に程よいコク。焼き菓子との相性も良い冬のブレンド

Chocolate Blend

季節限定 チョコレートブレンド

650 (税込 715)

香ばしさとキレのある苦味。チョコレートに合わせた、コク深く甘いブレンド

Ethiopia Morke

エチオピア モルケ

820 (税込 902)

みずみずしい果実感に、ハーブやジャスミンのような爽やかな香り

El Salvador San Nicolas

エルサルバドル サン ニコラス

800 (税込 880)

ドライブルーンやアプリコットの熟成した果実感、リッチな余韻

Burundi Nyagishiru

ブルンジ ニヤギシル

760 (税込 836)

プラムやベリーの熟した果実の風味、華やかで心地よい余韻

Kenya Kii

ケニア キイ

760 (税込 836)

オレンジを思わせるフレッシュで濃厚な果実感、甘く華やかな風味

Decaf Ethiopia G2

デカフェ エチオピア G2

650 (税込 715)

摘みたてのブドウのようなフレッシュで爽やかな香りや甘み

COFFEE コーヒー

SAWAMURA Roastery Blend

沢村ロースタリーブレンド

HOT 510 (税込 561)

Espresso (Double)

エスプレッソ

HOT 450 (税込 495)

Americano

アメリカーノ

HOT/ICED 530 (税込 583)

Cafe Latte

カフェラテ

HOT/ICED 650 (税込 715)

Cafe Mocha

カフェモカ

HOT/ICED 750 (税込 825)

Espresso Tonic

エスプレッソトニック

ICED 650 (税込 715)

Espresso Lemonade Soda

エスプレッソ レモネードソーダ

ICED 800 (税込 880)

TEA 紅茶

Original Blend

オリジナルブレンド

HOT 530 (税込 583)

Earl Grey

アールグレイ

HOT/ICED 530 (税込 583)

Rooibos (Flavored)

ルイボス フレーバー付

(ノンカフェイン)

HOT 530 (税込 583)

Chai

チャイ

HOT/ICED 630 (税込 693)

SOFT DRINK ソフトドリンク

Apple Juice from Shinshu

信州産りんごジュース

700 (税込 770)

Coca Cola

コカ・コーラ

480 (税込 528)

Ginger Ale

ジンジャーエール (甘・辛)

480 (税込 528)

Oolong Tea

ウーロン茶

480 (税込 528)

Fuji Mineral Sparkling Water

富士ミネラルスパークリング 300ml

580 (税込 638)

DESSERT デザート

Today's Gateau

本日のガトー

ASK

※詳細はスタッフにおたずねください

Gateau chocolate with vanilla ice cream

ガトーショコラ

650 (税込 715)

バニラアイス添え

LOUNGE PARFAIT 夜パフェ

Seasonal Fruit Parfait

季節のフルーツパフェ

季節ごとで旬なフルーツを使用した
期間限定のパフェです。

※詳細はスタッフにおたずねください

2,000 (税込 2,200)



*写真はイメージです

Coffee Parfait

チョコレートパフェ

1,727 (税込 1,900)



Coffee Parfait

コーヒーパフェ

自家焙煎のエスプレッソを加えた
「大人のソフトクリーム」とオリジナルの
コーヒーゼリーを使用しています

1,545 (税込 1,700)



BAKERY LOUNGE SAWAMURA

BAKERY,CAFE 8:00 - 21:00

RESTAURANT

BREAKFAST MENU 8:00 - 11:00
(L.O. 10:45)

BRUNCH MENU 11:00 - 17:00

DINNER MENU 17:00 - 22:30
(L.O. 22:00)

03 - 5422 - 3088