

# LUNCH MENU

---

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.

ランチメニューには全て  
かご盛りパンが付きます (おかわり自由)

All menus are accompanied  
by bread basket (free refill)



## MAIN

サラダ付き  
comes w/salad

GRILLED CHICKEN w/ grenobloise sauce

鶏もも肉のグリル グルノブローズソース

ダイス状にカットしたトマト、玉ねぎ、ケッパーのソースでさっぱりと。

1,900

税込 2,090

GRILLED CHICKEN BREAST w/ herb butter sauce

鶏むね肉のグリル ハーブバターソース

しっとりと仕上げた鶏むね肉をパンチェッタで包みました  
ハーブのソースでさっぱり爽やかに

1,900

税込 2,090

ROLLED CABBAGE in ratatouille style

ラタトゥイユ風 ロールキャベツ

ハーブの効いたボークミンチをキャベツで包み込みました  
野菜旨味たっぷりのラタトゥイユとトマトのスープで

1,800

税込 1,980

GRILLED PORK LOIN w/ green mustard sauce

豚肩ロースのグリル グリーンマスタードソース

豚肩ロースをシンプルにグリルした一皿  
酸味の効いたソースでさっぱり

2,200

税込 2,420

STEWED BEEF CHEEK w/ salsa verde

牛ほほ肉のボリートと野菜の煮込み サルサヴェルテ

牛ほほと野菜をホロホロ、トロトロになるまで煮込んだ優しい一皿

2,500

税込 2,750

GRILLED SWORDFISH w/ dukkah oil

メカジキのグリル デュカオイル

ジューシーにグリルしたカジキマグロと、香り高いスパイスとナッツのソースで

¥2,000

税込 ¥2,200

RARE GRILLED SMOKED SALMON w/ basil mustard sauce

サーモンのミキユイグリル バジル風味のマスタードソース

レアにグリルしたサーモンの旨味を、爽やかな酸味のソースで仕上げました

2,300

税込 2,530

## PASTA

サラダ付き  
comes w/ salad

### STEWED BEEF & EGG PLANT LASAGNA

ビーフラグーと茄子のラザニア <数量限定>

牛の旨味たっぷりのラグーと長茄子が入ったボリューム抜群のラザニア

1,800

税込 1,980

### SEASONAL PEPERONCINO

季節のペペロンチーノ

季節の旬な食材を使って、ペペロンチーノに仕上げました

1,800

税込 1,980

### SEASONAL TOMATO PASTA

季節のトマトパスタ

季節の食材を使った、トマトソースたっぷりのパスタ

1,900

税込 2,090

## SALADS

本日のスープ付き  
comes w/ soup

### GRILLED PORK SALAD

薄切りポークのグリルサラダ

グリルしたジューシーな肩ロース肉をトッピング。見た目にも豪華な一品。

1,800

税込 1,980

### SEASONAL FRUITS & FETA CHEESE GREEK STYLE SALAD

季節の果物とフェタのギリシャサラダ

季節の果物とたっぷりのフェタチーズで仕上げたさっぱりサラダ

1,800

税込 1,980

## LUNCH SET

### DRINK

250 税込 275

沢村ベーカリーブレンド SAWAMURA BAKERY BLEND

アイスコーヒー ICED COFFEE

紅茶 TEA (hot / iced)

オレンジジュース ORANGE JUICE

グレープフルーツジュース GRAPEFRUIT JUICE

### DESSERT

350 税込 385

バニラアイス VANILLA ICE

ほうじ茶アイス ROASTED GREEN TEA ICE

ヨーグルトソルベ YOGHURT SORBET

フランボワーズソルベ FRAMBOISE SORBET

ティラミス TIRAMISU (税込+275)

大人なプリン ALCOHOL PUDDING (税込+220)

# DRINK MENU

## from the BAR

### | BEER

KARUIZAWA AWA LABO

Session IPA / White Ale

泡村麦酒 Session IPA / White Ale 1,210

HEARTLAND draft

ハートランド 樽生 968

BRAU MEISTER draft

ブラウマイスター 樽生 1,045

GUINNESS bottled

ギネス 瓶 1,045

KIRIN GREENS FREE bottled

KIRIN グリーンスフリー 瓶 715

※ NON ALC.

### | ORIGINAL BAR DRINKS

HIGH BALL

ハイボール 880

FRUITS GINGER HIGH BALL

lemon / apple / blueberry

フルーツ ジンジャーハイボール 880

レモン / りんご / ブルーベリー

LEMON SOUR

レモンサワー 880

\* はポットサービスとなります

\* marked drinks will be served by pot

表示価格は10%の税込価格となります

above price is 10 % tax included

## from the CAFE

### | COFFEE

SAWAMURA BAKERY BLEND

\* 沢村ベーカリーブレンド 715

ICED COFFEE

アイスコーヒー 660

ESPRESSO

エスプレッソ 550

AMERICANO

アメリカーノ 605

CAFFE LATTE

カフェラテ 693

CAPPUCCINO

カプチーノ 693

HONEY CINNAMON LATTE

ハニーシナモンラテ 770

### | TEA

EARL GREY / ORIGINAL BLEND

\* アールグレイ / オリジナルブレンド 715

ICED TEA

アイスティー 605

CHAMOMILE / ROOIBOS

\* カモミール / ルイボス 715

### | SOFT DRINK

APPLE JUICE from Nagano

信州りんごジュース 770

PEACH JUICE from Nagano

信州ももジュース 825

GINGER SODA lemon/apple/blueberry

ジンジャーソーダ 660

レモン / りんご / ブルーベリー

# DINNER 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

---

## 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.



## 沢村のパン

沢村では毎朝職人たちが確かな技術でパンを焼き上げています。  
20種類のこだわりの粉を使い、それぞれの粉の個性を生かしたブレンドを心がけています。  
粉の旨みを引き出すことに重点を置いた沢村のパンは、  
レストランの料理との相性も抜群です。  
鮮度の良い野菜、肉、魚を用いた料理はシンプルながらも  
食材の味を生かした一品一品とパンの組み合わせをお楽しみください。

---

### かご盛りパン bread basket

---



(写真はイメージとなります)

S	(4 カット /pieces)	350 税込 385
M	(8 カット /pieces)	615 税込 715
L	(12 カット /pieces)	980 税込 1,078

※ 1 カット110円(税込)からもご注文いただけます  
We take orders for +110 JPY (tax incl.) per piece

---

## SALAD サラダ

---

### GRILLED VEGETABLE CAESAR SALAD

#### グリル野菜のシーザーサラダ

グリルしたロメインレタスと野菜をシーザードレッシングでどうぞ

1,200  
税込 1,320

### MIXED FRIED SEAFOOD SALAD

#### 魚介のフリットミストサラダ

セモリナ粉をつけて揚げた魚介類と  
甘酸っぱいフランボワーズのドレッシングで仕上げたサラダ

1,300  
税込 1,430

### GRILLED PORK SALAD

#### 薄切りポークのグリルサラダ

グリルしたジューシーなロース肉をトッピング。見た目にも豪華な一品

1,200  
税込 1,320

---

## SOUP スープ

---

### MINESTRONE

#### ミネストローネ

野菜たっぷりのミネストローネ

750  
税込 825

### SEASONAL POTAGE

#### 季節のポタージュ

旬の食材の旨味たっぷりのポタージュ

750  
税込 825

## COLD TAPAS 冷タパス

### FRESH FISH CARPACCIO

#### 鮮魚のカルパッチョ

旬の魚を旬の食材とさわやかに仕上げる1品

750

税込 825

### CABBAGE & SEMI COOKED SALMON SALAD

#### シャキシャキキャベツとミキユイサーモンのサラダ

紫キャベツが彩りのアクセントに。おつまみ感覚サラダ

850

税込 935

### SMOKED FISH & SHISO BRUSCHETTA served w/ chimichurri sauce

#### 鮮魚の燻製とえごまのブルスケッタ チミチューリソース

燻製の香りとえごまの爽やかな風味がお酒によく合います

1,300

税込 1,430

### MARINATED VEGETABLES

#### 彩り野菜のグレック

旬の野菜のピクルス。箸休めの一品に

650

税込 715

### SEASONAL HUMMUS

#### 季節のフムス

季節の食材で仕上げたオリジナルフムス。パンにつけてどうぞ

650

税込 715



## COLD TAPAS 冷タパス

### HOUSEMADE PATE de CAMPAGNE

#### 自家製パテ・ド・カンパーニュ

カシスマスタードとキャロットラペを添えて。ワインが進む一皿

1,200  
税込 1,320

### CHEESE NUTS

#### チーズナッツ

チーズにハーブを効かせ、ナッツに絡めました

700  
税込 770

### ASSORTED PINTXOS

#### ピンチョス盛り合わせ

季節の食材をひと口ピンチョスに。乾杯の一杯とともに

1種	450	税込	495
2種	900	税込	990
3種	1,200	税込	1,320

### ASSORTED CHARCUTERIE

#### シャルキュトリー盛り合わせ

長野県小諸市の「デリカテッセン山吹」から届くシャルキュトリーを中心にした、様々な味わいの盛り合わせをお楽しみください

2,000  
税込 2,200

# HOT TAPAS 温タパス

GIZZARD, LIVER & SEASONAL VEGETABLE AJILLO

## 砂肝・レバーと季節野菜のアヒージョ

砂肝とレバーのコンフィと季節野菜をアツアツのガーリックオイルで

1,100

税込 1,210

SHRIMP & LOTUS ROOT AJILLO

## 海老とレンコンのアヒージョ

プリプリの海老とホクホクのレンコンをアツアツのガーリックオイルで

1,100

税込 1,210

FRIED MAITAKE MUSHROOM SALTIMBOCCA

## 舞茸のサルティンボッカフリット

舞茸・生ハム・セージに全粒粉のパン粉をまとわせた揚げ物おつまみ

950

税込 1,045

RANDOM CUT POTATO FRIES

## ゴロゴロポテトフライ

蒸したポテトを手切りして揚げた、食べ応えのあるポテトフライ

650

税込 715

FISH & CHIPS

## フィッシュ & チップス

味わいも見た目も楽しい一品。ビールとの組み合わせは間違いなし

950

税込 1,045

EGG PLANT PARMIGIANA

## 茄子のパルミジャーナ

茄子とトマトソースにたっぷりのチーズを加えた熱々料理。  
パンが進みます

1,000

税込 1,100

# HOT TAPAS 温タパス

PORK LIVER MEATBALLS

## 豚レバーの欧風つくね

スパイス香る豚レバーのつくね。温玉と共に

1,100

税込 1,210

GRILLED LAMB w/ lemon & red wine salt

## 骨付き仔羊肉のグリル レモン・赤ワイン塩添え

肉のジューシーさを閉じ込め、表面を香ばしくグリルした、  
素材をシンプルに味わえる一品。 レモンや自家製赤ワイン塩をかけても◎

1,100

税込 1,210

PORK SPARE RIB stewed in balsamic vinegar

## 豚スペアリブのバルサミコ煮込み

トロットロに煮込んだ、ボリュームのある一品。  
お皿に残ったソースは、パンにつけてどうぞ

1,100

税込 1,210

POLPETTINE (Italian meat ball) stewed in tomato soup

## ハーブ香るポルペッティーニ

ハーブとチーズが香る肉団子をトマトスープで煮込む、イタリアの郷土料理。  
アリゴと一緒にクリーミーに仕上げました

900

税込 990

VENISON RAGÙ SPRING ROLLS

## 鹿肉ラグーのスティック春巻き

鹿肉をトマトで軽く煮込みおつまみ春巻きに  
オレンジの香りでさっぱりと仕上げました

1本 350

税込 385

## — PASTA・RISOTTO パスタ・リゾット —

### SEASONAL PEPERONCINO

#### 季節のペペロンチーノ

季節の旬な食材を使ったペペロンチーノ

1,600

税込 1,760

### SEASONAL TOMATO PASTA

#### 季節のトマトパスタ

季節の食材を使った、トマトソースたっぷりのパスタ

1,600

税込 1,760

### OF THE MONTH CREAM PASTA

#### 今月のクリームパスタ

スタッフまでお尋ねください

1,800

税込 1,980

### MUSHROOM & CHESTNUT RISOTTO

#### きのこ栗のリゾット

きのこ栗の旨味をお米に含ませました

2,000

税込 2,200

## かご盛りパン

### bread basket



(写真はイメージとなります)

S	(4 カット /pieces)	350	税込 385
M	(8 カット /pieces)	615	税込 715
L	(12 カット /pieces)	980	税込 1,078

※ 1 カット110 円 (税込) からご注文いただけます  
We take orders for +110 JPY (tax incl.) per piece

---

## MAIN メイン

---

RARE GRILLED SMOKED SALMON w/ basil mustard sauce

### サーモンのミキューイグリル バジル風味のマスタードソース

2,200

レアにグリルしたサーモンの旨味を、爽やかな酸味のソースで仕上げました

税込 2,420

GRILLED FRESH FISH

### 鮮魚のグリル

2,200

グリルした鮮魚を旬の食材と合わせた仕上げました。

詳細はスタッフにお尋ねください

税込 2,420

HOUSEMADE PORCHETTA w/ fennel & grapefruit salad

### 自家製ボルケッタ フェネルとグレープフルーツのサラダ添え

2,400

豚肩肉にハーブが香るイタリアの郷土料理

税込 2,640

STEWED BEEF CHEEK w/ salsa verde

### 牛ほほ肉のボリートと野菜の煮込み サルサヴェルデ

2,500

牛ほほと野菜をホロホロ、トロトロになるまで煮込んだ優しい一皿。

サルサヴェルデで味変をお楽しみください

税込 2,750

GRILLED CHICKEN THIGH w/ grenobloise sauce

### 鶏もも肉のグリル グルノプロワーズソース

2,000

ダイス状にカットしたトマト、玉ねぎ、ケッパーのソースでさっぱりと

税込 2,200

GRILLED PREMIUM WAGYU from Shinshu

### 信州プレミアム和牛のグリル

5,600

柔らかくバランスの取れたプレミアム和牛をじっくりとグリルしました。

税込 6,160

## DESSERT デザート

CUSTARD PUDDING seasoned w/ whiskey

**ALCOHOL** 大人なプリン

紅花卵を使った滑らかなプリンにウイスキーを入れて大人な仕上がり

800

税込 880

TIRAMISU

ティラミス

香り高いエスプレッソを練り込んだコーヒーフォンに  
濃厚なマスカルポーネクリームを重ね、ほろ苦いココアで仕上げました

750

税込 825

EARL GREY BAKED CHEESE CAKE

アールグレイの バイクドチーズケーキ

アールグレイを贅沢に感じるチーズケーキ  
シナモンクランブルをアクセントに

1,000

税込 1,100

ORIGINAL LEMON TART

虎ノ門 オリジナルレモンタルト

レモンをふんだんに使い、様々な触感を感じる一品

700

税込 770

MARRON AFFOGATO

マロンアフォガード

濃厚なマロンアイスに香り高いエスプレッソをかけて

800

税込 880

SEASONAL DESSERT

季節のデザート

詳しくはスタッフまでお尋ねください

900~

税込 990~

ICE CREAM

自家製アイスクリーム

VANILLA / PUMPKIN COCONUTS / ROASTED GREEN TEA  
バニラ / かぼちゃココナッツ / ほうじ茶

600

税込 660

SORBET

自家製ソルベ

FRAMBOISE / YOGHURT  
フランボワーズ / ヨーグルト

600

税込 660

# DRINK MENU

# COCKTAIL カクテル

WHISKY & SODA

ハイボール

800

税込 880

WHISKY & SODA w/ ginger (LEMON / BLUEBERRY / APPLE)

フルーツジンジャーハイボール (レモン/ブルーベリー/アップル)

850

税込 935

LEMON SOUR

レモンサワー

800

税込 880

BITTER GIN & TONIC

ビタージントニック

900

税込 990

SPICY BLOODY MARY

スパイシーブラッディメアリー

900

税込 990

MOSCOW MULE - rosemary vodka -

ローズマリーウォッカのモスコミュール

900

税込 990

SHISO & MINT MOJITO

大葉とミントのモヒート

1,000

税込 1,100

GINGER SODA - vanilla cardamom ram -

バニラカルダモンラムのジンジャーソーダ

900

税込 990

OLIVE GIN TONIC

オリーブジントニック

900

税込 990

CITRUS & TEA GIN SODA

シトラス&ティージンソーダ

900

税込 990

SUCRE ROUGE LIME JINJER

**NON ALCOHOL** シュークル ルージュ ライムジンジャー

750

税込 825

SUCRE ROUGE ORENJE SODA

**NON ALCOHOL** シュークル ルージュ オレンジソーダ

750

税込 825

CITRUS ICED TEA

**NON ALCOHOL** シトラスアイステイ

750

税込 825



# BEER ビール

KARUIZAWA AWA LABO *Session IPA / White Ale*

## 泡村麦酒 Session IPA / White Ale

軽井沢のクラフトビール「KOKAGE ビール」との共同開発で生まれたビール。軽井沢にゆかりのある作家の作品をラベルにしています。お食事とともに、ビールとアートをご堪能ください。

1,100 税込 1,210



HEARTLAND *- draft -*

## ハートランド 樽生

880

税込 968

BRAU MEISTER *- draft -*

## ブラウマイスター 樽生

950

税込 1,045

GUINNESS *- bottled -*

## ギネス 瓶

950

税込 1,045

KIRIN GREENS FREE *- bottled -*

## KIRIN グリーNZフリー 瓶 Non Alc.

650

税込 715

## WHISKEY ウイスキー

ICHIRO'S MALT&GRAIN (JAPANESE) イチローズモルト & グレーン (ジャパニーズ)	1,200 税込 1,320
THE GLENLIVET 12YEARS OF AGE (SCOTCH) グレンリベット 12年 (スコッチ)	1,200 税込 1,320
TALISKER AGED 10YEARS (SCOTCH) タリスキー 10年 (スコッチ)	1,300 税込 1,430
FOUR ROSES (AMERICAN) フォアローゼス (アメリカン)	950 税込 1,045
WOODFORD RESERVE (AMERICAN) ウッドフォードリザーブ (アメリカン)	1,200 税込 1,320
MARTELL CORDONBLEU (BRANDY) マーテル コルドンブルー コニャック (ブランデー)	2,800 税込 3,080

## SPIRITS スピリッツ

GREY GOOSE (VODKA) グレイグース (ウォッカ)	900 税込 990
BACARDÍ Superior (WHITE RUM) バカルディス ペリオール (ホワイトラム)	750 税込 825
DON JULIO BLANCO (TEQUILA) ドンフリオブランコ (テキーラ)	1,100 税込 1,210
BOMBAY SAPPHIRE (GIN) ボンベイサファイア (ジン)	800 税込 880
NOTO GIN (GIN) NOTO ジン (ジン)	1,300 税込 1,430

## ———— SOFT DRINK ソフトドリンク ————

ORANGE JUICE	600
オレンジジュース	税込 660

GRAPEFRUIT JUICE	600
グレープフルーツジュース	税込 660

APPLE JUICE	700
信州産りんごジュース	税込 770

PEACH JUICE	750
信州産ももジュース	税込 825

OOLONG TEA	600
ウーロン茶	税込 660

COLA	600
コーラ	税込 660

GINGER ALE	600
ジンジャーエール (甘口 / 辛口)	税込 660

GINGER SODA (LEMON / BLUEBERRY / APPLE )	600
ジンジャーソーダ (レモン / ブルーベリー / アップル)	税込 660

SAN BENEDETTO Natural	1,000
サンベネデット ナチュラル 500ml	税込 1,100
(ミネラルウォーター / ミネラルスパークリングウォーター)	

---

# CAFE カフェ

---

SAWAMURA BAKERY BLEND 沢村ベーカリーブレンド	HOT	<b>600</b> 税込 660
ICED COFFEE アイスコーヒー	ICED	<b>600</b> 税込 660
ESPRESSO エスプレッソ	HOT	<b>500</b> 税込 550
AMERICANO アメリカーノ	HOT / ICED	<b>550</b> 税込 605
CAFE LATTE カフェラテ	HOT / ICED	<b>630</b> 税込 693
CAPPUCCINO カプチーノ	HOT	<b>630</b> 税込 693
CAFE MOCHA カフェモカ	HOT	<b>700</b> 税込 770
HONEY CINNAMON LATTE ハニーシナモンラテ	HOT / ICED	<b>700</b> 税込 770
ORIGINAL BLEND - pot service - オリジナルブレンド ポットサービス	HOT	<b>650</b> 税込 715
EARL GRAY - pot service - アール 그레이 ポットサービス	HOT	<b>650</b> 税込 715
ICED TEA アイスティー	ICED	<b>550</b> 税込 605
CHAMOMILE BLENDED TEA - pot service - カモミール ブレンド ポットサービス	HOT	<b>650</b> 税込 715
ROOIBOS BLENDED TEA - pot service - ルイボス ブレンド ポットサービス	HOT	<b>650</b> 税込 715

# WINE LIST

# SPARKLING

スパークリング



## Bianca Vigna Spumante ビアンカビーニャ スプマンテ

4,900  
税込 5,390

Glera, Garganega  
Bianca Vigna / Veneto, ITALY

新鮮なりんごのアロマ 繊細な酸と柔らかな泡立ち



## New Player in Town ニュープレイヤー イン タウン

6,300  
税込 6,930

Trebbiano Modenese  
Rio Rocca / Emilia Romagna, ITALY

グビグビいきたい爽快でナチュラルな泡



## Ryugan Koubo no Awa 龍眼 酵母の泡

6,500  
税込 7,150

Ryugan  
Manns Wines / Nagano, JAPAN

長野の伝統品種「龍眼」100% 清らかで爽快



## Cremant d'Alsace Extra Brut クレマン ダルザス エクストラ ブリュット

7,800  
税込 8,580

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

柔らかな果実味と爽やかな酸 クリスピーな味わい



## Champagne 1er Cru Cumieres Expression Brut 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

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

シャンパーニュで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

# WHITE

## 白ワイン



### Domaine de Gras Estate Sauvignon Blanc

4,300

税込 4,730

ドメーヌ デ グラス エステート

ソーヴィニヨン・ブラン

Sauvignon Blanc

Domane de Gras / Central Valley, CHILE

爽やかで澁刺とした味わい



### Sulki Bianco

4,500

税込 4,950

スルキ ビアンコ

Vermentino, Nuragus

Santadi / Sardegna, ITALY

地中海の風を感じるミネラルと塩味



### Robertson Chenin Blanc

4,800

税込 5,280

ロバートソン シュナン・ブラン

Chenin Blanc

Robertson / Western Cape, SOUTH AFRICA

パッションフルーツや熟したフルーツの豊かな香り



### Pago Casa Gran Casa Benasal

5,200

税込 5,720

Gewurztraminer Moscatel

パゴ・カサ・グラン カサ・ベナサル

ゲヴェルツトラミネール/モスカテル

Gewurztraminer Moscatel

Pago Casa Gran / Valencia D.O SPAIN

華やかな香りと酸味と厚みの絶妙なバランス



### Iter Chardonnay California

5,500

税込 6,050

イーター シャルドネ カリフォルニア

Chardonnay

Iter / California, U.S.A

優しい酸、樽熟成によるまろやかな余韻

# WHITE

## 白ワイン



### Holunder ホールンダー

Riesling, Sauvignon Blanc  
Herrenberg Honigsackel / Pfalz, GERMANY

アロマティックかつ爽快 うっとり気持ちいがほぐれる白

5,800

税込 6,380



### Grove Mill Marlborough Sauvignon Blanc

グローヴ ミル マールボロ

ソーヴィニヨン・ブラン

Sauvignon Blanc  
Grove Mill / Marlborough, NEW ZEALAND

華やかなトロピカルフルーツの香り、ジューシーで生き生きとした味わい

6,200

税込 6,820



### Chateau Sakaori i-vines Chardonnay

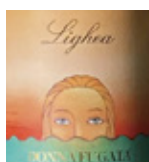
シャトー 酒折 i-vines シャルドネ

Chardonnay  
Chateau Sakaori / Yamanashi, JAPAN

上品ながらふくよかで濃密な日本のシャルドネ

6,800

税込 7,480



### Lighea リゲア

Zibibbo  
Donnafugata / Sicily, ITALY

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

7,200

税込 7,920



# WHITE

## 白ワイン



### Woodyfarm & Winery Phil Manseng 蔵王ウッディファーム フィルマンサン

Petit Manseng, Chardonnay, Alvarinho  
Woodyfarm & Winery / Yamagata, JAPAN

高貴で官能的な黄桃や蜂蜜の芳香。ふくよかで柔和

8,000

税込 8,800



### Saurwein Chi Riesling サワーヴァイン チ リースリング

Riesling  
Saurwein / Elgin, SOUTH AFRICA

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



### Telrano Sauvignon Winkl テルラン ソーヴィニヨンウインクル

Sauvignon Blanc  
Cantina Terlano / Trentino Alto Adige, ITALY

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



### Reu de Vin Charodonnay Colline d'Or リュードヴァン シャルドネ コリーヌ ドール

Chardonnay  
Rue de Vin / Nagano, JAPAN

小樽で醗酵、熟成 ふっくらとリッチなスタイル

13,000

税込 14,300

# ROSE

ロゼ



## Tsuno Wine Campbell Early Rose 都農ワイン キャンベルアーリー ロゼ

Campbell Early  
Tsuno Wine / Miyazaki, JAPAN

弾ける果実味 ほのかな甘みにホッとするロゼ

4,900

税込 5,390



## Toscana Rosato Flower Power トスカーナ ロザート フラワーパワー

Sangiovese  
Podere 414 / Toscana, ITALY

ハッピーにテーブルが華やぐ 昼飲みロゼ

5,600

税込 6,160



## Rock Pet Nat ロック ペットナット

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

柑橘とスパイス ビールのようなほろ苦さがドライな微発泡

6,200

税込 6,820



## Rosato Toscana Fuori Misura ロザート トスカーナ フォーリ ミズーラ

Sangiovese, Merlot, Canaiolo  
Fattoria San Giusto a Rentennano / Toscana, ITALY

濃いめの色調 充実したエキス感のあるロゼ

6,500

税込 7,150

# ORANGE

オレンジ



## Vina Esmeralda Flor d'Orange

ヴィーニャ エスメラルダ フロール ド ランジュ

Muscat of Alexandria

Torres / Catalonia, SPAIN

フローラルなアロマを楽しむ癒しのオレンジ

5,200

税込 5,720



## Lunaria Malvasia Bianca Orange Ancestral Biodynamic Nature

ルナリア マルヴァジア ビアンカ オレンジ

アンセストラル ビオデナミック ナチュレ

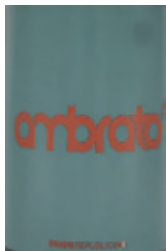
Malvasia

Cantina Orsogna / Abruzzo, ITALY

豊かな果実味と穏やかな酸がじんわり広がる心地よい飲み口

6,000

税込 6,600



## Serie R Ambrato

グレープリパブリック

セリエ エッレ アンブラート

Sebel9110, Delaware

Grape Republic / Yamagata, JAPAN

オレンジピールのニュアンスにビターなコク、ほのかな酸味

7,000

税込 7,700



## Rkatsteli Qvevri

クヴェヴリ ワインセラー ルカツィテリ

Rkatsteli

Qvevri Wine Celler / Kakheti, GEORGIA

枇杷や杏の濃密なアロマと滑らかな渋み クリーンなジョージアワイン

8,000

税込 8,800

# RED

## 赤ワイン



### Cune Asua Crianza クネ アスア クリアンサ

Tempranillo, Grenache  
Cune / SPAIN

スパイスの香りにチェリー系のバランスの良い酸味

**4,500**

税込 4,950



### Sulki Rosso スルキ ロッソ

Carignano, Monica  
Santadi / Sardegna, ITALY

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



### Villa Wolf Spatburgunder (Pinot Noir) ヴィラ・ヴォルフ シュペートブルグンダー

Spatburgunder (Pinot Noir)  
Dr.Loosen / Pfalz, GARMANY

赤系果実のチャーミングなアロマ、軽やかな口当たり

**5,500**

税込 6,050



### Glenelly Glass Collection Syrah グレネリー グラスコレクション シラー

Syrah  
Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

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

# RED

## 赤ワイン



### Ch. Roland La Garde Tradition

シャトー・ローラン・ラ・ギャルド トラディション

6,200

税込 6,820

Merlot, Cabernet Sauvignon

Ch. Roland La Garde / Bordeaux, FRANCE

ベリー系果実の豊かな凝縮感、心地よい凛とした酸味、シルキーなタンニン



### OZV Old Vine Zinfandel Lodi

OZV オールド・ヴァイン・ジンファンデル ロダイ

6,500

税込 7,150

Zinfandel, Petite Sirah

OZV / California U.S.A

スパイスとほのかに甘さを感じるアロマ、上品な口当たり



### Blaufrankisch Rusterberg

ブラウフレンキッシュ ルスターベルク

6,800

税込 7,480

Blaufrankisch

Ernst Triebaumer / Burgenland, AUSTRIA

野苺のような果実味とホワイトペッパーの爽やかなスパイス



### Catena Malbec

カテナ マルベック

7,500

税込 8,250

Malbec

Catena / Mendoza, ARGENTINA

アルゼンチンを代表するワイナリー

濃厚ながら柔かなタンニン。バランスに優れたフルボディ

# RED

## 赤ワイン



### Cuvée Rika Pinot Noir キュヴェ リカ ピノノワール

**8,200**  
税込 9,020

Pinot Noir  
Longridge / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

ジューシーなベリー 甘やかなスパイス 優しく滑らか



### First Drop 2% Barossa Shiraz ファースト・ドロップ 2% バロッサ・シラズ

**9,800**  
税込 10,780

Shiraz  
First Drop Wines / AUSTRALIA

リッチでふくよか、濃厚なダークベリー、  
チョコレート、オーク樽のニュアンス



### Rosso Cantomoro トゥニア ロッソ カントモロ

**11,000**  
税込 12,100

Cabernet Sauvignon  
Tunia / Toscana, ITALY

青さのない優美な果実感と繊細なタンニン



### Solaris La Croix ソラリス ラ クロワ

**15,000**  
税込 16,500

Cabernet Sauvignon, Merlot  
Mannswine / Nagano, JAPAN

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

# ベーカリー & グリル 沢村 虎ノ門

———— BAKERY,CAFE ————

7 : 30 - 20 : 00

———— RESTAURANT ————

MORNING MENU 7 : 30 - 10 : 00

LUNCH MENU 11 : 00 - 16 : 00

DINNER MENU 16 : 00 - 23 : 00  
(L.O. 22 : 00)

日曜日のみ 22:00 CLOSE (L.O. 21:00) ※連休の場合は最終日

BAKERY & GRILL

# SAWAMURA

KARUIZAWA