

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

## 单品メニュー

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

モシプランの薦て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

ポークリエット ..... 780

豚ホホ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

ベイクドチーズケーキ ..... 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  
ウイスキ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

バニラ / カプチーノ / ジャンドゥーヤ  
季節のフルーツ / カシス / 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) .....	<b>1,100</b>
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) .....	<b>1,200</b>
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) .....	<b>980</b>
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) .....	<b>1,000</b>
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) .....	<b>1,100</b>
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) .....	<b>900</b>
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