

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

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

ポークリエット **780**

豚ホホ肉を使用したもちり食感のリエットです

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

自家製ラー油で漬けた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
沢村のバゲットの共演 税込 1,078

茄子のカボナータ 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

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

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ポ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

きのこ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

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

バ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スガー 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

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 税込 1,210

ウイスキー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

バニラ / カプチーノ / ジェンドウヤ

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

モッツアレラとほうれん草のボロネーゼ

きのこパンチェッタのペペロンチーノ

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

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

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

WINE

LIST