

MAIN メイン

Steam Grilled Sea Bass
スズキのカルトッチョ 2,860

Seafood & Vegetable Fritto
魚介と野菜のフリット 2,310

Wagyu Beef Tagliata
国産牛のタリアータ 4,070

Grilled BIG Sausage with Lentils
BIGソーセージのグリルとレンズ豆 1,980

Lamb w/ gorgonzola sauce
仔羊のゴルゴンゾーラソース 2,860

Beef Cheek stewed in Red Wine
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2,530

Cutlet
カツレッツ 2,640

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



PASTA パスタ

Bottarga & Clams Peperoncino
からすみ・アサリのペペロンチーノ 2,860

Spaghetti Bolognese
スパゲッティ ボロネーゼ 1,760

Bucatini all' Amatriciana
(tomato sauce, guanciale & cheese w/ pasta)
ブカティーニ アマトリチャーナ 1,980

Genovese Linguine
ジェノヴェーゼ リングイネ 1,870

Squid Ink Linguine
イカスミ リングイネ 2,090

DESSERT デザート

Choose your Gelato
選べるジェラート 550
※詳細はスタッフにおたずねください

Seasonal Fruit Parfait
季節のフルーツパフェ 2,200
※詳細はスタッフにおたずねください

Chocolate Parfait
チョコレートパフェ 1,900

Coffee Parfait
コーヒーパフェ 1,700

FOOD MENU

eat in tax 10%

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 MENU

eat in tax 10%

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、素材を活かしたパン作りをしています。是非お料理とご一緒にお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



Prosciutto
(sliced from whole leg)

原木の生ハム

50g / 1,760

SALAD サラダ

Watercress & Hijiki Seaweed Salad
クレソンとひじきのサラダ 1,100

Charcuterie Salad w/ choice of dressing
シャルキュトリーサラダ 1,980
選べるドレッシング

Octopus & Avocado Salad
タコとアボカドのサラダ 1,650

COLD TAPAS 冷タパス

Salt Cod & Potato Spread
バックランマンテカート 770
(たらとジャガイモ)

Squid Crostini
イカのクロスティーニ 1,320

Marinated Fresh Fish & Bell Peppers
鮮魚とパプリカのマリネ 1,430

House-Made Potato Salad
ポテトサラダ 770

Smoked Swordfish Carpaccio
燻製カジキのカルパッチョ 1,540

Charcuterie Platter
(Liver Pâté, Ham & Sausage)
シャルキュトリー 1,980
(レバーペースト・ハム・ソーセージ盛)

Caprese
カップレーゼ 1,760

Smoked Pork Cartilage
豚軟骨の燻製おつまみ 880

Horse Meat Carpaccio
馬肉のカルパッチョ 1,650

Edamame Seasoned w/ truffle
トリュフ枝豆 880

Bell Peppers w/ miso minced meat
パリパリピーマンと肉みそ 770

HOT TAPAS 温タパス

Assorted Seasonal Vegetable Fritters
季節野菜フリットの盛り合わせ 1,210

Swordfish & Vegetable Fritters
メカジキと野菜のフリット 1,760

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

Hunting Ham Cutlet
with Green Mustard Sauce
山吹ハンティングハムカツ 1,100
グリーンマスタードソース

Whelk & Brussels Sprouts Ajillo
つぶ貝と芽キャベツのアヒージョ 1,540

Eggplant & Tomato Gratin
茄子トマトグラタン 1,430

Smoked Mackerel w/ mashed potatoes
サバの燻製とマッシュポテト 1,100

Seasonal Shellfish in Lemon Broth
季節の貝のレモン煮 1,540

White Asparagus in Bismarck style
ホワイトアスパラのビスマルク風 1,540

Trippa stewed in tomato sauce
トリッパのトマト煮込み 1,430

Italian Meatballs
イタリアンミートボール 1,320

Mixed Grilled Sausages
ソーセージミックス 1,320

Pig's Trotters w/ balsamic sauce
豚足のバルサミコソース 1,100

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。ジュニパーの純粋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。ビ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

SCHWARZWALD DRY GIN

生産地：イギリス ウェールズ
度数：43度

能登の里山里海ポ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」をメインのポ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荘厳な森林
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らうか」そんな疑問から生まれたフィーバーツリーは、スピリッツの特徴を活かし、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、軽やかに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roy 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、水割り、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

タリスキー 10年

1,100 (税込 1,210)

LAGAVULIN 16 YEARS

ラガヴァリン 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

Spring Blend

季節限定

スプリングブレンド

650 (税込 715)

柑橘やベリーを思わせるフレッシュさ。爽やかで甘い余韻の春ブレンド

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)

ドライブルーベリー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 ニャギシル

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)

DESERT デザート

Today's Gateau

本日のガトー

※詳細はスタッフにおたずねください

ASK

Gateau chocolate with vanilla ice cream

ガトーショコラ

バニラアイス添え

650 (税込 715)

LOUNGE PARFAIT 夜パフェ

Seasonal Fruit Parfait

季節のフルーツパフェ

季節ごとに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