

DRINK

M E N U

BEER

ビール

Sapporo Black Label

黒ラベル 樽生 **880**
税込 968

Premium YEBISU CRYSTAL AMBER

琥珀エビス **980**
税込 1,078

Premium White Shirohonoka

白穂乃香 無濾過 樽生 **1,200**
税込 1,320

Ebisu Premium Black - a small bottled -

エビスプレミアム ブラック 小瓶 **880**
税込 968

SAPPORO Alcohol free - a small bottled -

サッポロ アルコールフリー (Alc. 0.00%) 小瓶 **780**
税込 858

WHISKEY & OTHERS

ウイスキーとその他

Chita

知多 **1,300**
税込 1,430

Ichiro's Malt White Label

イチローズモルト ホワイトラベル **1,100**
税込 1,210

Maker's Mark

メーカーズ マーク **1,100**
税込 1,210

BAR DRINK

バー ド リ ン ク

Tenshi no Yuwaku

シェリー樽熟成 天使の誘惑 (芋焼酎) **1,400**
税込 1,540

Housemade Sangria

自家製サングリア (赤・白) **950**
税込 1,045

Lemon Sour

玉茜のレモンサワー **900**
税込 990

Ginger Mojito

ジンジャーモヒート **950**
税込 1,045

Yuzu Citrus Beer

ゆずビアー **1,150**
税込 1,265

Plum Wine 'Nanbubijin'

南部美人 梅酒 — 糖類無添加 — **980**
税込 1,078

Masumi Yuzu Citrus Sake

真澄 ゆず酒 **950**
税込 1,045

MOCKTAIL

モクテル

Housemade Non-alcoholic Sangria

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て作りました

税込 858

Apple Ginger Soda

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

Tangerine Nectar

タンジェリンネクター **800**

信州産ももジュースとオレンジジュース

税込 880

Non-alcoholic Mint Ginger

ノンアルコール ミントジンジャー **800**

ジンジャーエールと爽やかなミントの香り

税込 880

SOFT DRINK

ソフトドリンク

Lemon Ginger Soda

レモン & ジンジャーソーダ **680**
税込 748

Apple Ginger Soda

アップル & ジンジャーソーダ **680**
税込 748

Blueberry Ginger Soda

ブルーベリー & ジンジャーソーダ **680**
税込 748

Apple Juice

信州りんごジュース **680**
税込 748

Peach Juice

信州ももジュース **750**
税込 825

Orange Juice

オレンジジュース **500**
税込 550

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース **500**
税込 550

Oolong Tea

ウーロン茶 **500**
税込 550

Fuji Mineral Sparkling Water

富士ミネラルスパークリング 300ml **950**
税込 1,045

CAFE & TEA

コーヒー & 紅茶

| | | |
|-------------------------|-------|---------------------------------|
| SAWAMURA's Coffee | | * ポットサービス |
| * 沢村ベーカーブレンド | | Hot 800 税込 880 |
| Iced Coffee | | |
| アイスコーヒー | | Iced 650 税込 715 |
| Espresso | | |
| エスプレッソ | | Hot 500 税込 550 |
| Americano | | |
| アメリカーノ | | Hot / Iced 630 税込 693 |
| Caffè Latte | | |
| カフェラテ | | Hot / Iced 700 税込 770 |
| Cappuccino | | |
| カプチーノ | | Hot 700 税込 770 |
| Caffè Mocha | | |
| カフェモカ | | Hot / Iced 780 税込 858 |
| Honey Cinnamon Latte | | |
| ハニーシナモンラテ | | Hot / Iced 760 税込 836 |
| Honey Cream Latte | | |
| ハニークリームラテ | | Hot / Iced 760 税込 836 |
| Original Blend Tea | | |
| * オリジナルブレンドティー | | Hot 800 税込 880 |
| Earl Grey | | |
| * アールグレイ | | Hot 750 税込 825 |
| Iced Earl Grey | | |
| アイスアールグレイ | | Iced 650 税込 715 |
| Honey Cream Tea Latte | | |
| ハニークリームティーラテ | | Hot / Iced 760 税込 836 |
| Elderflower Rooibos Tea | | |
| * ルイボス (フレーバー付き) | | Hot 700 税込 770 |
| Chamomile Tea | | |
| * カモミール | | Hot 700 税込 770 |

DINNER

M E N U

お一人様につき、550 (税込) をサービス料としていただいております
Service fee (550 JPY /tax excluded) will be charged per person

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.

FRESHLY BAKED BREAD

自家製熟成酵母パン



お客様に美味しいパンを届けたい。

私たちはその気持ちをまず第一に、素材を厳選、製造工程で工夫を加え
「沢村にしかないパン」をつくっています。

30種ほどの国内外の粉をそれぞれのパンの個性に応じて使い分け、
低温で長時間発酵させることにより、その旨味を最大限に引き出します。

4種ある自家製酵母を用いることで味や香りに深みを持たせ、
ミネラル分の高いカンホアの塩や栄養価の高い奄美諸島産サトウキビ原料100%の
素焚糖など、厳選した材料を使用しています。

小さな変化がパン作りには大きな影響を与えるため、
使用する水の硬度、パン工房内の温度や湿度、生地の温度などを日々調整し、
職人のひと工夫を加えることで、毎日変わらない美味しさを
お届けすることを心がけています。

「沢村のパン」が、お客様の毎日の食卓を彩り、楽しく、美味しく、
安心して召し上がっていただけるよう、私たちは毎日パンをつくり続けます。

BREAD

沢村のパン

Assorted Bread

- パン盛り合わせ Sバスケット(4カット) 税込 **495**
*1カット143円(税込)で追加も承ります Mバスケット(8カット) 税込 **935**
Lバスケット(12カット) 税込 **1,265**

SALAD

サラダ

Nice Style Salad

- 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

Grilled Pork Loin Salad

- 薄切り豚肩ロース肉の炙りサラダ **1,450**
グリルしたジューシーな肩ロース肉をトッピング。パプリカドレッシングで 税込 1,595

Roast Beef Salad

- ローストビーフサラダ **1,800**
たっぷりのローストビーフをローストナッツと共に 税込 1,980

SOUP

スープ

Vegetable Minestrone

- たっぷり野菜のミネストローネ **780**
たっぷり野菜 トマトベースのスープ 税込 858

COLD TAPAS

冷タパス

Today's Carpaccio

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 税込 1,408

※詳細はスタッフにお尋ねください

*fish freshly delivered from the market. please ask staff for details.

SAWAMURA's Potato Salad

SAWAMURAのポテサラ 880

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 968

Eggplant Caponata in Sicily Style

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ァネガーで甘酸っぱく仕上げました 税込 858

Seasonal Fruit & Mozzarella Salad

季節のフルーツとモッツァレラチーズのサラダ 1,500

レモンオイルとミントの風味でさわやかに 税込 1,650

Marinated *Shinshu* Salmon

信州サーモンのマリネ 1,200

きめ細かな肉質で濃厚な旨味の信州サーモン レモンの風味でさっぱりと 税込 1,320

Red Shrimp & Herb Salad

赤海老とハーブのサラダ仕立て 1,400

香ばしく焼いた赤海老に爽やかなハーブとレモンのサラダを合わせました 税込 1,540

Seasonal Vegetables Pickles in Tosazu Vinegar

季節野菜の土佐酢ピクルス 880

色々なお野菜を使って作った和風ピクルス 税込 968

COLD TAPAS

冷タパス

Assorted Plate

盛り合わせ

Please select from the below menu

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

Jambon de Bayonne from France

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

French Salami "Savoie Hazel"

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

French Salami "Beaufort"

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

Mortadella

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

Coriander Chicken

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

Pate de Champagne

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

Pork Rilette

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

HOT TAPAS

温タパス

Shrimp & Lotus Ajillo

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

Seasonal Ajillo

季節で変わるアヒージョ 1,100

本日のおすすめアヒージョ。※詳細はスタッフにおたずねください 税込 1,210

Fish & Chips

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

Venison & Mashed Potato Gratin

エゾ鹿のパルマンティエ 1,200

エゾ鹿の煮込みとマッシュポテトを重ねて焼きあげました 税込 1,320

Spanish Mackerel Confit w/ chrysanthemum purée

鱈のコンフィと春菊のピューレ 1,500

しっとりとした火を入れた旬の鱈に春菊とピーズのアクセント 税込 1,650

Grilled "Sanadamaru" Chicken w/ Japanese pepper

「真田丸」の青山椒焼き 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

HOT TAPAS

温タパス

Fried Ray seasoned w/ lemon

真カスベのフリット レモン風味 1,350

トロリとしたコラーゲン質の身質のお魚です。レモンバターソースで 税込 1,458

Anchovy Broccoli

アンチョビ ブロッコリー 880

アンチョビ風味のブロッコリーを鉄板で熱々に 税込 968

Stewed Pork Belly, Chorizo & Beans in Tomato Sauce

豚バラ肉とチョリソー、うずら豆のトマト煮込み 1,200

アクセントにハーブとスパイスを加えてみました 税込 1,320

Beef Goulash

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

Grilled Lamb

ラム串のグリル 1,100

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 1,210

Grilled Seasonal Vegetables

季節野菜のグリル焼き 1,200

温かいパバーニャカウダソースを添えて 税込 1,320

MAIN

メイン料理

Shinshu Premium Beef Steak

信州プレミアム牛のステーキ **4,800**

塩・胡椒でシンプルに焼き上げました

税込 5,280

Today's Fresh Fish Dish

本日の鮮魚料理 **2,780~**

本日入荷のお魚料理です。内容はスタッフにお尋ねください

税込 3,058~

Grilled Pork w/ green mustard sauce

群馬県産せせらぎポークのグリル 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

Sauteed Swordfish w/ trapanese sauce

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स्टを
クリーミーなソースに仕上げました

税込 3,190

Pork Loin stewed in Dark Beer

豚肩ロースの黒ビール煮込み **2,200**

軽井沢の地ビールメーカー“KOKAGE”のスタウトを使用

税込 2,420

Beef Cheek stewed in Red Wine

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み **2,600**

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 2,860

Roasted Sanadamaru Chicken Breast

長野県産地鶏「真田丸」胸肉のロースト **2,600**

胸肉をしっとり、やわらかく焼きあげます

税込 2,860

PASTA / RISOTTO

パスタ・リゾット

Mozzarella Cheese & Eggplant Bolognese - tagliatelle -

モッツアレラチーズとナスのボロネーゼ タリアテッレ **1,780**

自家製ボロネーゼソースで美味しく仕上げました

税込 1,958

Seasonal Aglio e Olio Peperoncino - spaghetti -

季節のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ スパゲッティ **1,850**

ニンニクと鷹の爪を使ったオイルベースのパスタ

税込 2,035

Crab & Avocado Cream Sauce - tagliatelle -

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ **1,980**

「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 2,178

Napolitan Spaghetti

w/ sausages from Delicatessen Yamabuki - spaghetti -

山吹ソーセージのナポリタン スパゲッティ **1,850**

軽井沢の山吹ソーセージを使用したナポリタン。

税込 2,035

アクセントにフランボワーズの香り

Pescatore Risotto

ペスカトーレ風リゾット **2,500**

魚介たっぷりのスープと一緒に

税込 2,750

※米は信州中野産風さやかを使用

Gorgonzola Cheese Risotto

ゴルゴンゾーラチーズのリゾット **2,400**

濃厚な青カビチーズを使用したリゾット

税込 2,640

CHEESE

チーズ

Assorted Cheese Plate

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

* please select from below

| | | |
|-----|-------|----------|
| 各1種 | 850 | 税込 935 |
| 3種 | 2,400 | 税込 2,640 |
| 4種 | 2,900 | 税込 3,190 |
| 5種 | 3,400 | 税込 3,740 |

Cheese of the Day

本日のチーズ 当店ソムリエが選んだおすすめチーズ

Brie de Meaux

ブリー・ド・モー 白カビの王様 深いコクと豊かな風味

Gogonzola Piccante

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

Mimolette

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

Comté

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

DESSERT

デザート

Tiramisu

ティラミス 750

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 825

Classic Chocolate

クラシック ショコラ 850

しっとりとし焼き上げました。生クリームと共に

税込 935

Nougat Glace

アーモンドとラムレーズンのヌガー グラッセ 730

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 803

Catalana w/ campari jelly

カタラーナ カンパリゼリー 添え 750

表面をキャラメリゼしたカスタードクリームをアイスクリームに。

爽やかなカンパリの香りと共に

税込 825

ICE CREAM & SORBET

自家製アイスクリーム & シャーベット

各 550 税込 605

Vanilla / Mocha

バニラ / モカ

Framboise / Mango / Pear

フランボワーズ / マンゴー / 西洋なし

W I N E
L I S T

SPARKLING

スパークリング



ビアンカ・ヴィーニャ **4,900**
スパマンテ 税込 5,390

海のミネラルを感じさせるナチュラルでキレのある泡

Bianca Vigna Spumante

Glera , Garganega
Bianca Vigna / Veneto, ITALY



ラビットゼクトブリュット **5,000**
ジュシーな果実味と軽快な飲み口 税込 5,500

ジュシーな果実味と軽快な飲み口

Rabbit Sekt Brut

Riesling
Schloss Arras / GERMANY



ニュープレイヤーインタウン **6,300**
甘酸っぱいキュンと来る微発泡 税込 6,930

甘酸っぱいキュンと来る微発泡

New Player IN Town

Trebbiano Modenese
Rio Rocca / Emilia-Romagna, Italy



酵母の泡 龍眼 **6,800**
きれいな泡立ちとスッキリとした飲み口 税込 7,480

きれいな泡立ちとスッキリとした飲み口

Ryugan

龍眼
マンズワイン / Komoro, Nagano, JAPAN

SPARKLING & CHAMPAGNE

スパークリング & シャンパン



クレマン ダルザス **8,500**
エクストラ ブリュット 税込 9,350

柔らかな果実味と爽やかな酸 クリスピーな味わい

Cremant d'Alsace Extra Brut

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



スパークリング オランジュ **7,800**
ルミエールが造るオレンジ色のスパークリング 税込 8,580

Sparkling Orangé

Kosyu
Lumiere / YAMANASHI, JAPAN



K537 甲州スパークリング **9,500**
甲州特有の香りと滑らかな泡立ちがきれいに調和 税込 10,450

K537 Kosyu SparklingGI Yamanashi

Kosyu
MGVs ワイナリー / YAMANASHI, JAPAN



ガティノワ グラン・クリュ **15,000**
アイ トラディションブリュット 税込 16,500

素晴らしいフィネスとアロマ 気品ある味わい

Gatinois Grand Cru Aÿ Tradition Brut

Pinot Noir, Chardonnay
Domaine Gatinois / Champagne, FRANCE

WHITE WINE

白ワイン



ドメヌ デグラス エステート **4,300**
ソーヴィニヨン・ブラン 税込 4,730
爽やかに澆刺とした味わい

Domaine de Gras Estate Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE



スルキ ビアッコ **4,800**
海風由来のミネラルが感じられる、
地中海を代表するワイン 税込 5,280

Sulki Bianco
Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardinia, ITALY



甲州 G.I. 山梨 **5,000**
和柑橘が優しく香る、旨味のある甲州 税込 5,500

Kosyu G.I. Yamanashi
甲州
まるき葡萄酒 / Yamanashi, JAPAN

WHITE WINE

白ワイン



コロンヴィア・ヴァレー **5,200**
リースリング 税込 5,720

爽やかなオフドライタイプのリースリング

Domaine de Gras Estate Sauvignon Blanc

Riesling
Château Ste. Michelle / Washington, U.S.A.



シャルドネ エルヴェ **5,300**
アンバリック 税込 5,830

奥行きのある味わいと心地よい飲み口

Chardonnay élevé en Barriques

Chardonnay
Domaine de Gourgazaud / Languedoc-Roussillon, FRANCE



北海道ワイン ケルナー **5,500**
柑橘系アロマの爽やかなワイン 税込 6,050

Hokkaido Wine Kerner

Kerner
北海道ワイン / Hokkaido, JAPAN

WHITE WINE

白ワイン



ホールンダー **5,800**
森に咲くホールンダーの花のような爽やかな味わい 税込 6,380

Houlunder

Sauvignon Blanc
Riesling, Sauvignon Blanc / Pfalz, Germany



マリヌークルフ・ストリート **6,000**
シュナン・ブラン 税込 6,600

フレッシュで軽快 均整のとれた味わい

Mullineux Kloof Street Chenin Blanc

Chenin Blanc
Mullineux Family Wines / Swartland, SOUTH AFRICA



ファンピー **6,300**
楽しくハッピーな味わい 税込 6,930

FUNPY

Delaware
Cave d' Occi Winery / Nigata, JAPAN

WHITE WINE

白ワイン



ダマリーノ **6,000**
ミネラルが豊富で軽快な飲み口 税込 6,600

Damarino 2018

Ansonica Chardonnay Catarratto Grecanico
Donnafugata / SICILY



アンセルミ サン ヴィンチェンツォ **7,200**
凛とした酸味と凝縮感 税込 7,920

Anselmi San Vincenzo

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Venet/ ITALY Anselmi



ソラリス 千曲川シャルドネ **7,500**
小諸のテロワールが表現された透明感のあるワイン 税込 8,250

Solaris Chikumagawa Chardonnay

Chardonnay
マズワイン/Komoro, Nagano, JAPAN

WHITE WINE

白ワイン



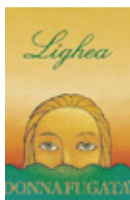
ベティグ ヴィーノ **7,500**
デ リージョン シャルドネ 税込 8,250
緻密で輝きのあるミネラル 清明な果実味

Bættig VINO de Region Chardonnay
Charodnnay
Bættig / CHILE



フェーダーシュピール **7,000**
リード・コルミッツ 税込 7,700
長く続くエレガントな余韻 クラシカルな味わい

Federspiel Ried Kollmitz
Grüner Veltliner
Domäne Wachau / AUSTRIA



リゲア **7,200**
ジャスミンや紅茶、オレンジが複雑に香る 税込 7,920
魅力的なワイン

Lighea 2018
Zibibbo
Donnafugata / SICILIA

WHITE WINE

白ワイン



ペパン ブラン ロット No.12 **8,500**
白い花の繊細な香り 長く続く余韻 税込 9,350

Pépin Blanc Lot No.12

Riesling, Pinot Gris, Muscat
Domaine Pépin / Alsace, FRANCE



ソラリス ル シエル **9,500**
小諸の土壌を表現した、透明感のあるワイン 税込 10,450

Solaris Le Ciel

Chardonnay, 信濃リースリング, Sauvignon Blanc
Manns Wine / Nagano, JAPAN



シャブリ **11,000**
ピュアでクリーンな正統派シャブリ 税込 12,100

Domaine des Malades Chablis

Chardonnay Chablis
Domaine des Malades / FRANCE

ORANGE WINE

オレンジワイン



デラグリ 5,500
古き良きデラウエアの個性が現れたオレンジワイン 税込 6,050

Dela Gris
デラウエア
丹波ワイン / Kyoto, JAPAN



エル・トロヤーノ オレンジ 6,000
ヴェルデホ をオーク樽とアンフォラで仕込んだ
オレンジワイン 無濾過 税込 6,600

El Troyano Orange Wine
Verdejo
Bodegas Parra Jimenez, SPAIN



ヴァン ペティアン 6,500
デラウエア オランジュ 税込 7,150
有核デラウエアを瓶内発酵させたオレンジ ※微発泡

Van Petian Delaware Orange
Deraware
Bellwood Vineyard / Yamagata, JAPAN

ROSE WINE

ロゼワイン



ココろぜ **6,000**
果実と大地の香りが調和した、チャーミングなワイン 税込 6,600

Cocorose

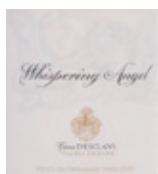
Merlot, Muscat Bailey A, 山葡萄, Chardonnay, Delaware
Coco Farm & Winery / Tochigi, JAPAN



ウイーピング ファン **6,000**
SO2 無添加の爽やかなロゼ ※微発泡 税込 6,600

Weeping Juan

Vermentino, Nero d' Avola
Delinquente / South AUSTRALIA



ウイスパリング エンジェル **6,800**
フレッシュでエレガント 心地よい余韻 税込 7,480

Whispering Angel

Grnache, Cinsault, Rolle
Château Desclans / Province, FRANCE

RED WINE

赤ワイン



イゲルエラ **4,500**
しなやかでバランスの良い味わい 税込 4,950

Higuieruela

Garnacha Tintorela
Cooperativa Agraria Santa Quiteria / SPAIN



バルベラ・ダスティ スペリオール **4,900**
熟した果実の風味 深紅色のワイン 税込 5,390

Barbera d'Asti Superiore

Barbera
Franco Serra / ITALY



ドメーニレ サハティーニ ラ・ヴィ **5,000**
ピノ・ノワール 税込 5,500

ルーマニアのチャームングなピノ・ノワール

Domaniile Sahateni La Vie Pinot Noir

Pinot Noir
Domaniile Sahateni / ROMANIA

RED WINE

赤ワイン



コート・デュ・ポン・デュ・ガール 5,200
キュヴェ・デ・ガレ 税込 5,720

5人の生産者からの葡萄をブレンド 心地よい飲み口

Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets

Grenache, Carignan, Syrah,
Estezargues / FRANCE



ザッカニーニ モンテプルチアーノ 5,300
ダブルツツォ 税込 5,830

滑らかなタンニンとフルーティーな味わい

Zaccagnini Montepulciano d' Abruzzo

Montepulciano
Cantina Zaccagnini / ITALY



くらぼっこ 5,500
ヤマブドウを使ったワインで評価の高い、
くずまきワインが造るブドウ酒 税込 6,050

Kurabokko

Muscat Bailey A, ヤマブドウ
くずまきワイン / Iwate, JAPAN

RED WINE

赤ワイン



ペイドック シラー **4,800**
デ ザール ヌー 税込 5,280

断崖絶壁の石灰岩土壌から造られるシラー

Pays d'Oc Syrah Des Arts Nus 2021
Syrah
Domaine Peiriere / Minervois, France



ペガソ ゼータ **6,000**
心地よく、繊細で素直なワイン 税込 6,600

Pegaso Zeta
Garnacha
Telmo Rodriguez / Cebreros, SPAIN



楠わいなりー マスカット ベーリー A **6,500**
チャーミングさと複雑味 税込 7,150
新たな味わいのマスカットベリーー A

Kusunoki Winery Muscat Bailey A
Muscat Bailey A
Kusunoki Winery / Suzaka, Nagano, JAPAN

RED WINE

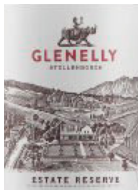
赤ワイン



ベラッサイ **6,800**
スマレヤバラのような華やかなブーケ 税込 7,480

Bell' Assai

Frappato di Vittoria
Donnafugata / ITALY



グレネリー エステート リザーブ レッド **6,900**
明確な骨格のあるボディ 税込 7,590
ファンタスティック！

Glenelly Estate Reserve Red

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot
Glenelly / SOUTH AFRICA



ソラリス ユヴェンタ ルージュ **7,500**
華やかな香りと柔らかな味わい 税込 8,250

Solaris Juventa Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon
Manns Wines / Komoro, Nagano, JAPAN

RED WINE

赤ワイン



カテナ マルベック **7,500**

深いスミレ色
お肉料理との相性が良いフルボディのワイン

税込 8,250

Catena Malbec

Malbec
Catena / ARGENTINA



パタポン ルージュ **8,500**

シャクシャクや赤いバラの香り
ビュアでチャーミングなワイン

税込 9,350

Patapon Rouge

Pinot d' Aunis
Domaine le Briseau / Loire, FRANCE



キャンティ クラシコ **8,800**
シングル エステート

黄金の渓谷の地で長く続く名門ワイナリー
果実のアロマと深みのあるタンニン

税込 9,680

Chianti Classico Single Estate

Sangiovese
Cafaggio / ITALY

RED WINE

赤ワイン



ハーテンバーグ **9,500**
カベルネ・ソーヴィニヨン 税込 10,450
凝縮感のある果実味 エレガントな余韻

Hartenberg Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon
Hartenberg / SOUTH AFRICA



マソ グレーネル ピノ ネロ **11,000**
フィネスとシルキーな口あたり 税込 12,100

Maso Grener Pinot Nero
Pinot Nero
Maso Grener / ITALY



ファンキーシャトー **14,000**
ラ プルミエール フォア 50 & 50 税込 15,400
エレガントで美しい味わい

Funky Château La Premier Fois 50 & 50
Cabernet Sauvignon, Cabernet Flanc
Funky Château / Ueda, Nagano, JAPAN