

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

GRILLED HAMBURG STEAK w/ spicy miso tomato sauce

数量限定 グリル ハンバーグ ~スパイシー味噌トマト~

豚タンをアクセントにした 虎ノ門オリジナルハンバーグ
山吹味噌を使用したスパイシートマトソースで

2,100

税込 2,310

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 WAGYU-BEEF CHEEK & GRILLED VEGETABLES w/ salsa verde

和牛ほほ肉のボリートとグリル野菜 サルサヴェルデ

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

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

数量限定 ビーフラグーと茄子のラザニア

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	1,320
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نزフリー 瓶 ※ NON ALC.	715

| 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 レモン / りんご / ブルーベリー	880
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 レモン / りんご / ブルーベリー	660

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

MINISTRONE

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

1,200
税込 1,320

SHRIMP MAYONNAISE w/ coriander

海老のマヨネーズ和え ~パクチー添え~

オレンジリキュールとわさびを効かせた大人な海老マヨネーズ

950
税込 1,045

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 PINCHOS

ピンチョス盛り合わせ

季節の食材を使ったピンチョス。3種類からお好きな組み合わせで

1本 200
税込 220

SEASONAL FRUITS & BURRATA CAPRESE

季節のフルーツとブラータのカプレーゼ

ブラータチーズをまるごと贅沢に使用したカプレーゼ

2,200
税込 2,420

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

SEASONAL AJILLO

季節のアヒージョ

季節の食材をアツアツのガーリックオイルで

1,200

税込 1,320

SEASONAL VEGETABLES FRITTERS IN SALTIMBOCCA STYLE

季節野菜のサルティンボッカ風フリット

生ハム・ハーブ・チーズに衣をまとわせた、
イタリア郷土料理をアレンジした揚げ物

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

1,400

税込 1,540

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

SPANISH STYLE OMELETTE

紅花卵のスペイン風オムレツ

紅花卵を使用した具沢山でアツアツふわふわに仕上げたオムレツ

950
税込 1,045

SPRING ROLLS w/ shrimp & avocado cheese

海老とアボカドチーズのスティック春巻き

間違いのない組み合わせ。まず1品目はこれ

1本 450
税込 495

— PASTA・RISOTTO パスタ・リゾット —

SEASONAL PEPERONCINO

季節のパスタ ペペロンチーノ

旬な食材を使ったペペロンチーノ

1,600

税込 1,760

SEASONAL TOMATO PASTA

季節のパスタ トマトパスタ

旬の食材と、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

POTATO GNOCCHI w/ gorgonzola sauce

じゃがいものニョッキ ~ゴルゴンゾーラソース~

自家製のじゃがいものニョッキをゴルゴンゾーラソースで

1,400

税込 1,540

SEASONAL RISOTTO

季節のリゾット

1,600

税込 1,760

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

サーモンのミキユイグリル 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 税込 2,420
詳細はスタッフにお尋ねください

POT-AU-FEU w/ grilled vegetables & 3 kinds of pork

グリル野菜と3種のポークポトフ **1,800**

タン・ほほ・自家製ザンポーネとグリル野菜の旨味たっぷりのポトフ 税込 1,980

HOUSEMADE PORCHETTA w/ fennel & grapefruit salad

自家製ポルケッタ 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 WAGYU-BEEF CHEEK & GRILLED VEGETABLES w/ salsa verde

和牛ほほ肉のボリートとグリル野菜 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 税込 2,750
サルサヴェルデで味変をお楽しみください

GRILLED CHICKEN THIGH w/ grenobloise sauce

鶏もも肉のグリル グルノブローズソース **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に

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シフォンに
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

AFFOGATO

アフォガート

濃厚なバニラアイスに香り高いエスプレッソをかけて

600
税込 660

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

アイスクリーム

VANILLA / CHOCOLATE / ROASTED GREEN TEA
バニラ / チョコレート / ほうじ茶

600
税込 660

SORBET

ソルベ

FRAMBOISE / YOGHURT / YUZU
フランボワーズ / ヨーグルト / ゆず

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 ORENGE 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。

1,200 税込 1,320



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 グリーズフリー 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) フォアローズ (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) バカルデイス 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
オレンジジュース 600
税込 660

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

APPLE JUICE
信州産りんごジュース 700
税込 770

PEACH JUICE
信州産ももジュース 750
税込 825

OOLONG TEA
ウーロン茶 600
税込 660

COLA
コーラ 600
税込 660

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

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

SAN BENEDETTO Natural
サンベネデット ナチュラル 500ml 1,000
(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) 税込 1,100

CAFE カフェ

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

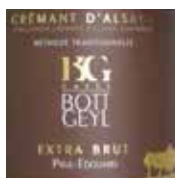


Ryugan Koubo no Awa 龍眼 酵母の泡

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

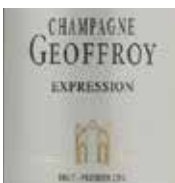


Cremant d'Alsace Extra Brut クレマン ダルザス エクストラブリュット

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 エクスペリション 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

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

4,300

税込 4,730



Sulki Bianco

スルキ ビアンコ

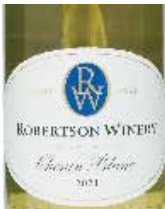
Vermentino, Nuragus

Santadi / Sardegna, ITALY

地中海の風を感じるミネラルと塩味

4,500

税込 4,950



Robertson Chenin Blanc

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

4,800

税込 5,280



Pago Casa Gran Casa Benasal Gewurztraminer Moscatel

パゴ・casa・グラン casa・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

5,200

税込 5,720



Iter Chardonnay California

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

5,500

税込 6,050

WHITE

白ワイン

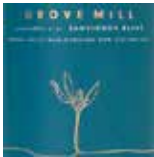


Holunder ホールンダー

Riesling, Sauvignon Blanc
Herrenberg Honigsackel / Pfalz, GERMANY

アロマティックかつ爽快 うっとり気持ちかほぐれる白

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

8,000
税込 8,800

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



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

8,500
税込 9,350

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



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

11,000
税込 12,100

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



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

13,000
税込 14,300

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

ROSE

ロゼ



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

4,900
税込 5,390

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



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

5,600
税込 6,160

Sangiovese
Podere 414 / Toscana, ITALY

ハッピーにテーブルが華やぐ 昼飲みロゼ



Rock Pet Nat ロック ペットナット

6,200
税込 6,820

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



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

6,500
税込 7,150

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

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 ルカツイテリ

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

4,500
税込 4,950

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



Sulki Rosso スルキ ロッソ

4,800
税込 5,280

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



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

5,500
税込 6,050

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



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

5,900
税込 6,490

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

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
濃厚ながら柔らかなタンニン。バランスに優れたフルボディ

RED

赤ワイン



Cuvee 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・シラーズ

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