

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ください。

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 880

たっぷり野菜 トマトベースのスープ 税込 968

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わせです

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

季節のフルーツマリネとクレームダンジュ 1,000

季節のフルーツと野菜のマリネとバニラ香るクレームダンジュ。ぜひワインのお供に 税込 1,100

白レバーのクレームブリュレ 1,100

白レバーをブリュレにしました。パンのお供に 税込 1,210

タコのサلامي仕立てシチリア風レリッシュ 1,100

心地よい酸味のきいたシチリアの伝統料理 税込 1,210

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

砂肝のコンフィ 花椒とネギのソース **850**

砂肝とパンチのきいたソース。ビールのお供に

税込 935

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

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 **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

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み **2,700**

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 2,970

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 **2,180**

「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 2,398

しらすと青海苔のペペロンチーノ スパゲッティーニ **1,950**

しらすの旨味たっぷりのペペロンチーノ

税込 2,145

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	3,000	税込 3,300
4種	3,500	税込 3,850
5種	3,900	税込 4,290

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

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

ウブリアーコ・ディ・ラボーゾ 驚くほどに芳醇な味わいのハードタイプ

デリス・パパイヤ たっぶりのパパイヤをまぶした華やかなフレッシュチーズ

マンステール 個性的な香りが特徴 中身はミルクの甘みやうまみがたっぷり

ヴァランセ 白ワインと相性がいいシェーブルタイプ

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
ウイスキーを添えた大人のデザート 税込 1,210

ICE CREAM & SORBET

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

しらすと青海苔のペペロンチーノ

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

オットン オーガニック ビール 1,200

オーガニックモルト & ホップ100%使用 軽井沢直送 クラフトビール

税込 1,320

キリングリーズフリー 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

ウィスキー

タリスカー 10年

（スコッチ） 1,300

スカイ島の自然が生み出す潮風のような香り スパイシーなシングルモルト

税込 1,430

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

WHISKY

ウイスキー

御岳蒸溜所 日置

(ジャパニーズ / 鹿児島) **1,000**

焼酎蔵 西酒造のブレンデッドウイスキー 爽やかなビート香 税込 1,100

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

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

SPARKLING

スパークリング



ビアンカビーニャ スプマンテ

新鮮なりんごのアロマ 繊細な酸と柔らかな泡立ち

4900

税込 5,390

Bianca Vigna Spumante NV

Glera , Garganega
Bianca Vigna / Veneto, ITALY



龍眼 酵母の泡

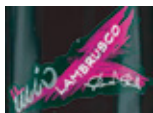
長野の伝統品種「龍眼」100% 清らかで爽快

6,500

税込 7,150

Ryugan Koubo no Awa

Ryugan
Manns Wines / Nagano, JAPAN



カミッロ ドナーティ ランブルスコ

大人のファンタグレープ 食事が進みまくる赤の泡

7,300

税込 8,030

Camillo Donati Lambrusco

Lambrusco Maestri
Camillo Donati / Emilia Romagna, ITALY



クラインザルゼ メソッド キャップ クラシック ブリュット

蜜林檎やブリオッシュのアロマ クリーミーでリッチな余韻

8,800

税込 9,680

Method Cap Classique Brut

Chardonnay, Pinot Noir
Kleine Zalze / Western Cape, SOUTH AFRICA

SPARKLING

スパークリング



K537 甲州スパークリング

甲州特有の香りと滑らかな泡立ちがきれいに調和

9,700

税込 10,670

K537 Kosyu Sparkling

Kosyu
MGVs ワイナリー / Yamanashi, JAPAN



シャンパーニュ プルミエクリュ キュミエール エクスプレッションブリュット

16,000

税込 17,600

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

Champagne 1er Cru Cumieres Expression Brut

Pinot Munier, Pinot Noir, Chardonnay
Rene Geoffroy / Champagne, FRANCE



グランクリュ ヴェルズネイ ロゼ

18,000

税込 19,800

ふくよかで柔らかな果実味と鮮やかな酸とミネラル

Grand Cru Verzenay Rose Brut

Pinot Noir
Michel Arnould / Verzeney, Champagne



ジャクソン キュヴェ 746

25,000

税込 27,500

精密さと気品
濃密な果実と清涼感を併せ持つキュヴェ

Jacquesson Cuvée 746

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Jacquesson / Champagne

JAPANESE WINE - WHITE -

日本ワイン 白



鳥居平今村 アンサンブル 甲州 ブラン **4,800**
ピュアなフレーヴァーと穏やかな酸 税込 5,280

Trii villa Imamura L'ensemble Koshu Blanc

Koshu
Torii villa Imamura / Yamanashi, JAPAN



シャトー 酒折 i-vines シャルドネ **6,800**
アイヴァンズのシャルドネを酒折が醸造 税込 7,480
濃厚でクリーミーな質感

Chateau Sakaori i-vines Chardonnay

Chardonnay
Chateau Sakaori / Yamanashi, JAPAN



安心院ワイン アルバリーニョ 矢津 **9,000**
艶やかな黄金色 熟れた果実の華やかなアロマ 税込 9,900

Ajimu Wine Albarino Yazu Vinyard

Albarino
Ajimu Budousyu Koubou / Ooita, JAPAN



ドメーヌ テッタ シャルドネ ドール **13,000**
濃密な果実味 上品な酸 充足感のある味わい 税込 14,300

Chardonnay d'Or

Chardonnay
Domaine tetta / Okayama, JAPAN

WHITE WINE

白ワイン



エムジーエステート シャルドネ

バランスに優れたフレッシュで 柔らかな白

4,500

税込 4,950

MG Estate Chardonnay

Chardonnay
MG Estate / Central Valley, CHILE



スルキ ビアンコ

爽やかな香りとミネラル 潮風を想わせる味わい

4,800

税込 5,280

Sulki Bianco

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY



ホールンダー

アロマティックかつ爽快 うつとりと気持ちかがほぐれる白

5,800

税込 6,380

Holunder

Riesling, Sauvignon Blanc
Herrenberg Honigsackel / Pfalz, GERMANY



グローヴミル マールボロ

ソーヴィニヨンブラン

フレッシュで快活 ジューシーな味わい

6,700

税込 7,370

Marlborough Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Grove Mill / Marlborough, NEW ZEALAND

WHITE WINE

白ワイン



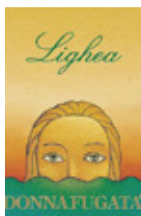
ウィッカムズロード イアヴァレー シャルドネ

6,900
税込 7,590

透明感のある果実味とシャープな酸

Wickhams Road Yea Valley Chardonnay

Chardonnay
Hoddles Creek / Victoria, AUSTRALIA



リゲア

7,200
税込 7,920

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

Lighea

Zibibbo
Donnafugata / Sicilia, ITALY



バルミニョール アルバリーニョ

7,500
税込 8,250

艶やかな花のアロマ 魚介との相性が楽しい海のワイン

Valminor Albarino

Albarino
Adegas Valminor / Rias Baixas, SPAIN



ステップ ピノブラン

8,000
税込 8,800

ジュースーなフレーヴァーが口中で弾けるような味わい

Stepp Pinot Blanc

Pinot Blanc
Gerd Stepp / Pfalz, GERMANY

WHITE WINE

白ワイン



サワーヴァイン チ リースリング

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

8,500

税込 9,350

Saurwein Chi Riesling

Riesling
Saurwein / Elgin, SOUTH AFRICA



ドメーヌ デマランド シャブリ

艶やかな酸とミネラル 透明感のある美しい味わい

9,500

税込 10,450

Domaine des Malandes Chablis

Chardonnay
Domaine des Malandes / Chablis, FRANCE



テルラン ソーヴィニヨン ウィンクル

シルキーでリッチな果実感 清涼感と深みのある余韻

11,000

税込 12,100

Terlano Sauvignon Winkl 2021

Sauvignon Blanc
Cantina Terlano / Trentino Alto Adige, ITALY



ソラリス 千曲川シャルドネ ビオロジック

瑞々しいフルーツとほのかな樽香 調和の取れた心地よい味わい

15,000

税込 16,500

Solaris Chikumagawa Chardonnay Biologique

Chardonnay
Manns Wines / Nagano, JAPAN

ORANGE WINE

オレンジ



丹波ワイン デラグリ

山形産デラウェアを使用
ふっくらとした旨味の穏やかな味わい

5,500
税込 6,050

Tamba Wine Dela Gris

Delaware
Tamba Wine / Kyoto, JAPAN



アンスーシアント オレンジ

ピーチティーやハイビスカスのニュアンス

7,500
税込 8,250

Insouciant Vin Orange

Grenache Blanc, Cinsaut
Olivier Cohen / Langoudoc, FRANCE



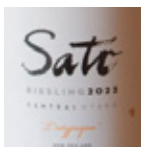
ナフェリ ルカツィテリ

心地よく瑞々しい質感 じんわりと旨みを感じる余韻

8,000
税込 8,800

Napheri Rkatsiteli

Rkatsiteli
Napheri / Kartli, GEORGIA



サトウワインズ リースリング ラティピック

枇杷やジャスミンティーのアロマ 高い酸と滋味深い余韻

9,800
税込 10,780

Sato Riesling L'atypique

Riesling
Sato Wines / Central Otago, New Zealand

ROSE WINE

ロゼ



都農ワイン キャンベルアーリー ロゼ **4,900**
弾ける果実味 ほのかな甘みにホッとするロゼ 税込 5,390

Tsuno Wine Campbell Early Rose

Campbell Early
Tsuno Wine / Miyazaki, JAPAN



トスカーナ ロザート フラワーパワー **5,800**
ハッピーにテーブルが華やぐ 昼飲みロゼ 税込 6,380

Toscana Rosato Flower Power

Sangiovese
Podere 414 / Toscana, ITALY



98 WINEs 霜(SOU) ロゼ **7,500**
果実の旨み ほのかな苦味 食中酒として最高のロゼ 税込 8,250

98 WINEs SOU Rose

Koshu, Muscat Bailey A
98 wines / Yamanashi, JAPAN



バンドール ロゼ **8,000**
華やかでドライ プロヴァンスの陽気を想わせるロゼ 税込 8,800

Bandol Rose

Grenache, Cinsaut, Mourvedre and Clairette
Domaine de la Tour du Bon / Provence, FRANCE

JAPANESE WINE

- RED -

日本ワイン 赤



鳥居平今村 アンサンブル
ベリーー A ルージュ

可憐なベリーと繊細な酸

4,800

税込 5,280

Trii villa Imamura L'ensemble Bailley A Rouge

Muscat Bailey A

Torii villa Imamura / Yamanashi, JAPAN



ソラリス ユヴェンタ ルージュ

優美なアロマと長い余韻のボルドーブレンド

7,200

税込 7,920

Solaris Juventa Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon

Manns Wines / Nagano, JAPAN



ドメーヌ デ テンゲイジ
サンセリテ マスカットベリーー A

ジューシー & シルキー 凝縮した果実の息吹を感じる

7,600

税込 8,360

La Sincerite Muscat Bailey A

Muscat Bailey A

Domaine des Tengeijis / Yamanashi, JAPAN



楠ワイナリー ピノ ノワール

優しい酸にじんわりとした旨味 しっとりとした癒しのピノ

9,000

税込 9,900

Kusunoki Winery Pinot Noir

Pinot Noir

Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

RED WINE

赤ワイン



エムジーエステート カベルネソーヴィニヨン

4,500
税込 4,950

ほのかな黒胡椒のスパイス感 丸みのあるタンニン

MG Estate Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
MG Estate / Central Valley, CHILE



スルキ ロッソ

4,800
税込 5,280

熟した果実とスパイス 魚介とも楽しい地中海の赤

Sulki Rosso

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY



トラディション カベルネ

5,700
税込 6,270

きめ細かな酸とタンニン ガストロノミックなワイン

Tradition Cabernet

Cabernet Sauvignon
Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY



グレネリー グラスコレクション シラー

5,900
税込 6,490

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

Glenelly Glass Collection Syrah

Syrah
Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

RED WINE

赤ワイン



スエロ ヴィヴォ テイント

ラズベリーにミントのニュアンス 軽やかでジューシー

6,500

税込 7,150

Suelo Vivo Tinto

Garnacha, Tempranillo, Garnacha Blanca
Bodegas Azul y Garanza / Navarra, SPAIN



シャトークーリ サント テレーズ

バラのような華やかなアロマ 柔らかでシルキー

6,900

税込 7,590

St. Therese

Caladoc, Pinot Noir
Chateau Khoury / Bekaa Valley, LEBANON



アヨルギティコ ナチュラル

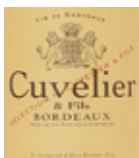
ベルベットのようになめらかなギリシャのナチュラル

6,900

税込 7,590

Agiorgitiko Natur

Agiorgitiko
Tetramythos / Peloponnes, GREECE



キュヴリエ ルージュ

濃密ながら繊細な味わい パリのピストロをイメージして

7,200

税込 7,920

Cuvelier Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Cuvelier Family / Bordeaux, FRANCE

RED WINE

赤ワイン



ル ランデヴー デ ザコリット

凝縮した果実の旨味とフィネスを感じる酸

7,500

税込 8,250

Le Rendez-vous des Acolytes

Grenach

Domaine des Accoles / Cotes du Rhone, FRANCE



アンテュ ピノノワール

ブルゴーニュより冷涼 清楚で可憐

8,000

税込 8,800

Antu Pinot Noir

Pinot Noir

Domaine de Grass / Leyda Valley, CHILE



ポールコンティ シラーズ

ソフトな口当たりでありながら力強く複雑

8,500

税込 9,350

Paul Conti Shiraz

Shiraz

Paul Conti / Margaret River, AUSTRALIA



エミリア ロッソ マッキオーナ

長期熟成による複雑な果実味 丸いタンニンと酸

8,900

税込 9,790

Emilia Rosso Macchiona

Barbera, Bonarda

La Stoppa / Emilia Romagna, ITALY

RED WINE

赤ワイン



ゾルフリート カベルネ・ソーヴィニヨン

デリケートでエレガント 洗練されたスタイル

9,000
税込 9,900

Zor Gvliet Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
Zor Gvliet / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



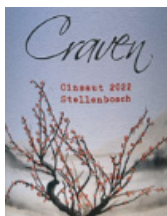
イル チェンソ 700セッテチェント

濃密でビロードのような質感 深く長く続く余韻

9,500
税込 10,450

Settecento 700

Nero d'Avola
Il Censo / Sicilia, ITALY



クラヴァン ワインズ サンソー

ピュアで綺麗な果実味 ソフトで滑らか ほのかなスパイス

9,500
税込 10,450

Craven Wines Cinsault

Cinsault
Craven Wines / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



レメリュリ レゼルヴァ

聖なるテロワールを表現したエレガントなりオハ

9,800
税込 10,780

Remelluri Reserva

Tempranillo, Garnacha, etc
Remelluri / Rioja, SPAIN

RED WINE

赤ワイン



セカンド テイク グルナッシュ

官能的な赤いフルーツのアロマ 美しい熟成

12,000

税込 13,200

Second Take Grenach

Grenach

Yelland and Papps / Barossa Valley, AUSTRALIA



ダミアン プレリット

完熟した果実の豊かで妖艶な味わい
ダミアンが造る唯一の赤

12,000

税込 13,200

Prelit

Merlot, Cabernet Sauvignon

Damijan Podversic / Friuli Venezia Giulia, ITALY



マルターディングー

シュペートブルグンダー

世界最高峰ドイツ産ピノワール 優美で雄大

13,000

税込 14,300

Malterdinger Spatburgunder

Pinot Noir

Bernhard Huber / Baden, GERMANY



ソラリス ラクロワ

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

15,000

税込 16,500

Solaris La Croix

Cabernet Sauvignon, Merlot

Mannswine / Nagano, JAPAN

DIGESTIF

食後酒

デザートワイン / ブランデー



ベンリエ

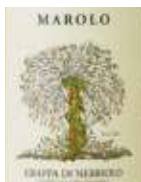
アプリコットや桃
干し無花果の凝縮した香りと自然な甘み

GLASS 1,600

税込 1,760

Ben Rye

Zibibbo
Donnafugata / Sicilia, ITALY



マローロ

グラッパ ディ ネッビオーロ

柔らかな樽香を纏う優美なグラッパ

GLASS 1,200

税込 1,320

Marolo Grappa di Nebbiolo

Nebbiolo
Marolo / Piemonte, ITALY



コクトウ デ レキオ

沖縄産泡盛と黒糖で造られた味わい深いリキュール
ロックやミルク割りで

GLASS 1,100

税込 1,210

Kokuto de Lequio

Awamori, Kokuto
Mizuho Shuzo / Okinawa, JAPAN



天使の誘惑

シェリー樽熟成のプレミアム焼酎
ロックやストレートで

GLASS 1,400

税込 1,540

Tenshi no Yuuwaku

Nishi Shuzo / Kagoshima, JAPAN

欧風小皿料理

沢村 丸の内

03-3240-0033

ランチ 11:00-16:00 L.O.

ディナー 16:00-22:00 L.O.

* 16 時以降はサービス料として
10%頂戴しております。

BAKERY & RESTAURANT

SAWAMURA

KARUIZAWA