

BREAKFAST 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 same kitchen facility.

We ask you to discuss with our staff before your order.

BREAKFAST MENU

7:30-10:00

SET DRINK

下記よりドリンクをお選びください

ブレンドコーヒー COFFEE

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

SAWAMURA MORNING PLATE 沢村モーニングプレート

紅花卵目玉焼き 2 個 / チューリンガー /
バター / デリ 2 種 / 信州産山吹ベーコン /
ポタージュ / ヨーグルト /
グリーンサラダ / かご盛りパン (4 種)

*Fried Eggs / Turinger / Butter /
2 Kinds of Deli / Bacon /
Potage / Yoghurt /
Green Salad / Breads*

2,550 税込 2,805

※信州産山吹ベーコンを使用しています



PAN-DOMI FRENCH TOAST SET

パン・ド・ミ

フレンチトースト セット

フレンチトースト / 信州産山吹ベーコン /
グリーンサラダ / メープルシロップ /
マスカルポーネクリーム

*French Toast / Bacon / Green Salad
Maple Syrup / Mascarpone Cream*

1,850 税込 2,035

※信州産山吹ベーコンを使用しています



すべてセットに+385 円 (税込) でカップスープ (ミネストローネ) をつけられます
All sets are available with a cup of soup (minestrone) for +385yen (tax included).

SEASONAL FRUIT &
FETA GREEK SALAD PLATE

季節のフルーツと
フェタのギリシャサラダプレート

ギリシャサラダ / ヨーグルト /
かご盛りパン (3種) / バター
Greek Salad / Yogurt / Breads / Butter

1,250 税込 1,375



SPANISH STYLE OMELETTE PLATE

紅花卵の
スパニッシュオムレツプレート

オムレツ / サラダ / デリ 1種 /
ヨーグルト / トースト / バター
*Omelet / Salad / 1 Deli Item /
Yogurt / Toast / Butter*

1,100 税込 1,210



数量限定

IZUNUMA HAM & BENIBANA EGG
AVOCADO OPEN SANDWICH
W/ DUKKAH SPICE

伊豆沼ハムと紅花卵
アボカドのオープンサンド
ーデユカスパイスー

オープンサンド / サラダ / デリ 1種
Open Sandwich / Salad / 1 Kind of Deli

1,250 税込 1,375



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 グリーンスフリー 瓶 715

※ NON ALC.

| 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 880

レモン / りんご / ブルーベリー

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 660

レモン / りんご / ブルーベリー

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 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)



メニューに+385円(税込)でカップスープ(ミネストローネ)をつけられます
All lunch are available with a cup of soup (minestrone) for +385yen (tax included)

MAIN

サラダ付き
comes w/ salad

GRILLED CHICKEN w/ grenobloise sauce

鶏もも肉のグリル グルノブロワーズソース

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 & PANCETTA w/ herb butter sauce

鶏むね肉のグリル ハーブバターソース

しっとりと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メカジキと、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

VENISON RAGÙ & EGG PLANT LASAGNA

数量限定 鹿ラグーと茄子のラザニア

鹿肉と豚肉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

旬の食材を使ったペペロンチーノ

1,800

税込 1,980

SEASONAL TOMATO PASTA

季節のトマトパスタ

旬の食材と、トマトソースたっぷりのパスタ

2,000

税込 2,200

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

1,850

税込 2,035

HOUSEMADE SMOKED SALMON & ORANGE CAESAR SALAD

自家製燻製サーモンとオレンジのシーザーサラダ

自家製燻製サーモンを軽く炙り、オレンジで爽やかに仕上げたサラダ

2,200

税込 2,420

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 (+275税込)*

ALCOHOL 大人なプリン *PUDDING (+220税込)*

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 グリーンスフリー 瓶 715

※ NON ALC.

| 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 880

レモン / りんご / ブルーベリー

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 660

レモン / りんご / ブルーベリー

WEEKDAYS LUNCH COURSE

3,637 円 (税込 4,000 円)

ANTIPASTO

前菜盛り合わせ

PANE

かご盛りパン (おかわり自由)

PRIMO PIATTO

以下 2 品より好きなものを 1 品お選びいただけます

季節のペペロンチーノ

季節のトマトパスタ

MAIN

以下 5 品より好きなものを 1 品お選びいただけます

鶏もも肉のグリル グルノブローズソース

豚肩ロースのグリル グリーンマスタードソース

メカジキのグリル デュカオイル

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 (+ 300 円)

和牛ほほ肉のボリートとグリル野菜 サルサヴェルデ (+ 500 円)

DOLCE

季節のデザート

COFFEE or TEA

コーヒーまたは紅茶

BAKERY & GRILL

SAWAMURA

KARUIZAWA

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 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

MINESTRONE

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

850
税込 935

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

PEACH & JAPANESE EGGPLANT SALAD w/ Pecorino Romano

桃と水茄子のサラダ ~ペコリーノ・ロマーノ~

旬の桃と水茄子をシンプルに仕上げたサラダ
たっぷりのペコリーノチーズと

900

税込 990

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 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

COLD TAPAS 冷タパス

3 KINDS OF ASSORTED PASTE

ペースト3種盛り合わせ

※詳細はスタッフへお尋ねください

※単品 (500円～(税込550円～)) もございます

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

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

TORANOMON POTATO SALAD w/ Egg Yolk & Bottarga

虎ノ門ポテトサラダ ～卵黄カラスミかけ～

ブイヨンの旨味をたっぷり染み込ませたじゃがいもに、スパイスとハーブを効かせたオリジナルポテトサラダ

750

税込 825

ASSORTED CHARCUTERIE

シャルキュトリー盛り合わせ

自家製の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

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

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

FRIED PIKE CONGER w/ Romesco Sauce

鱧のフリット ～ロメスコソース～

山椒をアクセントにしたサクサクなフリットをロメスコソースで

1,200

税込 1,320

GALICIAN OCTOPUS w/ Original Dukkah

タコのガリシア風 ～オリジナルデュカ～

低温でやわらかく仕上げたタコを
スペインの郷土料理ガリシア風にアレンジした1品

1,400

税込 1,540

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

HOT TAPAS 温タパス

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

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

トロットロに煮込んだ、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

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

— PASTA・RISOTTO パスタ・リゾット —

SEASONAL PEPERONCINO

季節のパスタ ペペロンチーノ

旬の食材を使ったペペロンチーノ

1,700

税込 1,870

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

1,800

税込 1,980

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

CRAB & TOMATO CREAM PASTA - linguine -

蟹のトマトクリームパスタ リングイネ

蟹の旨味がたっぷり詰まったトマトクリームパスタ

2,400

税込 2,640

KARUIZAWA NAPOLITAN

軽井沢ナポリタン

山吹味噌を使用したコクのあるソースがたっぷり絡んだナポリタン

1,750

税込 1,925

SEASONAL RISOTTO

季節のリゾット

山形県産『つや姫』『雪若丸』をブレンドして使用しています
※詳細はスタッフまでお尋ねください

1,800

税込 1,980

MAIN メイン

SHINSHU PORK SHOULDER STEWED IN DARK BEER

信州米豚肩ロースの黒ビール煮

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

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

RARE GRILLED SMOKED SALMON w/ basil mustard sauce

サーモンのミキューイグリル 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を、爽やかな酸味のソースで仕上げました

税込 2,420

HOUSEMADE PORCHETTA w/ fennel & grapefruit salad

自家製ボルケッタ フェン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 グルノブロワーズソース

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

BABA w/ Milk Ice Cream

ALCOHOL ババ ミルクアイス添え

イタリアナボリの伝統デザートに柑橘の効いた爽やかなシロップでアレンジしました
ラム酒をかけてどうぞ

900

税込 990

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、様々な食感を感じる一品

700

税込 770

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 ORENJE 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 シトラスアイスティ	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NZ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) タリスカー 10年 (スコッチ)	1,300 税込 1,430
FOUR ROSES (AMERICAN) フォアローゼス (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	600
オレンジジュース	税込 660

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

APPLE JUICE	700
信州産りんごジュース	税込 770

PEACH JUICE	750
信州産ももジュース	税込 825

OOLONG TEA	600
ウーロン茶	税込 660

COLA	600
コーラ	税込 660

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

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

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

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 그레이 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



FZ farm

Furusato Vineyard

フォンスグループ 自社農園の ファースト ヴィンテージワイン

SAWAMURAを運営するフォンスグループは昨年5月、ぶどう栽培の注目が集まる長野県で、
自社農園「FZ farm Furusato Vineyard」の新たな取り組みを始めました。

収穫したぶどうから生まれた“ファーストヴィンテージワイン”は、
パンや料理の美味しさをさらに引き立てる、フレッシュで果実味あふれる味わいに
仕上がりました。テーブルを少し贅沢に彩る日本ワインを、ぜひお楽しみください。

各ワインの詳細はこちらから



PÉTILLANT Chardonnay & Riesling 2025
シャルドネ&リースリング 2025

5,200
税込 5,720

Chardonnay, Riesling
Arc en Vigne / Nagano, JAPAN

レモンや青りんごを思わせる爽やかな香り
シルキーでやさしい泡立ち

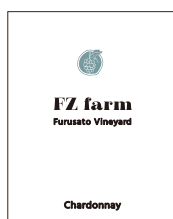


ROSE Merlot Rose 2025
メルロ ロゼ 2025

5,200
税込 5,720

Merlot
Mother Vines / Nagano, JAPAN

フレッシュな香りと爽やかな酸 ほのかな塩味

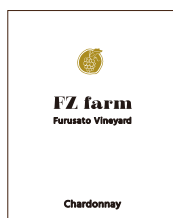


WHITE Chardonnay 2025 a
シャルドネ 2025 a

5,200
税込 5,720

Chardonnay
Arc en Vigne / Nagano, JAPAN

白桃のような熟した果実のニュアンスと穏やかな酸



WHITE Chardonnay 2025 n
シャルドネ 2025 n

5,200
税込 5,720

Chardonnay
No-Oto-wines / Nagano, JAPAN

和梨やスパイスを思わせる複雑な香り 涼しげで軽やか



RED Merlot 2025
メルロ 2025

5,200
税込 5,720

Merlot
Mother Vines / Nagano, JAPAN

早摘みのベリーのような瑞々しい果実味、穏やかなタンニン



RED Cabernet Sauvignon 2025
カベルネ・ソーヴィニヨン 2025

5,200
税込 5,720

Cabernet Sauvignon
Arc en Vigne / Nagano, JAPAN

ブルーベリーのアロマ 紅茶のニュアンス 端正な輪郭と
みずみずしさを備えた味わい



FZ farm Furusato Vineyard
(FZファーム古里 ヴィンヤード)
2025年5月にフォンスグループが継承
した、50年の歴史を誇るぶどう園。
自然に寄り添いながらぶどう栽培に
取り組んでいます。



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



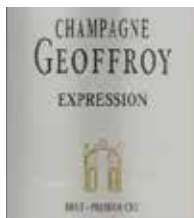
Cremant d'Alsace Extra Brut クレマン ダルザス エクストラ ブリュット

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 エクスプレッション 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

4,300

税込 4,730

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



Sulki Bianco

4,500

税込 4,950

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



Robertson Chenin Blanc

4,800

税込 5,280

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



Pago Casa Gran Casa Benasal Gewurztraminer Moscatel

5,200

税込 5,720

パゴ・カサ・グラン カサ・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



Iter Chardonnay California

5,500

税込 6,050

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

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 うっとり気持ちちがほぐれる白

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

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

8,000

税込 8,800



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

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

8,500

税込 9,350



Telrano Sauvignon Winkl テルラン ソーヴィニヨンウィンクル

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

11,000

税込 12,100



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

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

13,000

税込 14,300

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

5,200

税込 5,720

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



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

6,000

税込 6,600

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



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

7,000

税込 7,700

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



Rkatsteli Qvevri

クヴェヴリ ワインセラー ルカツィテリ

8,000

税込 8,800

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

RED

赤ワイン



Cune Asua Crianza クネ アスア クリアンサ

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

4,500

税込 4,950



Sulki Rosso スルキ ロッソ

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

4,800

税込 5,280



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

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

5,500

税込 6,050



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

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

5,900

税込 6,490

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
濃厚ながら柔かなタンニン。バランスに優れたフルボディ

RED

赤ワイン



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



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



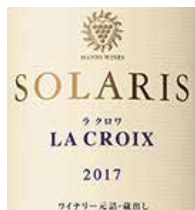
Rosso Cantomoro トゥニア ロッソ カントモロ

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