

DRINK

M E N U

BEER

ビール

Sapporo Black Label

黒ラベル 樽生 **950**
税込 1,045

Premium YEBISU CRYSTAL AMBER

琥珀エビス **1,000**
税込 1,100

Premium White Shirohonoka

白穂乃香 無濾過 樽生 **1,250**
税込 1,375

Ebisu Premium Black - a small bottled -

エビスプレミアム ブラック 小瓶 **900**
税込 990

SAPPORO Alcohol free - a small bottled -

サッポロ アルコールフリー (Alc. 0.00%) 小瓶 **800**
税込 880

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 **1,200**
税込 1,320

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 **950**

税込 1,045

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 'Kohakuiro'

梅酒 琥珀彩 ーマンズワイン **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込んで作りました

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

* 沢村ベーカリーブレンド	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

Gazpacho

ガスパチョ **1,050**

生野菜で作る冷製スープに貝柱の旨みを加えてみました 税込 1,155

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かがアクセントの沢村のポテサラ

税込 968

Honey-Marinated Tomato & Mint Granité

アイコトマトの蜂蜜漬けとミントのグラニテ 900

ワインと合わせて最初のおつまみに

税込 990

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

Sea Urchin Cold Capellini

雲丹の冷製カッペリーニ 1,800

クリーミーな雲丹の贅沢な味わい

税込 1,980

Pickled Beets & Lotus Root

ビーツとレンコンのピクルス 880

歯応えと程よい甘みと酸味がクセになる一皿

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 Rillettes

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

ぷりぷ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

さくっと揚げ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

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ストを

税込 3,190

クリーミーなソースに仕上げました

Pork Loin stewed in Dark Beer

豚肩ロースの黒ビール煮込み 2,200

エビスの黒ビールでトロトロの柔らかさに煮込みました

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 -

モッツァレラチーズとナスのボロネーゼ タリアテッレ **1,780**

クセのない鹿肉に豚肉の旨みを加えた沢村特製ソースを使用 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 スパゲッティーニ **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

Lamb Ragout Bianco - orecchiette -

ラムラグー ビアンコ オレキエッテ **1,900**

羊肉のラグーが耳たぶ状のショートパスタに良く絡みます 税込 2,090

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

Gorgonzola 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 / Cappuccino

バニラ / カプチーノ

Blood Orange / Mango / Pear

ブラッドオレンジ / マンゴー / ラフランス

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 セクト 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

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

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

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



バブル ド バンド ロゼ **7,500**
大胆不敵なスパークリング・ロゼ 税込 8,250

Bubbled Band of Roses

Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese
Charles Smith Wines / Washington, U.S.A



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 Sparkling

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



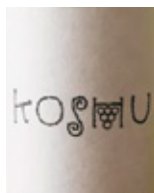
ドメーヌ デ グラス エステート **4,300**
ソーヴィニヨン・ブラン 税込 4,730
爽やかで澁刺とした味わい

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



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

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 Gourgaud / 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
マーズワイン / Komoro, Nagano, JAPAN

WHITE WINE

白ワイン



ベティッグ 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

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

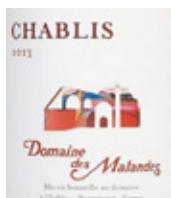
Riesling, Pinot Gris, Muscat
Domaine Pépin / Alsace, FRANCE



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 6,650

El Troyano Orange Wine
Verdejo
Bodegas Parra Jimenez, SPAIN



ブランチ クラブ ピョン **7,500**
4品種のブレンド 爽快でフレッシュな味わい 税込 8,250

Brunch Club PYON
Chenin Blanc, Muscat of Alexandria, Sauvignon Blanc, Sémillon,
Maanschijs / Western Cape, SOUTH AFRICA

ROSE WINE

ロゼワイン



こころぜ **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 Tintorella
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

ルーマニアのチャミングなピノ・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**
ダブルッツォ 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



楠わいなリー マスカット ベーリーA **6,500**

チャミングさと複雑味

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**
スマイレや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

税込 8,250

お肉料理との相性が良いフルボディのワイン

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

税込 9,350

ビュアでチャーミングなワイン

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

税込 9,680

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

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 Franc
Funky Château / Ueda, Nagano, JAPAN

ベーカリー & レストラン沢村 新宿

NEWoMan 新宿

03-5362-7735

ランチ	11:00-17:00 L.O.
-----	------------------

ディナー	17:00-23:00 (22:00 L.O.)
------	--------------------------

*ディナータイム以降(17:00～)、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 (サービスパン付き)。

BAKERY & RESTAURANT

SAWAMURA

KARUIZAWA