

LUNCH

M E N U

MAIN LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

SAWAMURA プレートランチ	2,100
	税込 2,310
若鶏もも肉のロースト ココナッツカレーソース	1,730
	税込 1,903
豚スペアリブの香草パン粉焼き	1,980
	税込 2,178
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	2,800
	税込 3,080

PASTA LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

自家製ボロネーゼ タリアテッレ	1,980
	税込 2,178
広島産カキと生海苔のクリームソース リングイネ	1,900
	税込 2,090
おすすめパスタ	※黒板をご確認ください

SOUP LUNCH

熟成酵母パン・サラダ付き

具沢山のミネストローネ	1,600
	税込 1,760

BAKER'S LUNCH

サラダ・フレンチフライ付き

牛100%パティのハンバーガー 1,880
税込 2,068

追加トッピング ・パティ +640 ・アボカド +350 ・目玉焼き +350
※上記はすべて税込価格となります

フィッシュバーガー 1,730
税込 1,903

SALAD LUNCH

熟成酵母パン・スープ付き

炙りサーモンとクリームチーズのサラダ 白味噌ドレッシング 1,830
税込 2,013

チョップド サラダ ハニーマスタードソース 1,680
税込 1,848

DRINK SET
250 税込 275

コーヒー (HOT・ICED) グレープフルーツジュース
アメリカノ (HOT・ICED) オレンジジュース
カフェラテ 税込+110 (HOT・ICED) 紅茶 (HOT・ICED)

DESSERT SET
500 税込 550

紅茶のプリュレ ティラミス アフォガード

お子様ランチ
HOT DOG PLATE for kids

1,200 税込1,320

キッズ ホットドッグ (タルタルソース)
フライドポテト
サラダ
バニラアイス
ジュース (リンゴ or オレンジ)

※ 小学生以下のお子様に限らせて頂きます

HOT TAPAS

フィッシュ&チップス 1,200
税込 1,320

フライドポテト 600
税込 660

ALCOHOL

ハートランド樽生 850
税込 935

本日のスパークリング ASK

本日のグラスワイン (赤・白) ASK

DINNER

M E N U

ディナータイムではサービス料（パン代を含む）として、
お一人様 550 円を頂戴しております

Service fee of 550 JPY per person will be charged during
dinner time hours * includes 3 pieces of bread

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いるため、これらの食材が微量に混入する場合がございます。ご注文前にスタッフまでお声がけください。

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.

SALAD & SOUP

サラダ & スープ

新鮮野菜のグリーンサラダ 1,380

トマトと赤ワインビネガーの酸味でさっぱりと仕上げました

税込 1,518

炙りサーモンとクリームチーズのサラダ 1,780

炙ったサーモンの香ばしさと味噌ドレッシング相性が◎

税込 1,958

新鮮レタスの炭火焼シーザーサラダ 1,780

レタスのみずみずしさと炭火焼の香ばしさをとお楽しみください

税込 1,958

リードヴォーを添えたりヨン風サラダ 1,880

フランス南東部リヨンの郷土料理。ベーコン、鶏レバー、温泉卵とともに

税込 2,068

ミネストローネ 880

たっぷりの野菜を煮込んだトマトベースのスープ

税込 968

SAWAMURA'S BREAD

沢村の熟成酵母パン



(写真はイメージです)

S (4 カット / pieces) 450 税込 495

M (8 カット / pieces) 650 税込 715

※ 1 カット 143 円 (税込) での追加も承ります

Extra bread +143JPY (tax incl.) per piece

CHARCUTERIE

シャルキュトリー

パンにもワインにも良く合う、沢村自慢のシャルキュトリーです

3種盛り合わせ

下記より好きな3種をお選び下さい

3,200 税込 3,520

テット・ド・フロマーージュ 1,100

豚足、豚耳、頭肉などを香味野菜と煮込んだテリーヌ

税込 1,210

イベリコ豚のチョリソー 900

粗挽きにしたイベリコ豚に、パプリカなどスパイスを加えて熟成

税込 990

ポークリエット 900

豚バラ肉を煮込んで滑らかに仕上げました

税込 990

自家製ロースハム 1,100

薫香を効かせた深みのある味わいに

税込 1,210

パテ ド カンパーニュ 1,300

レバーをしっかり効かせた田舎風パテ

税込 1,430

自家製ソーセージ 1,400

ハーブと黒胡椒を効かせ、ジューシーに焼き上げました

税込 1,540

COLD TAPAS

冷タパス

白レバーペースト 780

ローズマリーとバターで味に深みを出しました

税込 858

冷製カボナータ 700

ナス、玉ねぎ、パプリカなどの彩り野菜を自家製トマトソースで煮込みました

税込 770

鶏ハムのネギとマスタードのソース 850

ブレッド&タパス沢村の定番メニューの進化系

税込 935

広尾沢村ポテトサラダ 780

仕上げにフライドオニオンとチェダーチーズを贅沢に振りかけています

税込 858

自家製ピクルス 700

季節の野菜を漬けた、フォーク休めのな一皿

税込 770

COLD TAPAS

冷タパス

鮮魚のカルパッチョ 1,780

千葉県千倉漁港から直送の旬のお魚で

税込 1,958

牛ハツの炙りカルパッチョ 1,400

炭火で軽く炙った牛ハツの旨味に、粗挽きのグリーンペッパーがアクセントに

税込 1,540

燻製した砂肝とパクチーのサラダ 930

最初の一品として最適！アルコールのお供に

税込 1,023

海老マヨとパクチー 980

海老とパクチーという、間違ったコンビの一品

税込 1,078

チーズ2種盛り 1,500

詳細はスタッフまでお尋ねください

税込 1,650

HOT TAPAS

温 タ パ ス

海老と蓮根のアヒージョ 1,250

特製のトマトペーストをプラスして、さらに美味しく仕上げました

税込 1,375

広島産カキと青ネギのアヒージョ 1,250

カキの旨みとネギの風味が絶妙にマッチした一品

税込 1,375

アンチョビブロッコリー 980

熱々の鉄板にブロッコリー！食欲をそそります

税込 1,078

ゴルゴンゾーラのバゲットグラタン 900

沢村のバゲットを使用したチーズ好きにはたまらない一品

税込 990

フィッシュ & チップス 1,350

パールの定番メニュー ビールが進みます

税込 1,438

季節のフリット 1,600

旬の魚介や野菜をシンプルにフリットに

税込 1,760

HOT TAPAS

温 タパス

カスレ 2,380

ソーセージや鴨などのお肉と白インゲン豆をじっくり煮込んだ
フランス南西部の伝統料理 税込 2,618

仔牛のタンの炭火焼き 1,500

厚切り仔牛タンをマッシュポテト一緒に。特製スパイスがアクセントに 税込 1,650

豚肩ロース香草パン粉焼きとフルーツマト 1,500

温かいお肉をアメーラとバルサミコの冷たいソースとともに。
コントラストを楽しめる一品です 税込 1,650

メインディッシュと共に

フランス産グリーンピースのラグー 850

ペコリーノチーズをしっかりと効かせて、付け合わせにもお酒のお供にもピッタリ 税込 935

グラタン・ドフィノア 850

ビストロ料理の定番！じゃがいものグラタンです 税込 935

ごろっとポテトフライ 750

玉ねぎとお肉の旨味をふくませた、クセになるポテト 税込 825

季節野菜のロースト 980

他の料理にも合わせやすいシンプルな野菜料理 税込 1,078

MAIN

メイン

シェフのSTAUB料理 ASK

旬の野菜や、その時期におすすめの食材をSTAUBでじっくり調理します

※詳細はスタッフまでお尋ねください

鮮魚の炭火焼 2,900

本日のお魚をシェフの得意料理にて

税込 3,190

タスマニアサーモンのレアソテー 2,200

サーモンとケッカソースでシンプルに仕上げました

税込 2,420

ズワイガニとポロネギのパイ包み焼き 2,300

ほぐしたカニのクリーム煮をパイで包み込み、濃厚なアメリカンスソースを合わせて

税込 2,530

鴨のコンフィ 2,500

鴨のもも肉を柔らかくコンフィにして、皮面をパリッと焼き上げました

税込 2,750

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2,800

フォン ド ヴォーや蜂蜜を加えて、ホロホロになるまで煮込みました

税込 3,080

北海道十勝産牛肉のサーロインのグリル 3,500

赤身肉の旨味を塩コショウでシンプルに

税込 3,850

PASTA

パ ス タ

イワシとドライトマトのオイルパスタ

スパゲッティニ 1,780

イワシの旨味がギュッと詰まったオイルパスタです 税込 1,958

しらす、揚げ茄子、リコッタチーズのアラビアータ

スパゲッティニ 1,780

絶妙なバランス！！ 税込 1,958

広島産カキと生のりのクリームソース リングイネ 1,900

海の旨みをクリームソースに絡めました 贅沢な一品 税込 2,090

渡り蟹のトマトクリームパスタ リングイネ 2,200

渡り蟹を丸ごと一杯使用。見た目も内容も豪華な一品 税込 2,420

自家製ボロネーゼ タリアテッレ 1,980

ごろっと仕上げたボロネーゼソースに、たっぷりのチーズを加えて 税込 2,178

季節のリゾット ASK

締めにピッタリな季節で変わるシェフのリゾット

DESSERT

デザート

ティラミス 880

沢村の自家焙煎のエスプレッソを染み込ませた特製ティラミス

税込 968

紅茶のブリュレ 880

パリッとしたキャラメルと濃厚なアバレイユのハーモニー

税込 968

アフオガード 980

バニラとエスプレッソのマリアージュ

税込 1,078

季節のパンナコッタ 880

旬の食材を使ったシーズナルスイーツ

税込 968

チョコレートとナッツのセミフレッド 1,200

ミックスベリーのスルベと共に...

税込 1,320

バニラアイス 680

クランブルを添えたシンプルなスタイル

税込 748

CAFE

カ フ ェ

沢村ベーカリーブレンド
SAWAMURA Bakery Blend

HOT / ICED **600** 税込 660

エスプレッソ
Espresso

HOT **500** 税込 550

アメリカーノ
Americano

HOT / ICED **550** 税込 605

カフェラテ
Cafe latte

HOT / ICED **630** 税込 693

カプチーノ
Cappuccino

HOT **630** 税込 693

ロイヤルハニーカフェラテ
Royal Honey Cafe Latte

HOT / ICED **700** 税込 770

ハニーシナモンラテ
Honey Cinnamon Latte

HOT / ICED **700** 税込 770

カフェモカ
Caffè Mocha

HOT / ICED **700** 税込 770

※ソイに変更 / Change to SOY MILK

+ **120** 税込 132

※デカフェに変更 / Change to DECAF

+ **70** 税込 77

※オーツミルク / Change to OAT

+ **170** 税込 187

紅茶
Tea

HOT / ICED **550** 税込 605

ルイボス
Rooibos

HOT **550** 税込 605

カモミール
Chamomile

HOT **550** 税込 605

ロイヤルハニーティー
Royal Honey Tea

HOT / ICED **680** 税込 748

BEER

ビール

ハートランド樽生	850
	税込 935
キリン一番搾り 小瓶	800
	税込 880
ヒューガルデン ホワイト	950
	税込 1,045
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール)	700
	税込 770

WHISKEY

ウイスキー

ジャックダニエル	900
	税込 990
I.W. ハーパー	900
	税込 990
白州	1,500
	税込 1,650
シーバスリーガル 12年	1,000
	税込 1,100
ボウモア 12年	1,400
	税込 1,540
イチローズモルト & グレーンホワイトラベル	1,100
	税込 1,210

BAR DRINK

バー ド リ ン ク

ハイボール 850

税込 935

南部美人 梅酒 糖類無添加 980

税込 1,078

浪乃音酒造 プレミアムジンジャー

生姜 & かぼす 900

税込 990

鳳凰美田 ゆず酒 900

税込 990

HENDRICK'S GIN 1,100

税込 1,210

KOMASA GIN 桜島小みかん 900

税込 990

SOFT DRINK

ソフトドリンク

信州りんごジュース 700

税込 770

オレンジジュース 600

税込 660

グレープフルーツジュース 600

税込 660

ジンジャエール 600

税込 660

コカコーラ 600

税込 660

ウーロン茶 600

税込 660

サンベネデット スパークリングウォーター 500ml 1,000

税込 1,100

サンベネデット スティルウォーター 500ml 1,000

税込 1,100

WINE
LIST

SPARKLING

スパークリング



ビアンカビーニャ スプマンテ 4,900

新鮮なりんごのアロマ 繊細な酸と柔らかな泡立ち 税込 5,390

Bianca Vigna Spumante

Glera, Garganega
Bianca Vigna / Veneto, ITALY



龍眼 酵母の泡 6,500

長野の伝統品種「龍眼」100% 清らかで爽快 税込 7,150

Ryugan Koubo no Awa

Ryugan
Manns Wines / Nagano, JAPAN



ナヴェラン カヴァ ブルット 7,500

ヴィンテージ 税込 8,250

Naveran Cava Brut Vintage

Macabeo, Xarello, Chardonnay, Parellada
Naveran / Cataluna, SPAIN



クレマン ダルザス 7,500

ブリュット ナチュラル 税込 8,250

Cremant d'Alsace Brut Nature NV

Pinot Noir, Pinot Auxerrois, Pinot Blanc
Marc Tempe / Alsace, FRANCE



シャンパーニュ プルミエクリュ キュミエール 16,000

エクスプレッションブリュット 税込 17,600

Champagne 1er Cru Cumieres Expression Brut

Pinot Munier, Pinot Noir, Chardonnay
Rene Geoffroy / 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

シトラスやハーブのフレッシュ感に溢れた香り

Domaine de Gras Estate Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE



スルキ ビアンコ **4,800**
地中海の風を感じるミネラルと塩味 税込 5,280

Sulki Bianco

Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardegna, ITALY



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



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

WHITE WINE

白ワイン



アラバコ チャコリーナ ピルピル **6,900**
フレッシュ & クリスピー シーフードと相性抜群 税込 7,590

Astobiza Arabako Txakolina Pil Pil

Hondarrabi Zuri
Astobiza / Basque, SPAIN



バルミニョール アルバリーニョ **7,500**
艶やかな花のアロマ 魚介との相性が楽しい海のワイン 税込 8,250

Valminor Albarino

Albarino
Adegas Valminor / Rias Baixas, SPAIN



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

冷涼なテロワールが織りなす緻密な酸とミネラル

Baettig VINO de Region Chardonnay

Chardonnay
Baettig / Malleco Valley, CHILE



グラッドストーン アーラー **7,800**
ソーヴィニヨンブラン 税込 8,580

焼酎蔵・西酒造がNZで造る洗練された清らかな味わい

Gladstone Urlar Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc
Urlar Winery / Gladstone, NEW ZEALAND

WHITE WINE

白ワイン



ステップ ピノブラン 8,000

ジューシーなフレーヴァーが口中で弾けるような味わい 税込 8,800

Stepp Pinot Blanc

Pinot Blanc
Gerd Stepp / Pfalz, GERMANY



サワーヴァイン チ リースリング 8,500

レモンシャーベットのような繊細な酸 税込 9,350
美しいリースリング

Saurwein Chi Riesling

Riesling
Saurwein / Elgin, SOUTH AFRICA



カステッリ ディ イェージ ヴェルディッキオ 9,000

リゼルヴァ クラッシコ オリージニ 税込 9,900

複雑なアロマと塩味を帯びた酸 生命力を感じる味わい

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Origin

Verdicchio
Fattoria Nanni / Marche, ITALY



バスリヴァー シャルドネ 11,000

ピュアで深みのある果実味 クリーミーな質感と長い余韻 税込 12,100

Bass River Chardonnay

Chardonnay
Bass River / Victoria, AUSTRALIA

ROSE

ロゼ



グレネリー ロゼドメイ 6,500

エレガントでクリスピー 食が進む1本

税込 7,150

Glenelly Rose de May

Syrah

Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



胎内高原ワイナリー 7,500

ヴァン ペティアン ロゼ

税込 8,250

優しい果実味とふんわりとした泡立ちの微発泡ロゼ

Tainai Winery Petillant Rose

Zweigelt, Merlot

Tainai Winery / Niigata, JAPAN



クロ・デ・ベ ル・ロゼ 8,500

リゾート地サントロペで造られる自然派ロゼ

税込 9,350

Le Rose

Grenach etc

Clos des B / Provence, FRANCE

RED WINE

赤ワイン

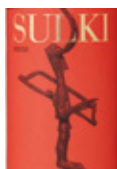


エムジーエステート ----- **4,500**
カベルネソーヴィニヨン 税込 4,950

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**
熟した果実とスパイス 魚介とも楽しい地中海の赤 税込 5,280

Sulki Rosso

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY



トラディション カベルネ ----- **5,700**
きめ細かな酸とタンニン ガストロノミックなワイン 税込 6,270

Tradition Cabernet

Cabernet Sauvignon
Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY



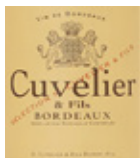
グレネリー グラスコレクション シラー ----- **6,500**
滑らかな質感と適度なボディ 税込 7,150
フレンチスタイルの南ア・シラー

Glenelly Glass Collection Syrah

Syrah
Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

RED WINE

赤ワイン



キュヴリエ ルージュ ----- **7,200**

濃密ながら繊細な味わいパリのビストロをイメージして 税込 7,920

Cuvelier Rouge

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



カテナ マルベック ----- **7,500**

アルゼンチンを代表するワイナリー 税込 8,250
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

Catena Malbec

Malbec
Catena / Mendoza, ARGENTINA



ラヴィス クラシック ピノネロ ----- **7,500**

熟したチェリーと森の香り シルキーなタンニン 税込 8,250

Classic Pinot Nero

Pinot Noir
Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY



キュヴェ ゼロナイン ----- **8,500**

黒葡萄と白葡萄をブレンド 税込 9,350
流麗でモダンなジョージアワイン

Cubee 09

Tsitska, Otskhanuri Sapere
Gogita Makaridze / Imereti, GEORGIA

RED WINE

赤ワイン



ハーテンバーグ **8,800**
カベルネ・ソーヴィニヨン 税込 9,680

穏やかな森の香り 複雑かつエレガントなフルボディ

Hartenberg Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
Hartenberg / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



700 セツテチェント **9,500**
標高 700m のブドウ 甘やかな果実味と絹のような質感 税込 10,450

700 Sette Cento

Nero d'Avola
Il Censo / Sicilia, ITALY



レメリュリ レゼルヴァ **9,800**
聖なるテロワールを表現したエレガントなりオハ 税込 10,780

Remelluri Reserva

Tempranillo, Garnacha, etc
Remelluri / Rioja, SPAIN



クロイツベルク **12,000**
シュベートブルグンダー 税込 13,200

ドイツ北限の産地 上品な出汁感が魅惑的なピノノワール

Kreuzberg Spätburgunder

Pinot Noir
Kreuzberg / Ahr, GERMANY

BAKERY & RESTAURANT

SAWAMURA

KARUIZAWA

ブレッド & タパス 沢村 広尾
Bread & Tapas Sawamura Hiroo

TEL 03-5421-8686

営業時間 Opening Hours

1F BAKERY 7:00-22:00

2F RESTAURANT

Morning 7:00 - 10:00 L.O

Lunch 11:00 - 16:00 L.O

Dinner 17:00 - 3:00 L.O

※日曜・祝日のみ Sundays & Holidays 22:00 L.O

※ご予約はディナーのみ

Reservations available during dinner hours only