FOOD
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



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、
レストランの料理との相性も抜群です。
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。

BREAD BASKET

かご盛りパン



（写真はイメージです）

1カット / 1pieces	130	（税込 143）
4カット / 4pieces	450	（税込 495）

CHIEF'S SELECTION
シェフのおすすめ

Prosciutto (sliced from whole leg)
原木の生ハム
50g / 1,600（税込 1,760）

SALAD サラダ

Watercress & Hijiki Seaweed Salad
クレソンとひじきのサラダ
1,000（税込 1,100）

Grilled Caesar Salad
グリルシーザーサラダ
1,250（税込 1,375）

COLD TAPAS 冷タパス

Octopus & Avocado Marinade
タコとアボカドのマリネ **1,500**（税込 1,650）

Spear Squid Crostini
ヤリイカのクロスティーニ **1,200**（税込 1,320）

Peperonata with Fresh Fish & Bell Peppers
鮮魚とパプリカのペペロナータ **1,300**（税込 1,430）

SAWAMURA's Potato Salad
SAWAMURAのポテサラ **980**（税込 1,078）

Smoked swordfish and rocket salad
燻製カジキとルッコラのサラダ仕立て **1,400**（税込 1,540）

Charcuterie Platter (Liver Pâté, Ham & Sausage)
シャルキュトリー
（レバーペースト・ハム・ソーセージ盛） **1,800**（税込 1,980）

Smoked duck and caprese salad
カモの燻製とカップレーゼ **1,600**（税込 1,760）

Smoked Pork Cartilage
豚軟骨の燻製おつまみ **800**（税込 880）

Horse Meat Carpaccio
馬肉のカルパッチョ **1,500**（税込 1,650）

Edamame Seasoned w/ truffle
トリュフ枝豆 **800**（税込 880）

Bell Peppers w/ miso minced meat
パリパリピーマンと肉みそ **700**（税込 770）

HOT TAPAS 温タパス

Spicy Fried Chicken Gizzards
砂肝のスパイシー唐揚げ **700**（税込 770）

Seasonal Ajillo
季節のアヒージョ **1,400**（税込 1,540）

Smoked Mackerel w/ mashed potatoes
サバの薫製とマッシュポテト **1,000**（税込 1,100）

Seasonal Shellfish in Lemon Broth
季節の貝のレモン煮 **1,400**（税込 1,540）

Hunting Ham Cutlet with Green Mustard Sauce
山吹ハンティングハムカツ **1,000**（税込 1,100）
グリーンマスタードソース

Eggplant & Tomato Gratin
茄子トマトグラタン **1,300**（税込 1,430）

Seasonal Vegetable Fritters
季節野菜のフリット **1,100**（税込 1,210）

White Asparagas in Bismarck style
ホワイトアスパラのビスマルク風 **1,400**（税込 1,540）

Trippa stewed in tomato sauce
トリッパのトマト煮込み **1,300**（税込 1,430）

Italian Meatballs
イタリアンミートボール **1,200**（税込 1,320）

Mixed Grilled Sausages
ソーセージミックス **1,200**（税込 1,320）

Pig's Trotters w/ balsamic sauce
豚足のバルサミコソース **1,000**（税込 1,100）

MAIN メイン

Fresh Fish Cartoccio
鮮魚のカルトッチョ — **ASK**

Steak of Japanese Beef
国産牛のステーキ (200g) — **4,500** (税込 4,950)
half size **2,500** (税込 2,750)

Duck Confit
鴨のコンフィ — **2,300** (税込 2,530)

Lamb w/ gorgonzola sauce
仔羊のゴルゴンゾーラソース — **2,600** (税込 2,860)

Beef Cheek stewed in Red Wine
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み — **2,300** (税込 2,530)

Azumino Genki Pork Cutlet
安曇野げんき豚のカツレツ — **2,400** (税込 2,640)

PASTA パスタ

Bottarga & Clams Peperoncino
からすみ・アサリのペペロンチーノ **2,600**（税込 2,860）

Spaghetti Bolognese
スパゲッティ ボロネーゼ **1,600**（税込 1,760）

Bucatini all' Amatriciana
(tomato sauce, guanciale & cheese w/ pasta)
ブカティーニ アマトリチャーナ **1,800**（税込 1,980）

Casarecce Genovese
カサレッチェ ジェノヴェーゼ **1,700**（税込 1,870）

Squid Ink Linguine
イカスミ リングイネ **1,900**（税込 2,090）

Bread basket
かご盛りパン
1カット / 1pieces **130**（税込 143）
4カット / 4pieces **450**（税込 495）



DESSERT デザート

Choose your Gelato
選べるジェラート
※詳細はスタッフにおたずねください
500 （税込 550）

Seasonal Fruit Parfait
季節のフルーツパフェ
※詳細はスタッフにおたずねください
2,000 （税込 2,200）

Chocolate Parfait
チョコレートパフェ
1,727 （税込 1,900）

Coffee Parfait
コーヒーパフェ
1,545 （税込 1,700）

Today's Gateau
本日のガトー
※詳細はスタッフにおたずねください
ASK

Gateau chocolate with vanilla ice cream
ガトーショコラ
バニラアイス添え
650 （税込 715）

ALCOHOL
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

GIN & TONIC ジン & トニック

SIPSMITH
LONDON DRY GIN

生産地：イギリス　度数：46 度

厳選して集めらた最高品質の10種類の香草を使用。力強く複雑で、ボタニカルの香り豊かな味わい

1,050（税込 1,155）
Premium Tonic **1,450**（税込 1,595）

Tanqueray
LONDON DRY GIN

生産地：イギリス　度数：47.3 度

創業以来変わらぬ伝統製法を守る。4 回蒸溜による洗練されたキレのある味わいと豊かで個性ある香味

750（税込 825）
Premium Tonic **1,150**（税込 1,265）





※ジンの飲み方はストレートやロック、ソーダ割りでも
お楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

BOMBAY SAPPHIRE

LONDON DRY GIN

生産地：イギリス　度数：47 度

ヴェイパー・インフュージョンという独特な製法によりボンベイ・サファイア特有の深く華やかな香りと味わい

750（税込 825）
Premium Tonic **1,150**（税込 1,265）

THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

生産地：イギリス スコットランド アイラ
度数：46 度

アイラ島を知り尽くしたボタニスト“植物学者”が様々な薬草を使って造りだした複雑な香りが心地よく広がる

1,050（税込 1,155）
Premium Tonic **1,450**（税込 1,595）





GIN & TONIC ジン & トニック

MONKEY 47
SCHWARZWARD DRY GIN

生産地：ドイツ　度数：47 度

手摘みされた植物由来のこの上ない複雑さと品質。ジュニパーの純粋な香りとクランベリーのほのかな香り

950（税込 1,045）
Premium Tonic **1,350**（税込 1,485）

HENDRICK'S GIN
SCHWARZWARD DRY GIN

生産地：イギリス スコットランド
度数：44 度

11 種類のボタニカルにキュウリとバラの不思議で複雑なフレーバー。一度飲んだらやみつきになるプレミアムジン

1,100（税込 1,210）
Premium Tonic **1,500**（税込 1,650）



※ジンの飲み方はストレートやロック、ソーダ割りでも
お楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

No.3
LONDON DRY GIN

生産地：イギリス　度数：46 度

英国最古のワイン＆スピリッツ商が造る伝統的ジン。新鮮なジュニパーとスパイスの香りが華やかに広がる

1,150（税込 1,265）
Premium Tonic **1,550**（税込 1,705）

Kingsbury
VICTORIAN VAT GIN

生産地：イギリス　度数：47 度

通常の 2 倍ものジュニパーを用い、強烈なジュニパーとスパイシーな香りが特徴。 ビターで骨太な正統派

950（税込 1,045）
Premium Tonic **1,350**（税込 1,485）



GIN & TONIC ジン & トニック

NOTO GIN
SCHWARZWARD DRY GIN

生産地：イギリス ウェールズ
度数：43 度

能登の里山里海ボタニカルをイギリスのウェールズにて蒸留、柔らかな酒質に柚子やクロモジなどの爽やかな香り

1,350（税込 1,485）
Premium Tonic **1,750**（税込 1,815）

KOMASA GIN
桜島小みかん

生産地：日本 鹿児島　度数：45 度

鹿児島県で、冬の風物詩として親しまれている「桜島小みかん」をメインのボタニカルとしたジン

900（税込 990）
Premium Tonic **1,300**（税込 1,430）





※ジンの飲み方はストレートやロック、ソーダ割りでも
お楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

KOZUE GIN

生産地：日本 和歌山　度数：47 度

「コウヤマキ」の葉や温州みかんの皮を使用した、針葉樹由来の爽やかな森の香りと柔らかな甘み

850（税込 935）
Premium Tonic **1,250**（税込 1,375）

KODACHI GIN

生産地：日本 和歌山　度数：47 度

杉や桧の重厚な香りと味わい。そびえ立つ世界遺産熊野古道の荘厳な森林風景を彷彿とさせる

850（税込 935）
Premium Tonic **1,250**（税込 1,375）



About FEVER-TREE'S SELECTED TONIC

プレミアムトニックウォーターについて

「どんなにプレミアムなジンで作ったジントニックでも、
その 3/4 はトニックウォーター。ならばそこにこだわるべきではなかろうか」
そんな疑問から生まれたフィーバーツリーは 、スピリッツの特徴を活かし、
上質で豊かな味わいのカクテルを 作り上げるのに適したプレミアムミキサー。

ELDERFLOWER TONIC WATER

手摘みで採取した英国産のエルダーフラワーから抽出したエッセンシャルオイルをブレンド。フルーティーかつ爽やかな味わいが特徴

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

コンゴ民主共和国のキナ由来の優しい苦味と、メキシコのビター オレンジによる繊細で爽やかな香り

MEDITERRANEAN TONIC WATER

地中海沿岸で採取したレモンタイムやローズマリーのエッ センシャルオイルが香る、軽やかでフローラルな味わいが特徴のトニック ウォーター

各種 800 (税込 880)



COFFEE COCKTAIL

カクテル

Espresso Gin Tonic

エスプレッソ　ジントニック

900（税込 990）

季節によってセレクトした自家焙煎の豆を使用。
エスプレッソの苦味の中にライムとジンの
爽やかな香りが広がる



Irish Coffee Rostery Special

アイリッシュコーヒー
ロースタリースペシャル

1,200（税込 1,320）

アイリッシュウィスキーを加えた
沢村ロースタリーブレンドに
モカソフトを浮かべた、香り豊かで心温まる一杯



BEER ビール

Edelpils - draft beer -
エーデルピルス 生 **800**（税込 880）

HEARTLAND - bottled -
ハートランド 中瓶 500ml **980**（税込 1,078）

Craft Beer
クラフトビール（各種） **ASK**

VERITASBRAU PURE & FREE
ヴェリタスブロイ ピュア&フリー **680**（税込 748）
（ノンアルコール）

WINE ワイン

Wine by the Glass
グラスワイン（各種） **ASK**

Bottles of Wine
ボトルワイン（各種） **ASK**

WHISKEY ウイスキー

※飲み方はストレート、ロック、水割り、ソーダ割りで
お楽しみいただけます。スタッフにお伝えください

SINGLE MALT YOICHI
シングルモルト余市 **1,100**（税込 1,210）

THE GLENLIVET 12 YEARS OF AGE
グレンリベット 12年 **1,100**（税込 1,210）

TALISKER AGED 10 YEARS
タリスカー 10年 **1,100**（税込 1,210）

LAGAVULIN 16 YEARS
ラガヴーリン 16年 **1,800**（税込 1,980）

MONKEY SHOULDER
モンキーショルダー **900**（税込 990）

TULLAMORE D.E.W
タラモアデュー **750**（税込 825）

BULLEIT BOURBON
ブレットバーボン **900**（税込 990）

WOODFORD RESERVE
ウッドフォードリザーブ **900**（税込 990）

DRINK
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

HAND DRIP SPECIALTY COFFEE

ハンドドリップコーヒー

自社焙煎の豆をハンドドリップで丁寧に淹れた、特別なコーヒーです

Autumn Blend
季節限定 オータムブレンド **720** （税込 792）
ドライフルーツの甘みとなめらかな質感。ナッツのような香ばしさ

Rwanda Shyira
ルワンダ シーラ **770** （税込 847）
レモンやベルガモットの爽やかな風味、メープルシロップの甘い余韻

El Salvador San Nicolas
エルサルバドル サン ニコラス **800** （税込 880）
ドライプルーンやアプリコットの熟成した果実感、リッチな余韻

Brazil Passeio
ブラジル パッセイオ **720** （税込 792）
ローズモルトの香ばしさと心地よい苦み。柑橘の軽やかな酸

Decaf Ethiopia G2
デカフェ エチオピア G2 **720** （税込 792）
摘みたてのブドウのようなフレッシュで爽やかな香りや甘み

SOFT DRINK ソフトドリンク

Apple Juice from Shinshu
信州産りんごジュース **700** （税込 770）

Coca Cola
コカ・コーラ **480** （税込 528）

Ginger Ale
ジンジャーエール（甘・辛） **480** （税込 528）

Oolong Tea
ウーロン茶 **480** （税込 528）

Fuji Mineral Sparkling Water
富士ミネラルスパークリング 300ml **580** （税込 638）

COFFEE コーヒー

SAWAMURA Roastery Blend
沢村ロースタリーブレンド — **HOT 510** (税込 561)

Espresso (Double)
エスプレッソ — **HOT 450** (税込 495)

Americano
アメリカーノ — **HOT/ICED 530** (税込 583)

Cafe Latte
カフェラテ — **HOT/ICED 650** (税込 715)

Cafe Mocha
カフェモカ — **HOT/ICED 750** (税込 825)

Espresso Tonic
エスプレッソトニック — **ICED 650** (税込 715)

Espresso Lemonade Soda
エスプレッソレモネードソーダ — **ICED 800** (税込 880)

TEA 紅茶

Original Blend
オリジナルブレンド　**HOT 530**（税込 583）

Earl Grey
アールグレイ　**HOT/ICED 530**（税込 583）

Rooibos (Flavored)
ルイボス フレーバー付
（ノンカフェイン）　**HOT 530**（税込 583）

Chai
チャイ　**HOT/ICED 630**（税込 693）

BAKERY, CAFE 8 : 00 - 21 : 00

RESTAURANT

BREAKFAST MENU 8 : 00 - 11 : 00
(L.O. 10 : 45)

BRUNCH MENU 11 : 00 - 17 : 00

DINNER MENU 17 : 00 - 22 : 30
(L.O. 22 : 00)

03 - 5422 - 3088

BAKERY LOUNGE SAWAMURA