DRINK

MENU

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

ウィスキーとその他

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 ーマンズワインー ····· **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

＊ ポットサービス

SAWAMURA's Coffee
＊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

Caffé 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
MENU

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.



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、生地の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こがアクセントの沢村のポテサラ　税込 968

Sardine & Yuzu Escabeche
イワシと柚子のエスカベッシュ …… **850**
柚子が香る西洋風の南蛮漬け　秋の味覚を加えて　税込 935

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

Pumpkin Terrine & Salted Florentine
カボチャのテリーヌと塩フロランタン …… **800**
カボチャの甘みと塩味が効いた焼き菓子のコンビネーション　税込 880

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 Rillette
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**
さくっと揚がった白身魚をタルタルソースと共に　税込 968

Fried Greeneye Salad Style
メヒカリのフリット サラダ仕立て …… **1,100**
ふんわり香ばしいメヒカリのフリットをさわやかなサラダ仕立てに　税込 1,210

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ーパニ風ペーストを クリーミーなソースに仕上げました 税込 3,190

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 - spaghettini -
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

Red Shrimp Risotto
赤エビのリゾット **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のチーズ

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

Gogonzola 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
クラッシック 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。　税込 825
爽やかなカンパリの香りと共に

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

WINE

LIST

SPARKLING

スパークリング



ビアンカ・ヴィーニャ スプマンテ ---------- 4,900
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 ゼクト ブリュット ---------- 5,000
税込 5,500

ジューシーな果実味と軽快な飲み口

Rabbit Sekt Brut
Riesling
Schloss Arras / GERMANY



ニュー プレイヤー イン タウン ---------- 6,300
税込 6,930

甘酸っぱいキュンと来る微発泡

New Player IN Town
Trebbiano Modenese
Rio Rocca / Emilia-Romagna, Italy



酵母の泡　龍眼 ---------- 6,800
税込 7,480

きれいな泡立ちとスッキリとした飲み口

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 エクストラ ブリュット ---------- 8,500
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
税込 8,250

大胆不敵なスパークリング・ロゼ

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
税込 10,450

甲州特有の香りと滑らかな泡立ちがきれいに調和

K537 Kosyu SparklingGI Yamanashi
Kosyu
MGVs ワイナリー / YAMANASHI, JAPAN



ガティノワ グラン・クリュ アイ トラディッション ブリュット ---------- 15,000
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 ソーヴィニヨン・ブラン ---------- 4,300
税込 4,730

爽やかで溌剌とした味わい

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



スルキ ビアンコ ---------- 4,800
税込 5,280

海風由来のミネラルが感じられる、
地中海を代表するワイン

Sulki Bianco
Vermentino, Nuragus
Santadi / Sardigna, ITALY



甲州 G.I. 山梨 ---------- 5,000
税込 5,500

和柑橘が優しく香る、旨味のある甲州

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 リースリング ---------- 5,200
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 アン バリック ---------- 5,300
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



北海道ワイン ケルナー ---------- 5,500
税込 6,050

柑橘系アロマの爽やかなワイン

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 クルーフ・ストリート シュナン・ブラン ---------- 6,000
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
税込 6,600

ミネラルが豊富で軽快な飲み口

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
税込 7,920

凛とした酸味と凝縮感

Anselmi San Vincenzo
Garganega,Chardonnay, Sauvignon Blnac
Venet/ ITALY Anselmi



ソラリス　千曲川シャルドネ ---------- 7,500
税込 8,250

小諸のテロワールが表現された透明感のあるワイン

Solaris Chikumagawa Chardonnay
Chardonnay
マンズワイン/Komoro,Nagano, JAPAN

WHITE WINE

白ワイン



ベティッグ ヴィーノ デ リージョン シャルドネ — 7,500（税込 8,250）

緻密で輝きのあるミネラル　清明な果実味

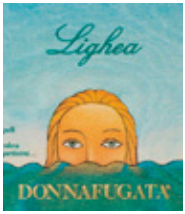
Bættig Vino de Region Chardonnay
Charodnnay
Bættig / CHILE



フェーダーシュピール リード・コルミッツ — 7,000（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
Domäine Wachau / AUSTRIA



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

WHITE WINE

白ワイン



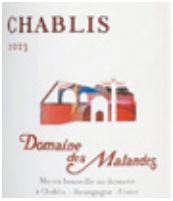
ペパン ブラン ロット No.12 ---------- 8,500
白い花の繊細な香り　長く続く余韻　　税込 9,350

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 Malandes / FRANCE

ORANGE WINE

オレンジワイン



デラグリ ---------- 5,500
古き良きデラウェアの個性が現れたオレンジワイン　税込 6,050

Dela Gris
デラウェア
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 6,600

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,
Maanschijn / 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



ウィーピング　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

Higueruela
Garnacha Tintorela
Cooperativa Agraria Santa Quiteria / SPAIN



バルベラ・ダスティ スペリオーレ ---------- 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 ピノ・ノワール ---------- 5,000
ルーマニアのチャーミングなピノ・ノワール　税込 5,500

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 キュヴェ・デ・ガレ ---------- 5,200
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 ダッブルッツォ ---------- 5,300
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
Montepuluciano
Cantina Zaccagnini / ITALY



くらぼっこ ---------- 5,500
税込 6,050

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

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 デ ザール ヌー ---------- 4,800
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
税込 6,600

心地よく、繊細で素直なワイン

Pegaso Zeta
Garnacha
Telmo Rodriguez / Cebreros, SPAIN



楠わいなりー マスカット ベーリーA ---------- 6,500
税込 7,150

チャーミングさと複雑味
新たな味わいのマスカットベーリーA

Kusunoki Winery Muscat Bailey A
Muscat Bailey A
Kusunoki Winery / Suzaka,Nagano, JAPAN

RED WINE

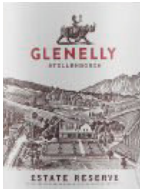
赤ワイン



ベラッサイ ---------- 6,800
税込 7,480

スミレやバラのような華やかなブーケ

Bell' Assai
Frappato di Vittoria
Donnnafugata / ITALY



グレネリー エステート リザーブ レッド ---------- 6,900
税込 7,590

明確な骨格のあるボディ
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
税込 8,250

華やかな香りと柔らかな味わい

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
税込 8,250

深いスミレ色
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
税込 9,350

シャクヤクや赤いバラの香り
ピ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 シングル エステート ---------- 8,800
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 カベルネ・ソーヴィニヨン ---------- 9,500
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
税込 12,100

フィネスとシルキーな口あたり

Maso Grener Pinot Nero
Pinot Nero
Maso Grener / ITALY



ファンキーシャトー ラ プルミエール フォア 50＆50 ---------- 14,000
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 Flanc
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