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 ーデュカスパイスー
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 グリーンズフリー 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 w/ herb suprême sauce
鶏むね肉のグリル ハーブシュプレームソース
しっとりと仕上げた鶏むね肉にアーモンドのペーストをはさんで仕上げました
お肉の旨味たっぷりのクリームソースで
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/ gribiche sauce
サーモンのミキュイグリル グリビッシュソース
レアにグリルしたサーモンの旨味を、爽やかな酸味のタルタルソースで引き立てました
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 グリーンズフリー 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品よりお好きなものを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品よりお好きなものを１品お選びいただけます

鶏もも肉のグリル グルノブロワーズソース

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

サーモンのミキュイグリル グリビッシュソース（＋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)	400	税込 440
M	(8カット/pieces)	750	税込 825
L	(12カット/pieces)	1,100	税込 1,250

※ 1カット110円（税込）からも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
1,200
税込 1,320
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

MIXED FRIED SEAFOOD SALAD
魚介のフリットミストサラダ
1,300
税込 1,430
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

GRILLED PORK SALAD
薄切りポークのグリルサラダ
1,200
税込 1,320
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

SOUP スープ

MINESTRONE
ミネストローネ
750
税込 825
野菜たっぷりのミネストローネ

SEASONAL POTAGE
季節のポタージュ
850
税込 935
旬の食材の旨味たっぷりのポタージュ

COLD TAPAS 冷タパス

FRESH FISH CARPACCIO
鮮魚のカルパッチョ 1,300
税込 1,430
旬の魚を旬の食材とさわやかに仕上げる1品

SHRIMP MAYONNAISE w/ coriander
海老のマヨネーズ和え ～パクチー添え～ 950
税込 1,045
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

FRESH FISH CONFIT & EGGPLANT CAPONATA
鮮魚のコンフィと茄子カポナータ 1,100
税込 1,210
低温でゆっくりコンフィした鮮魚を
酸味の効いた茄子のカポナータでさっぱりと仕上げました

MARINATED VEGETABLES
彩り野菜のグレック 650
税込 715
旬の野菜のピクルス。箸休めの一品に

SEASONAL FRUITS & BURRATA CAPRESE
季節のフルーツとブラータのカプレーゼ 2,200
税込 2,420
ブラータチーズをまるごと贅沢に使用したカプレーゼ

COLD TAPAS 冷タパス

3 KINDS OF ASSORTED PASTE

ペースト3種盛り合わせ

1,200
税込 1,320

※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

CHEESE NUTS

チーズナッツ

700
税込 770

チーズにハーブを効かせ、ナッツに絡めました

HOUSEMADE PATE de CAMPAGNE

自家製パテ・ド・カンパーニュ

1,200
税込 1,320

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

TORANOMON POTATO SALAD w/ Egg Yolk & Bottarga

虎ノ門ポテトサラダ ～卵黄カラスミかけ～

750
税込 825

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

ASSORTED CHARCUTERIE

シャルキュトリー盛り合わせ

2,000
税込 2,200

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

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

GRILLED 4 KINDS OF MUSHROOMS w/ spice butter
4種きのこのグリル スパイスバター
北軽井沢のきのこを贅沢に使用した一品 ビールと相性ばっちり
1,450
税込 1,595

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

VENISON RAGÙ & MUSHROOM GRATIN
鹿ラグーときのこのグラタン
鹿の旨味たっぷりのラグーにホワイトソースが絡む濃厚で熱々な一品
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/ gribiche sauce
サーモンのミキュイグリル グリビッシュソース **2,200**
レアにグリルしたサーモンの旨味を、 税込 2,420
爽やかな酸味のタルタルソースで引き立てました

YAMATO PORK HOUSEMADE PORCHETTA w/ fennel & grapefruit salad
やまと豚の自家製ポルケッタ フェンネルとグレープフルーツのサラダ添え **2,400**
甘みの強いやまと豚を使用した、ハーブ香るイタリアの 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

DINNER COURSE

2名様から承ります

4,500円（税込4,950円）

ANTIPASTO
ASSORTED APPETIZERS (3 kinds)
前菜盛り合わせ３種

PASTA 下記より1品お選びください
SEASONAL PEPERONCINO
・季節のペペロンチーノ
SEASONAL TOMATO PASTA
・季節のトマトパスタ

MAIN 下記より1品お選びください
GRILLED CHICKEN THIGH
w/ grenobloise sauce
・鶏ももグリル – グルノブロワーズソース –
GRILLED SWORDFISH
w/ dukkah oil
・メカジキのグリル – デュカオイル –

DESSERT
SEASONAL DESSERT
・季節のデザート

COFFEE or TEA
コーヒー or 紅茶

6,000円（税込6,600円）

ANTIPASTO
ASSORTED APPETIZERS (4 kinds)
前菜盛り合わせ４種

TAPAS
SEASONAL AJILLO
季節のアヒージョ

PASTA 下記より1品お選びください
SEASONAL PEPERONCINO
・季節のペペロンチーノ
TODAY'S PASTA
・本日のおすすめパスタ

MAIN 下記より1品お選びください
GRILLED SWORDFISH w/ dukkah oil
・メカジキのグリル – デュカオイル –
YAMATO PORK PORCHETTA
・やまと豚のポルケッタ
フェンネルとグレープフルーツのサラダ添え
TODAY'S MAIN
・本日のおすすめ

DESSERT 下記より1品お選びください
CUSTARD PUDDING seasoned w/ whiskey
・大人なプリン
TIRAMISU
・ティラミス
TODAY'S DESSERT
・本日のおすすめ

COFFEE or TEA
コーヒー or 紅茶

全てのコースに
かご盛りパンが
付きます

**Bread Basket
Included with
All Courses**

（写真はイメージとなります）



7,500 円（税込 8,250 円）

ANTIPASTO
ASSORTED APPETIZERS (4 kinds)
前菜盛り合わせ４種

TAPAS
SEASONAL AJILLO
季節のアヒージョ

PASTA 下記より1品お選びください
SEASONAL PEPERONCINO
・季節のペペロンチーノ
TODAY'S PASTA
・本日のおすすめパスタ

FISH 下記より1品お選びください
GRILLED SWORDFISH w/ dukkah oil
・メカジキのグリル – デュカオイル –
GRILLED FRESH FISH
・鮮魚のグリル

MEAT 下記より1品お選びください
YAMATO PORK PORCHETTA
・やまと豚のポルケッタ
フェンネルとグレープフルーツのサラダ添え
GRILLED PREMIUM WAGYU from *Shinshu*
・信州プレミアム和牛のグリル
TODAY'S MAIN
・本日のおすすめ

DESSERT 下記より1品お選びください
CUSTARD PUDDING seasoned w/ whiskey
・大人なプリン
TIRAMISU
・ティラミス
EARL GREY BAKED CHEESE CAKE
・アールグレイの ベイクドチーズケーキ

COFFEE or TEA
コーヒー or 紅茶

ドリンク飲み放題
＋3,000 円（税込 3,300 円）

２時間制／グラス交換制
（ラストオーダー30分前）

BEER
HEARTLAND -draft-
ハートランド 樽生

WINE
WHITE WINE ／ RED WINE
白ワイン／赤ワイン

HIGHBALL & SOUR
WHISKY & SODA
ハイボール
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）
LEMON SOUR
レモンサワー

SPIRITS & LIQUEURS
GIN ／ VODKA ／ CASSIS ／ CAMPARI
(SODA ／ ON THE ROCKS ／ TONIC WATER ／ GINGER ALE)
ジン／ウォッカ／カシス／カンパリ
（ソーダ／ロック／トニック／ジンジャーエール）

SOFT DRINK
ICED TEA ／ OOLONG TEA
アイスティー／ウーロン茶
ORANGE JUICE
オレンジジュース
GRAPEFRUIT JUICE
グレープフルーツジュース
COLA ／ GINGER ALE
コーラ／ジンジャーエール（甘口or辛口）
GINGER SODA
(LEMON / BLUEBERRY / APPLE)
ジンジャーソーダ
（レモン／ブルーベリー／アップル）

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**
イタリアナポリの伝統デザートを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 ベ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
1,100~
税込 1,210~

ICE CREAM
アイスクリーム
VANILLA **バニラ** / CHOCOLATE **チョコレート** / ROASTED GREEN TEA **ほうじ茶**
450
税込 495

SORBET
ソルベ
FRAMBOISE **フランボワーズ** / YOGHURT **ヨーグルト** / YUZU **ゆず**
450
税込 495

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 ORENGE 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 グリーンズフリー　瓶　Non Alc.

650
税込 715

WHISKEY ウィスキー

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) バカルディスペリオール（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 オレンジジュース	600 税込 660
GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース	600 税込 660
APPLE JUICE 信州産りんごジュース	700 税込 770
PEACH JUICE 信州産ももジュース	750 税込 825
OOLONG TEA ウーロン茶	600 税込 660
COLA コーラ	600 税込 660
GINGER ALE ジンジャーエール（甘口 / 辛口）	600 税込 660
GINGER SODA (LEMON / BLUEBERRY / APPLE) ジンジャーソーダ（レモン / ブルーベリー / アップル）	600 税込 660
SAN BENEDETTO Natural サンベネデット ナチュラル 500ml （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）	1,000 税込 1,100

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 -* アールグレイ 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



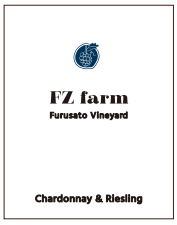
FZ farm

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

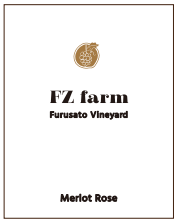


PÉTILLANT Chardonnay＆Riesling 2025
シャルドネ＆リースリング 2025

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

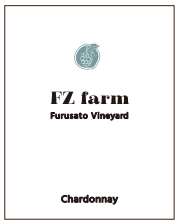


ROSE Merlot Rose 2025
メルロ ロゼ 2025

5,200
税込 5,720

Merlot
Mother Vines / Nagano, JAPAN

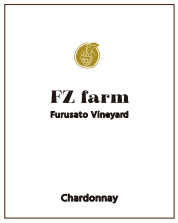
フレッシュな香りと爽やかな酸 ほのかな塩味



WHITE Chardonnay 2025 a
シャルドネ 2025 a

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

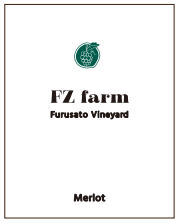
5,200
税込 5,720



WHITE Chardonnay 2025 n
シャルドネ 2025 n

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

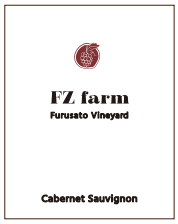
5,200
税込 5,720



RED Merlot 2025
メルロ 2025

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

5,200
税込 5,720



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

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

5,200
税込 5,720

FZ farm
Furusato Vineyard

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



Lambrusco Reggiano BIO Amabile
ドネリ ランブルスコ レッジャーノ ビオ アマービレ

Lambrusco, Rancellotta
Doneli / Emilia Romagna, ITALY

程よい甘さと優しい口当たりの微発泡赤ワイン

4,700
税込 5,170



Bianca Vigna Spumante
ビアンカヴィーニャ スプマンテ

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

5,500
税込 6,050



Ryugan Koubo no Awa
龍眼 酵母の泡

Ryugan
Manns Wines / Nagano, JAPAN

長野の伝統品種「龍眼」100％　清らかで爽快

6,500
税込 7,150



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

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

9,200
税込 10,120



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 エクスプレッシオン ブリュット

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

16,000
税込 17,600

WHITE

白ワイン



Domaine de Gras Estate Sauvignon Blanc
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

爽やかで溌剌とした味わい

4,300
税込 4,730



Robertson Chenin Blanc
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

4,500
税込 4,950



Sulki Bianco
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

4,800
税込 5,280



Pago Casa Gran Casa Benasal Gewurztraminer Moscatel
パゴ・カサ・グラン カサ・ベナサル
ゲヴュルツトラミネール/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

5,200
税込 5,720



Iter Chardonnay California
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

5,500
税込 6,050

WHITE

白ワイン



Pazo De Mirasoles Albariño
パソ・デ・ミラソレス　アルバリーニョ

5,600
税込 6,160

Albariño
Bodegas Parra Jiménez / La Mancha, SPAIN

グレープフルーツや桃のアロマが華やかに香り
豊かな果実味とキレのある酸味が特徴



Holunder
ホールンダー

6,000
税込 6,600

Riesling, Sauvignon Blanc
Herrenberg Honigsackel / Pfalz, GERMANY

アロマティックかつ爽快 うっとりと気持ちがほぐれる白

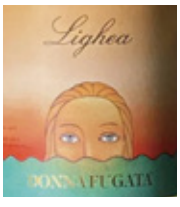


Chateau Sakaori i-vines Chardonnay
シャトー 酒折 i-vines シャルドネ

6,800
税込 7,480

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



Lighea
リゲア

7,200
税込 7,920

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

WHITE

白ワイン



Domaine la Grangette Picpoul de Pinet
ドメーヌ ラ グランジェット ピクプール ド ピネ

7,500
税込 8,250

Picpoul
Domaine la Grangette / Languedoc, FRANCE

シャブリを思わせるハツラツとした酸
ハーブと柑橘の爽やかなニュアンス



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

8,500
税込 9,350

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



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

11,000
税込 12,100

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



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

13,000
税込 14,300

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

ROSE / ORANGE

ロゼ / オレンジ



Vina Zorzal Garnacha Rozado
5,200
税込 5,720

ヴィーニャ ソルサル ガルナッチャ ロザート

Garnacha
Vina Zorzal Wines / Navarra, SPAIN

イチゴやバラの香り、ほのかに感じるホワイトペッパーのニュアンス



Centovie Colli Aprutini Rosato
6,500
税込 7,150

チェントヴィエ コッリ アプルティーニ ロザート

Mpntepulciano
Umani Ronchi / Abruzzo, ITALY

エレガントで若々しいオーガニックロゼ。
赤いベリーやピンクグレープフルーツの綺麗な酸



Vina Esmeralda Flor d'Orange
5,200
税込 5,720

ヴィーニャ エスメラルダ フロール ド ランジュ

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
6,500
税込 7,150

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

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



Lune a Boire” Orange Non-filtré
8,800
税込 9,680

ルナ ボワール オランジュ ノン フィルトレ

Gewurztraminer, Sylvaner
Marc Kreydenweiss / Alsace, FRANCE

オレンジの皮、スパイス、ハーブ、紅茶などを思わせる
爽やかで複雑なアロマ

RED

赤ワイン



Domaine de Gras Estate Pinot Noir
ドメーヌ デ グラス エステート ピノノワール

Pinot Noir
Domaine de Gras / Central Valley, CHILE
溌剌とした酸とチャーミングな赤系果実

4,300
税込 4,730



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

税込 4,950
4,500



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



Donna Marzia Primitivo Barrique
ドンナ マルツィア プリミティーヴォ
オーク樽熟成

Primitivo
Azienda Agricola Conti Zecca / Puglia, ITALY
完熟した黒果実、カカオやバニラの香りにリッチな樽香

5,200
税込 5,720



ITER Cabernet Sauvignon California
イーター カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア

Cabernet Sauvignon
ITER / California, U.S.A
凝縮した果実味、滑らかで丸みのある口当たり

5,600
税込 6,160

RED

赤ワイン



Stellenrust Pinotage
ステレンラスト ピノタージュ

6,000
税込 6,600

Pinotage
Stellenrust / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

豊かな酸味とミネラル、シルキーなタンニン、
柔らかくバランスに優れた味わい



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

6,500
税込 7,150

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



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

7,000
税込 7,700

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



Blaufrankisch Rusterberg
ブラウフレンキッシュ　ルスターベルク

7,500
税込 8,250

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

RED

赤ワイン



Cuvee Rika Pinot Noir
キュヴェ リカ ピノノワール

8,800
税込 9,680

Pinot Noir
Longridge / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

ジューシーなベリー 甘やかなスパイス 優しく滑らか



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