

DINNER
MENU

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、レストランの豊富な料理やワインとの相性も抜群です。是非一緒に召しあがってください。

パン4種盛り合わせ 税込 825

パンは各種1個からご注文いただけます

バゲット 税込 187

長時間熟成発酵した小麦の香りが楽しめるバゲット

パン オ ノア 税込 220

ローストした胡桃が入った、クラストに甘味を感じるパン。

チーズやワインにぴったり

パン コンプレ 税込 198

石臼でゆっくり粗めに挽いた全粒粉を使用。

ふすまの風味や食感を強く感じる食物繊維たっぷりのパン

パン ド ミ セレアル 税込 209

コンプレの生地には5種類の雑穀を練り込んだ、ミネラル豊富なパン

カンパーニュ 税込 198

3種類の自家製酵母を配合。

3種類の小麦と2種類のライ麦をブレンドした味わい深いパン

パン・オ・ルヴァン 税込 209

沢村創業から引き継がれてきた種を使用した、

もっちりとした食感と程よい酸味はワインと相性抜群

パン ド ロデブ 税込 198

北海道産小麦を使用した、もっちり食感がクセになる味わい豊かなパン。

オリーブオイルとの相性抜群

SALAD

サ ラ ダ

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

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ 1,350

旬のフルーツとギリシャチーズを使用したサラダです

税込 1,485

グリルしたシーザーサラダ 1,250

ロメインレタスに焼き目をつけオリジナルのシーザーソースでどうぞ

税込 1,375

ローストビーフサラダ 1,750

たっぷりのローストビーフとローストナッツと共に

税込 1,925

SOUP

ス ー プ

ミネストローネ 880

たっぷり野菜 トマトベースのスープ

税込 968

季節野菜のポタージュ 880

旬の野菜を温かいポタージュに

税込 968

COLD TAPAS

冷タパス

盛り合わせ

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

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

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

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

パンチエッタコッタ **780**

豚バラ肉を塩漬け加熱し、しっとりとした柔らかい食感と脂身の優しい甘み特徴です

税込 858

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

ポークリエツト **780**

豚ホホ肉を使用したもっちり食感のリエツトです

税込 858

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

COLD TAPAS

冷タパス

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 ※詳細はスタッフにお尋ねください 税込 1,408

自家製おつまみラスク2種 山椒クリームディップ 780

当店人気のくるみのパンを味噌とレモンのフレーバーのラスクに 税込 858

茄子のカポナータ シチリア風 780

アンチョビ、ミントをアクセントにはちみつとヴィネガーで甘酸っぱく仕上げました 税込 858

SAWAMURAのポテサラ 980

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 1,078

季節野菜のピクルス 980

根菜などの季節野菜をピクルスに仕上げました 税込 1,078

季節のフルーツマリネとクレームダンジュ 1,000

季節のフルーツと野菜のマリネとバニラ香るクレームダンジュ。ぜひワインのお供に 税込 1,100

白レバーのクレームブリュレ 1,100

白レバーをブリュレにしました。パンのお供に 税込 1,210

タコのサラミ仕立てシチリア風レリッシュ 1,100

心地よい酸味のきいたシチリアの伝統料理 税込 1,210

HOT TAPAS

温 タパス

海老とレンコンのアヒージョ **1,100**

ぶりぶ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

料理長の気まぐれアヒージョ **1,100**

料理長のおすすめ食材をアヒージョに。※詳細はスタッフにお尋ねください

税込 1,210

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

イイダコの墨煮込み **950**

イイダコと里いもをトマトとイカ墨で煮込みました

税込 1,045

今月のおすすめタパス **950**

※詳細はスタッフにお尋ねください

税込 1,045

軽井沢山吹ソーセージ **1,680**

“デリカテッセン山吹”より取り寄せた2種のグリル

税込 1,848

ニョッキのフリット 季節のクリームソース **880**

揚げたもっちもちのニョッキを季節で変わるソースと共に

税込 968

HOT TAPAS

温 タ パ ス

砂肝のコンフィ 花椒とネギのソース **850**

砂肝とパンチのきいたソース。ビールのお供に 税込 935

アンチョビ ブロッコリー **980**

アンチョビ風味のブロッコリーを鉄板で熱々に 税込 1,078

トリッパと牛すじのトマト煮込み **980**

南仏の定番料理 税込 1,078

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

ラム串のグリル **1pc 1,000**

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 1,100

「真田丸」の青山椒焼き（数量限定） **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

MAIN

メイン料理

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
クリーミーなソースに仕上げました 税込 3,190

フライドチキン **1,900**

特大骨付きもも肉をジューシーに素揚げした ボリューム満点の一品です 税込 2,090

蓼科高原ポークのグリル 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

豚肩ロースの黒ビール煮込み **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

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み **2,700**

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 2,970

信州プレミアム牛のステーキ **4,500**

塩・胡椒でシンプルに焼き上げました 税込 4,950

豚フィレ肉のカツレツ トマトフォンデュ **2,800**

生ハムとチーズを包み込みました 税込 3,080

本日のおすすめメイン料理 **3,500**

※詳細はスタッフにお尋ねください 税込 3,850

PASTA / RISOTTO

パスタ・リゾット

モッツアレッタとほうれん草のボロネーゼ タリアテッレ **1,780**

ほうれん草を自家製ボロネーゼソースと共に

税込 1,958

山吹ソーセージナポリタン スパゲッティーニ **1,950**

デリカテッセン山吹より取り寄せたソーセージ入り

税込 2,145

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ **2,180**

「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 2,398

きのこのパスタ ボルチーニ風味 スパゲッティーニ **2,080**

旬のきのこ栗をふんだんに使い、ボルチーニ風味に仕上げ、
からすみでアクセントを

税込 2,288

本日のおすすめパスタ **2,200**

※詳細はスタッフにお尋ねください

税込 2,420

ペスカトーレ風リゾット **2,500**

ムール貝、浅利、蛤などを使って、お米にたっぷり旨味を含ませました

税込 2,750

ゴルゴンゾーラチーズのリゾット **2,200**

濃厚な青カビチーズを使ったリゾット

税込 2,420

※米は信州中野産風さやかを使用

CHEESE

チーズ

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

各1種	850 ~	税込 935 ~
3種	3,000	税込 3,300
4種	3,500	税込 3,850
5種	3,900	税込 4,290

ブリー・ド・モー 白カビの王様 深いコクと豊かな風味

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

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

ウブリアーコ・ディ・ラボーゾ 驚くほどに芳醇な味わいのハードタイプ

デリス・パパイヤ たっぶりのパパイヤをまぶした華やかなフレッシュチーズ

マンステール 個性的な香りが特徴 中身はミルクの甘みやうまみがたっぷり

ヴァランセ 白ワインと相性がいいシェーブルタイプ

DESSERT

デザート

ティラミス **650**

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 715

ショコラムース **750**

オレンジピールで軽い仕上がりに

税込 825

ベイクドチーズケーキ **750**

濃厚なクリームチーズを使用したチーズケーキです

税込 825

蕎麦茶とクルミのカタラーナ **750**

蕎麦茶とクルミを煮出した、ひんやりとしたデザート

税込 825

アーモンドとラムレーズンのスガー グラッセ **630**

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 693

ICE CREAM & SORBET

アイスクリーム & シャーベット

各 **550** 税込 605

バニラ / カプチーノ / ジェンドウヤ

季節のフルーツ / カシス / マンゴー

DINNER COURSE

沢村 ディナー コース
(2名様より)

税込 **7,150**

SAWAMURA自家製 熟成酵母パンとそのお供
(パンはおかわり自由)

ANTIPASTO

季節の前菜

TAPAS

海老と蓮根のアヒージョ

PASTA

下記より どちらかお選びください

モッツアレラとほうれん草のボロネーゼ
きのこのパスタ ポルチーニ風味

MAIN

下記より おひとつお選びください

牛フィレ肉のポワレ 醬油豆バター添え
豚肩ロースの黒ビール煮込み
本日のお魚料理 豊洲市場から入荷した本日のお魚
本日のおすすめ (数量限定 スタッフにお尋ね下さい)

DESSERT & CAFE

デザート & カフェ

DRINK
MENU

BEER

ビール

ハートランド (樽生) 850

アロマホップだけを使用した麦芽100%ビール

税込 935

コカゲ スタウト 1,200

柔らかな甘みと上品な苦味 軽井沢直送クラフトビール

税込 1,320

キリングリーन्ズフリー ノンアルコール (瓶) 334ml 750

ノンアルコール、ビールテイスト飲料

税込 825

WHISKY

ウイスキー

タリスカー 10年

(スコッチ) 1,300

スカイ島の自然が生み出す潮風のような香り スパイシーなシングルモルト

税込 1,430

シーバスリーガル ミズナラ 12年

(スコッチ) 1,200

フルーティーな香り まろやかでリッチな味わいのブレンデッドスコッチ

税込 1,320

WHISKY

ウイスキー

御岳蒸溜所 日置

(ジャパニーズ / 鹿児島) **1,000**

焼酎蔵 西酒造のブレンデッドウイスキー 爽やかなビート香 税込 1,100

ウッドフォード リザーヴ

(バーボン) **1,100**

バーボン好きにはぜひ飲んでもらいたい、卓越したまろやかさ 税込 1,210

フォアローゼス ブラック

(バーボン) **1,200**

4種の薔薇にまつわるエピソード 果実香や樽香が調和 税込 1,320

ジャックダニエル

(テネシー) **980**

バナナを感じさせる甘やかな香味 税込 1,078

ブッシュミルズ ブラックブッシュ

(アイリッシュ) **1,000**

シェリー樽熟成由来の果実香と重厚な味わい 税込 1,100

BAR DRINK

バー ド リ ン ク

天使の誘惑 シェリー樽熟成芋焼酎 ハイボール / ストレート **1,400**
芋焼酎の概念を変える芳醇な香り 上品な味わい 税込 1,540

自家製サングリア (赤・白) **950**
季節のフルーツを使用した自家製サングリア 税込 1,045

伊良コーラハイ **950**
伊良コーラでウイスキーを割った爽やかでスパイシーな味わい 税込 1,045

ワインメーカーズ梅酒 琥珀彩 **900**
ワイナリーが造るブランデー仕込みの本格梅酒 税込 990

鳳凰美田 ゆず酒 **900**
柚子の香りをダイレクトに楽しめる無濾過。ロックやソーダ割りで 税込 990

浪乃音酒造 プレミアムジンジャー 生姜 & かぼす **900**
ピリリと生姜 優しく香るかぼす 夏はソーダ割で冬はホットで 税込 990

その他のカクテル **880**
シャンディガフ / ジントニック / モスコミュール / アマレット / カシス / カンパリ 税込 968

NON ALCOHOL DRINK

ノンアルコールドリンク

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

伊良コーラ **780**

下落合のクラフトコーラ専門メーカー。スパイスの効いた味わい

税込 858

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て作りました

税込 858

ココファーム ベルジュ風 飲むブドウ酢 **680**

間引かれたワイン用のブドウを使用 華やかな香り ソーダ割りで

税込 748

九重雑賀 ノンアルコール梅酒 ロックン プラム **680**

梅本来の香味と濃厚なエキス感 ロックやソーダ割で

税込 748

信州ふじりんごジュース **680**

税込 748

千曲川の恵み ももジュース **680**

税込 748

ジンジャーエール (辛口 or 甘口) / オレンジジュース

グレープフルーツジュース / ウーロン茶 **500**

税込 550

ペリエ (300ml) **780** 税込 858

(750ml) **1,200** 税込 1,320

CAFE & TEA

コーヒー & 紅茶

沢村ベーカリーブレンド 500

軽井沢にある「沢村ロースタリー軽井沢」で自家焙煎したコーヒー豆を使用。 税込 550
芳醇な香りとキャラメルのようなコクが特徴です

アイスコーヒー 500

深煎りでコクの強さが自慢のアイスコーヒー 税込 550

ダブル・エスプレッソ 550

「沢村ロースタリー軽井沢」で自家焙煎した豆を使用 税込 605

カフェラテ（アイス / ホット） 600

落としたてのエスプレッソにミルクを加えました 税込 660

アールグレイ 500

グレイ伯爵の愛した薫り高いフレーバー 税込 550

アイスティー 500

フルーティーな香りのバランスのよいアイスティー 税込 550

ハーブティー各種 580

ルイボス / カモミール / シトラス ミント 税込 638

WINE

LIST

SPARKLING

スパークリング



ビアンカビーニャ スプマンテ

新鮮なりんごのアロマ 繊細な酸と柔らかな泡立ち

4900

税込 5,390

Bianca Vigna Spumante NV

Glera , Garganega
Bianca Vigna / Veneto, ITALY



龍眼 酵母の泡

長野の伝統品種「龍眼」100% 清らかで爽快

6,500

税込 7,150

Ryugan Koubo no Awa

Ryugan
Manns Wines / Nagano, JAPAN



カミッロ ドナーティ ランブルスコ

大人のファンタグレープ 食事が進みまくる赤の泡

7,300

税込 8,030

Camillo Donati Lambrusco

Lambrusco Maestri
Camillo Donati / Emilia Romagna, ITALY



クラインザルゼ メソッド キャップ クラシック ブリュット

蜜林檎やブリオッシュのアロマ クリーミーでリッチな余韻

8,800

税込 9,680

Method Cap Classique Brut

Chardonnay, Pinot Noir
Kleine Zalze / Western Cape, SOUTH AFRICA

SPARKLING

スパークリング



K537 甲州スパークリング

甲州特有の香りと滑らかな泡立ちがきれいに調和

9,700

税込 10,670

K537 Kosyu Sparkling

Kosyu

MGVs ワイナリー / Yamanashi, JAPAN



シャンパーニュ プルミエクリュ キュミエール エクスプレッションブリュット

16,000

税込 17,600

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

Champagne 1er Cru Cumieres Expression Brut

Pinot Munier, Pinot Noir, Chardonnay

Rene Geoffroy / Champagne, FRANCE



グランクリュ ヴェルズネイ ロゼ

18,000

税込 19,800

ふくよかで柔らかな果実味と鮮やかな酸とミネラル

Grand Cru Verzenay Rose Brut

Pinot Noir

Michel Arnould / Verzeney, Champagne



ジャクソン キュヴェ 746

25,000

税込 27,500

精密さと気品

濃密な果実と清涼感を併せ持つキュヴェ

Jacquesson Cuvée 746

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Jacquesson / Champagne

JAPANESE WINE - WHITE -

日本ワイン 白



鳥居平今村 アンサンブル 甲州 ブラン **4,800**
ピュアなフレーヴァーと穏やかな酸 税込 5,280

Trii villa Imamura L'ensemble Koshu Blanc

Koshu
Torii villa Imamura / Yamanashi, JAPAN



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



安心院ワイン アルバリーニョ 矢津 **9,000**
艶やかな黄金色 熟れた果実の華やかなアロマ 税込 9,900

Ajimu Wine Albarino Yazu Vinyard

Albarino
Ajimu Budousyu Koubou / Ooita, JAPAN



ドメーヌ テッタ シャルドネ ドール **13,000**
濃密な果実味 上品な酸 充足感のある味わい 税込 14,300

Chardonnay d'Or

Chardonnay
Domaine tetta / Okayama, JAPAN

WHITE WINE

白ワイン



エムジーエステート シャルドネ

バランスに優れたフレッシュで 柔らかな白

4,500

税込 4,950

MG Estate Chardonnay

Chardonnay

MG Estate / Central Valley, CHILE



スルキ ビアンコ

爽やかな香りとミネラル 潮風を想わせる味わい

4,800

税込 5,280

Sulki Bianco

Vermentino, Nuragus

Santadi / Sardegna, ITALY



トレンサム エステート ピノグリ

梨や柑橘、瑞々しいフルーツの香りとはのかなスパイス

5,500

税込 6,050

Trentham Estate Pinot Gris

Pinot Gris

Trentham Estate / Victoria, AUSTRALIA



グレネリー グラスコレクション シャルドネ

濃縮した果実のアロマ 心地よい酸がエレガント

6,500

税込 7,150

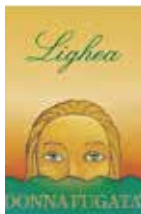
Glenelly Glass Collection Chardonnay

Chardonnay

Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA

WHITE WINE

白ワイン



リゲア

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

7,200

税込 7,920

Lighea

Zibibbo
Donnafugata / Sicilia, ITALY



バルミニョール アルバリーニョ

艶やかな花のアロマ 魚介との相性が楽しい海のワイン

7,500

税込 8,250

Valminor Albarino

Albarino
Adegas Valminor / Rias Baixas, SPAIN



ステップ ピノブラン

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

8,000

税込 8,800

Stepp Pinot Blanc

Pinot Blanc
Gerd Stepp / Pfalz, GERMANY



バッハラッハー リースリング カビネット ファインヘルプ

ほのかな甘みと伸びやかな酸 ピュアで実直な味わい

8,500

税込 9,350

Bacharacher Riesling Kabinett feinherb

Riesling
Ratzenberger/ Mittelrhein, GERMANY

WHITE WINE

白ワイン

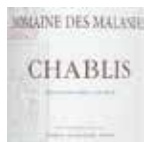


カステッリ ディ イエージ ヴェルディッキオ **9,000**
リゼルヴァ クラッシコ オリージニ 税込 9,900

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



ドメーヌ デマランド シャブリ **9,500**
税込 10,450

艶やかな酸とミネラル 透明感のある美しい味わい

Domaine des Malandes Chablis

Chardonnay
Domaine des Malandes / Chablis, FRANCE



サンセール ブラン ル トウルヌブリッド **12,000**
税込 13,200

清廉な柑橘やハーブのアロマ 研ぎ澄まされた空気感

Sancerre Blanc Le Tournebride

Sauvignon Blanc
Vincent Gaudry / Loire, FRANCE



ソラリス 千曲川シャルドネ **15,000**
税込 16,500

瑞々しいフルーツとほのかな樽香 調和の取れた心地よい味わい

Solaris Chikumagawa Chardonnay Biologique

Chardonnay
Manns Wines / Nagano, JAPAN

ORANGE WINE

オレンジ



丹波ワイン デラグリ

山形産デラウェアを使用
ふっくらとした旨味の穏やかな味わい

5,500
税込 6,050

Tamba Wine Dela Gris

Delaware
Tamba Wine / Kyoto, JAPAN



アンスーシアント オレンジ

ピーチティーやハイビスカスのニュアンス

7,500
税込 8,250

Insouciant Vin Orange

Grenache Blanc, Cinsaut
Olivier Cohen / Langoudoc, FRANCE



ルカツィテリ クヴェヴリ

熟した杏や黄桃のニュアンス 中国茶のようなタンニン

8,800
税込 9,680

Rkatsiteli Qvevri

Rkatsiteli
Qvevri Wine Cellar/ Kakheti, GEORGIA



サトウワインズ リースリング ラティピック

枇杷やジャスミンティーのアロマ 高い酸と滋味深い余韻

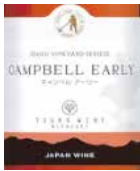
9,800
税込 10,780

Sato Riesling L'atypique

Riesling
Sato Wines / Central Otago, New Zealand

ROSE WINE

ロゼ



都農ワイン キャンベルアーリー ロゼ

優しい甘さが食を進めるロゼワイン

5,500

税込 6,050

Tsuno Wine Campbell Early Rose

Cambell Early
Tsuno Wine / Miyazaki, JAPAN



98 WINEs 霜(SOU) ロゼ

果実の旨み ほのかな苦味 食中酒として最高のロゼ

7,500

税込 8,250

98 WINEs SOU Rose

Koshu, Muscat Bailey A
98 wines / Yamanashi, JAPAN



バンドール ロゼ

華やかでドライ プロヴァンスの陽気を想わせるロゼ

8,000

税込 8,800

Bandol Rose

Grenache, Cinsaut, Mourvedre and Clairette
Domaine de la Tour du Bon / Provence, FRANCE



セイズファーム ロゼ

富山県氷見市産 豊かで滋味深い厚みのある辛口ロゼ

9,000

税込 9,900

Says Farm Rose

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Says Farm / Toyama, JAPAN

JAPANESE WINE

- RED -

日本ワイン 赤



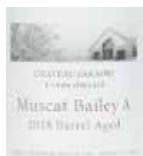
鳥居平今村 アンサンブル
ベリーー A ルージュ

4,800
税込 5,280

可憐なベリーと繊細な酸

Trii villa Imamura L'ensemble Bailey A Rouge

Muscat Bailey A
Torii villa Imamura / Yamanashi, JAPAN



シャトー酒折 マスカットベリーーA
樽熟成 i-vines vineyard

6,800
税込 7,480

程よい酸味と滑らかな口当たり 穏やかな樽香

Chateau Sakaori Muscat Bailey A Barrel Aged i-vines vineyard

Muscat Bailey A
Chateau Sakaori / Yamanashi, JAPAN



蔵王 ウッディファーム
カベルネソーヴィニヨン

9,000
税込 9,900

濃縮感のある黒い果実とほのかなハーブ香 しなやかな味わい

Woodyfarm & Winery Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
Woodyfarm & Winery / Yamagata, JAPAN



楠ワイナリー ピノノワール

9,000
税込 9,900

柔らかな旨味とスパイス感 沁みするような味わい

Kusunoki Winery Pinot Noir

Pinot Noir
Kusunoki Winery / Nagano, JAPAN

RED WINE

赤ワイン



エムジーエステート カベルネソーヴィニヨン

4,500
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
税込 5,280

熟した果実とスパイス 魚介とも楽しい地中海の赤

Sulki Rosso

Carignano, Monica
Santadi / Sardegna, ITALY



トラディション カベルネ

5,700
税込 6,270

きめ細かな酸とタンニン ガストロノミックなワイン

Tradition Cabernet

Cabernet Sauvignon
Lavis / Trentino Alto Adige, ITALY



オリバーレステイント

5,800
税込 6,380

生き生きとした果実味 爽やかなスパイス

Olivares Tinto

Monastrel, Grenach, Syrah
Bodegas Olivares / Jumilla, SPAIN

RED WINE

赤ワイン



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
フレンチスタイルの南ア・シラー

税込 7,150

Glenelly Glass Collection Syrah

Syrah
Glenelly / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



アヨルギティコ ナチュラル 6,900

ベルベットのようにスムーズなギリシャのナチュラル

税込 7,590

Agiorgitiko Natur

Agiorgitiko
Tetramythos / Peloponnes, GREECE



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



ル ランデヴー デ ザコリット 7,500

凝縮した果実の旨味とフィネスを感じる酸

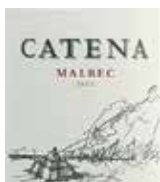
税込 8,250

Le Rendez-vous des Acolytes

Grenach
Domaine des Accoles / Cotes du Rhone, FRANCE

RED WINE

赤ワイン



カテナ マルベック

濃厚で滑らか 肉料理との相性が楽しいフルボディ

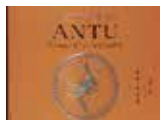
7,500

税込 8,250

Catena Malbec

Malbec

Catena / Mendoza, ARGENTINA



アンテュ ピノノワール

ブルゴーニュより冷涼 清楚で可憐

8,000

税込 8,800

Antu Pinot Noir

Pinot Noir

Domaine de Grass / Leyda Valley, CHILE



ポールコンティ シラーズ

ソフトな口当たりでありながら力強く複雑

8,500

税込 9,350

Paul Conti Shiraz

Shiraz

Paul Conti / Margaret River, AUSTRALIA



キュヴェ ゼロナイン

黒葡萄と白葡萄をブレンド
流麗でモダンなジョージアワイン

8,500

税込 9,350

Cubee 09

Tsitska, Otskhanuri Sapere

Gogita Makaridze / Imereti, GEORGIA

RED WINE

赤ワイン



ロウサス ビニャス デアルデア

充実した果実感ながらデリケートでシリアスな味わい

8,500

税込 9,350

Lousas Vinas de Aldea

Mencia etc
Envinate / Garicia, SPAIN



ゾルフリート

カベルネ・ソーヴィニヨン

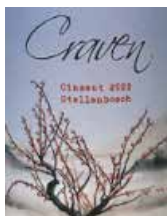
デリケートでエレガント 洗練されたスタイル

9,000

税込 9,900

Zor Gvliet Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon
Zor Gvliet / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



クラヴァン ワインズ サンソー

ピュアで綺麗な果実味 ソフトで滑らか ほのかなスパイス

9,500

税込 10,450

Craven Wines Cinsault

Cinsault
Craven Wines / Stellenbosch, SOUTH AFRICA



レメリュリ レゼルヴァ

聖なるテロワールを表現したエレガントなりオハ

9,800

税込 10,780

Remelluri Reserva

Tempranillo, Garnacha, etc
Remelluri / Rioja, SPAIN

RED WINE

赤ワイン



ニコラ アルターレ ランゲ ネッビオーロ

11,000
税込 12,100

魅惑的な香り 柔らかでジューシーな旨み

Langhe Nebbiolo

Nebbiolo
Nicholas Altare / Piemonte, ITALY



マルターディングー シュペートブルグンダー

13,000
税込 14,300

世界最高峰ドイツ産ピノノワール 優美で雄大

Malterdinger Spatburgunder

Pinot Noir
Bernhard Huber / Baden, GERMANY



ダミアン プレリット

14,000
税込 15,400

完熟した果実の豊かで妖艶な味わい
ダミアンが造る唯一の赤

Prelit

Merlot, Cabernet Sauvignon
Damijan Podversic / Friuli Venezia Giulia, ITALY



ソラリス ラクロワ

15,000
税込 16,500

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

Solaris La Croix

Cabernet Sauvignon, Merlot
Mannswine / Nagano, JAPAN

DIGESTIF

食後酒

デザートワイン / ブランデー



ノーブル ワン

柑橘、杏に蜂蜜を添えて リッチで甘美な貴腐ワイン

GLASS 1,500

税込 1,650

Noble One

Semillon

De Bortoli / New South Wales, AUSTRALIA



マローロ グラッパディ ネッビオーロ

柔らかな樽香を纏う優美なグラッパ

GLASS 1,200

税込 1,320

Marolo Grappa di Nebbiolo

Nebbiolo

Marolo / Piemonte, ITALY



都農ワイン レモンチェロ

爽やかな香り とろりとした口当たりを冷たいストレートで

GLASS 1,000

税込 1,100

Tsuno Wine Limoncello

Tsuno Wine / Miyazaki, JAPAN



天使の誘惑

シェリー樽熟成のプレミアム焼酎 ロックやストレートで

GLASS 1,400

税込 1,540

Tenshi no Yuuwaku

Nishi Shuzo / Kagoshima, JAPAN

欧風小皿料理

沢村 丸の内

03-3240-0033

ランチ 11:00-16:00 L.O.

ディナー 16:00-22:00 L.O.

* 16 時以降はサービス料として
10%頂戴しております。

BAKERY & RESTAURANT

SAWAMURA

KARUIZAWA