

## オモテ面 A 案

軽井沢に本店を構える「ベーカリー&レストラン 沢村」  
ベーカリー&グリル 沢村 虎ノ門 OPEN !!



2022年11月1日にベーカリーとカフェ、  
2023年4月にはレストランが虎ノ門ヒルズ2Fにオープン

旧軽井沢に本店を構えるベーカリー&レストラン沢村。  
厳選した素材を使用し、その特性を生かしながら製造工程に工夫を加え、  
お客さまに安全で美味しいパンを提供して参りました。

その「沢村」が来たる11/1(火)に、ベーカリー&グリル 沢村 虎ノ門をオープン。  
食卓を彩る食事パンや惣菜パン、菓子パンがショーケースを彩ります。また虎ノ門では生ハム、  
サーモン、サラミなど厳選した食材を活かしたサンドイッチ「スキアッチャータ」が新登場。  
平日のランチはコーヒーと、週末のランチタイムには昼呑みの  
お供としてお楽しみください！

変化し続ける街「虎ノ門」に集まる、皆さまの様々な生活のシーンの中で  
「ベーカリー&グリル 沢村 虎ノ門」を是非ご利用ください。

BAKERY & GRILL  
**SAWAMURA**  
KARUIZAWA

# ウラ面 A 案

## BREADS & OTHER MENU

沢村のパン・メニュー紹介



### クロワッサン croissant

「パン屋の数だけクロワッサンがある」と言われるように、そのお店の特徴を表現する一品。特選発酵バターと本場フランスの小麦を使用した香り豊かな沢村のクロワッサンを是非お試しください。



### サンドイッチ各種 sandwiches

「スキアッチャータ」はサイズもお値段もお手頃。ランチタイムにも、アフター5のお酒のお供としても◎ その他にもパンと素材の組み合わせのバリエーション豊かなサンドイッチの数々がショーケースを彩ります。

### バゲット baguette

沢村の定番人気商品の一つ。5種類の小麦をブレンドし、長時間熟成発酵を通して小麦の旨味、甘みと風味を最大限に活かしています。まずは何もつけずに、小麦本来の味わいをお楽しみください。



### パン・コンプレ pain complet

厳選された三重県産の全粒粉をふんだんに使用。一晩かけてじっくり発酵させた香ばしく味わい深い風味は、どんな用途や食材にも適用できる万能食事パンです。ソテーした野菜とチーズを乗せて食べるのが、スタッフの一押し。



週末限定

### ブランチメニュー weekend brunch menu

週末には限定のメニューが登場！モチモチの自家製パンズを使用したバーガーやスープとパンのセットなどベーカーリーならではの一品で、週末のランチタイムをごゆっくりお過ごしください。

※画像はイメージです

## ベーカーリー&グリル 沢村 虎ノ門

東京都港区虎ノ門 1-23-3 虎ノ門ヒルズ 森タワー 2F

7:30-20:00 ※ 定休日なし

TEL 03-6206-7477

### アクセス

- ・東京メトロ日比谷線「虎ノ門ヒルズ駅」直結徒歩3分
- ・東京メトロ銀座線「虎ノ門駅」B3・B4出口 徒歩6分
- ・東京メトロ千代田・丸の内・日比谷線「霞ヶ関駅」A12出口 徒歩7分
- ・都営三田線「内幸町駅」A3出口 徒歩9分
- ・JR「新橋駅」より徒歩約11分