

沢村 名古屋 DINNER MENU

信州サーモンのカルパッチョ キヌアとピーツのサラダを添えました	1,500	信州プレミアム牛のステーキ 塩・胡椒でシンプルに焼き上げた赤身。トスカーナ産オリーブオイルを添えて	3,980
SAWAMURAのポテサラ 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	880	名古屋コーチンのカツレツ 味噌タルタルソース 深い味わいの鶏胸肉をしっとり仕上げました 特製のタルタルソースとともに	1,800
ニース風サラダ 沢村の定番。ボリューム満点の人気NO.1。 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	1,350	牛ほほ肉の赤ワイン煮込み たっぷりの赤ワインとフォンドヴォーで柔らかく煮込み、 濃厚な味わいに仕上げました	2,250
ローストビーフサラダ たっぷりのったローストビーフをローストしたナッツと ハチミツの甘くスパイシーなソースで	1,800	蓼科高原ポークのソテー グリーンマスタードソース 上質な豚ロース肉のソテーとさっと炒めたシャキシャキキャベツを いっしょに、甘酸っぱいマスタードソースでさっぱりと	1,600
海老とレンコンのアヒージョ 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	980	豚肩ロースの黒ビール煮込み 軽井沢の地ビールメーカー”KOKAGE”のスタウトを使用	1,780
牡蠣と焼きネギのアヒージョ 海の旨みが詰まった一品。パンとの相性抜群です	980	軽井沢ナポリタン スパゲッティ 沢村特製のナポリタン 信州産味噌を隠し味に 少し大人の味に仕上げました	1,450
ジャークサバのグリル 自家製スパイシーソースに一晩つけました ライムでさっぱりと	880	ゴルゴンゾーラのショートパスタ メッツェマニケ ゴルゴンゾーラをたっぷり使ったクリームパスタ	1,580
「真田丸」の青山椒焼き（数量限定） 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	1,500	蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ 森のバター、アボカドの滑らかさを生かしたクリームソース 蟹との相性がクセになります	1,780
ムール貝の黒胡椒蒸し ムール貝をシンプルにたっぷりの黒胡椒で蒸しました。お好みでレモンをかけて	980	ボルチーニ茸と「真田丸」のチーズリゾット 長野県産の高級地鶏「真田丸」をつかった贅沢なりゾット ※信州産米「風さやか」使用	2,500
牛バラ肉のグーラッシュ 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	1,100	ティラミス 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	750
軽井沢ソーセージ "軽井沢デリカテッセン"より取り寄せた2種のグリル	1,500	蕎麦茶とクルミのブリュレ 煮出した蕎麦茶とクルミの香ばしい風味が口いっぱい広がります	750
		釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ スパゲッティ シラスとカラスミのkokに、長野県特産「うえだみどり大根」の ソースが程よく絡み合う	1,550