

信州プレミアム牛 ランプ肉と地野菜のグリル	3,600 円
長野県の広大な山、澄んだ水で育った信州和牛 柔らかく味わい深いランプ肉のグリル	
ニース風サラダ	1,400 円
自家製ツナやオリーブ、アンチョビなどを使った南仏風サラダ。	
バーニャカウダ	1,500 円
地元の農家で採れる有機栽培の野菜を、味噌を使ったアンチョビクリームソースで	
揚げナスとモッツァレラチーズのボロネーゼ	1,400 円
揚げナスとモッツァレラチーズの相性が抜群のボロネーゼ	
カチョ エ ペペ ゴルゴンゾーラ ペンネ	1,300 円
ローマの伝統料理 カチョ エ ペペを沢村風アレンジ	
えびとレンコンのアヒージョ	1,200 円
えびとレンコンを熱々のガーリックオイルでお召し上がりいただきます	
牛ひき肉とジャガイモのグラタン	950 円
ボロネーゼがベースの具たくさん熱々グラタン	
鴨とピスタチオのテリーヌ	1,100 円
フランス産鴨のひき肉にフォワグラやピスタチオを混ぜたパテ。ワインにぴったり	
沢村フライドチキン	1,800 円
特大鶏もも肉を豪快に素揚げにしました。バリバリジューシーです。	
ワラサのポワレ ～バターソースと黒酢 2種のソース～	1,500 円
皮目をパリッとふっくら焼き上げたワラサ トロっとした里芋と共に	
牛ほほ肉の赤ワイン煮	2,300 円
じっくりと煮込んだほほ肉が柔らかくしっとりと仕上がっております。 ぎゅっと旨みの詰まった赤ワインソースとは最高の相性。	
季節野菜のポタージュ	600 円～