

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。	
信州サラダ	1,400 円
信州サーモン、手長海老、佐久鯉、クルマミなど信州の特産を贅沢に盛り込んだサラダです	
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	
海老とレンコンのアヒージョ	1,000 円
プリプリの海老とレンコンをアツアツのガーリックオイルで バケットとの相性◎	
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、フォアグラ、ピスタチオのテリーヌ	1,100 円
鴨のひき肉を型に詰めて、焼き上げて冷やし固めました	
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。	
信州産イワナのソテー ミニトマトとアンチョビのソース	1,700 円
ふわりと焼いたイワナに、アンチョビとトマトの風味豊かなソースを組み合わせました	
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	2,300 円
ほろっととろける柔らかなホホ肉に長時間煮込み旨みの詰まったソースを絡めました	
季節野菜のポタージュ	600 円～