



熊本産あか牛 熟成ステーキ

¥3,800 (17:00~L.O.)

阿蘇名物あか牛をシンプルに塩、胡椒だけで、ステーキにした一皿。肉好きの間で人気の熟成肉だから、肉そのもののうまみに膝と舌鼓を打つこと、間違いなし。付け合わせにもこだわりが。数種類の芋を蒸し、手でちぎってから揚げた、見た目も食感も新しいフライドポテトです。

熊本産塩トマトと 赤なすのカプレーゼ仕立て

¥850 (17:00~L.O.)

この料理の隠れた主役は、なすのソース。生で食べてもおいしい赤なすをペーストにして、シードルビネガーと塩をプラス。甘みの強い塩トマトと、瑞々しいなすを引き立ててくれます。



熊本産あわびのリゾット

¥1,800 (17:00~L.O.)

山の幸だけでなく、海の幸も豊富な熊本県。あわびなど貝は身が大きくて、新鮮です。肝は、リゾットのソースに。身はバターソテーして。濃厚な貝のうまみと青のりの磯の香りが贅沢なリゾット。白ワインと一緒に。

欧風小皿料理 沢村

月~土 11:00~28:00 (L.O.27:00)

日・祝 11:00~23:00 (L.O.22:00)

無休 03-3240-0033