

DINNER COURSE

Amuse

Potage

Pan

Appetizer_1

Appetizer_2

Main

5,500



※価格は全て税込みの価格でございます。



Menu

SØHOLM

*A restaurant where you can enjoy
natural wine with casual French in an extraordinary
space full of green SØHOLM*

www.soholm.jp



*Please check instagram

AMUSE

本日のアミューズ

POTAGE PAN

本日のポタージュ



*A restaurant where you can enjoy
natural wine with casual French in an extraordinary
space full of green SOHOLM*

※価格は全て税込みの価格でございます。

APPETIZER 1

初鰹のたたき／ビーツ、ヨーグルト

長谷川農園 ブラウンマッシュルームのサラダ

フレッシュモッツアレラブラータ

アメリカンチェリー、トマト

APPETIZER 2

ツブ貝と季節野菜のフリカッセ

穴子のエスカベッシュ／ピターグリーン

カネロニ

上州牛のラグー、ハウレン草、リコッタチーズ

DESERT (COFFEE/TEA)

クラシックショコラテリーヌ 880

マンゴーのチーズケーキ 770

とちおとめとリコッタのパルフェ 880

MAIN

上州牛・ランプのステーキ(+500)

大山鶏 胸肉のロースト
菜の花とポットルガのリゾット

マダレ鴨のロースト
蕪、発酵茸

真鯛と春キャベツのパイ包み焼き

