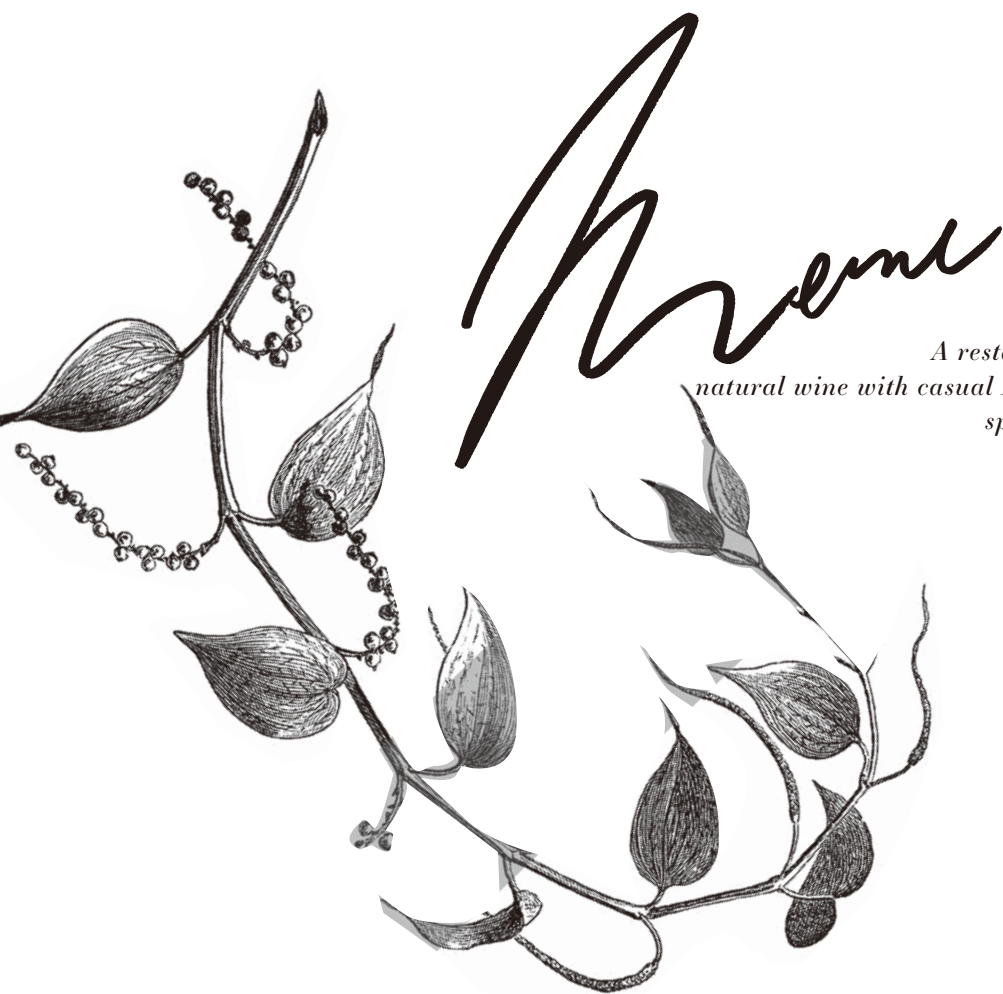




[Dinner]

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

SØHOLM

www.soholm.jp

Dinner Menu

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

APPETIZER

シャルキュトリー盛り合わせ__2,200

Charcuterie platter

時間をかけてじっくりと作りこんだシャルキュトリー。
パテドカンパーニュ・ジャンボンブラン・レバーペーストなど

長谷川農園ブラウンマッシュルームのサラダ__1,430

Brown mushroom salad

静岡県長谷川農園から届くうまみたっぷりのマッシュルームサラダ

季節のフルーツとイタリア産ストラッチャテッラ__1,760

Seasonal fruits and Italian Stracciatella

旬のフルーツとフレッシュチーズの甘み

タスマニアサーモンのグラブラックス、燻製サワーソース__1,320

Tasmanian salmon gravlax, with smoked sour sauce

サーモンマリネの皮目をバリッと、サワーソースをたっぷりつけて

戻りガツオのタタキ、焼きナスのピューレ、ザクロのドレッシング__1,650

Seared bonito, grilled eggplant puree, with pomegranate dressing

脂ののったカツオを甘酸っぱいドレッシングで

ミニコウイカのジェノベーゼ、ハモンセラノー__1,320

Jamon serrano with squid Genovese sauce

イカとうまみをバジルのソース、生ハム、チーズと

POTAGE & BAGUETTE

本日のポタージュ__440

Potage of the day

旬な野菜を濃厚なポタージュに

ブレッドワークス ドゥ・リーブル 1piece__220

Breadworks Baguette

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお気軽にお声掛けください。 ※価格は全て税込みの価格でございます。



HOT DISH

厚切り牛タン ルッコラ、レフォール__1,980

Thick-sliced Beef Tongue with Arugula and Refort Sauce

やわらかく仕上げた牛タンを西洋わさびでさっぱりと

ヤンソンの誘惑__1,320

Jansson's Temptation (Scandinavian style potato and anchovy gratin)

北欧料理の定番、ジャガイモとアンチョビのグラタン

鴨コンフィとソーセージ・白インゲン豆の煮込み“カスレ”__1,430

Cassoulet (Stewed duck confit, sausage, and white kidney beans)

様々な香辛料と共にじっくり煮込むコク深い味わい

有頭赤エビのカダイフフリット__1,760

Red Shrimp's Kadiaif frit

濃厚なエビとサクサクの触感、バープ香る具沢山のソースで

MAIN DISH

大山鶏胸肉のロースト イタリア栗とポルチーニのリゾット__2,970

Roasted Daisen Chicken Breast with Italian Chestnut and Porcini Risotto

しっとりとした鶏のローストに、秋の香りたっぷりのリゾット

上州牛ランプのステーキ__4,400

Joshu Beef Rump Steak

群馬県で育てられる上州牛のやわらかな食感とうまみを贅沢に

ラムラック 香草焼き__3,960

Herb-grilled lamb rack

骨付きの子羊を様々なハーブと共に焼き上げた一皿

鮮魚のポワレ ごぼうのクリーム煮 カシスと赤ワインのレデュー__3,190

ふっくら焼き上げた鮮魚とクリームの甘さ、赤いソースのアクセント

DESSERT

クラシックショコラテリーヌ__880

Classic chocolate terrine

昔ながらの濃厚なチョコレートケーキ

イチジクとシェーブルのチーズケーキ__880

Fig and goat cheesecake

山羊のチーズ、無花果をたっぷり使ったレアチーズケーキ

和栗のパイ ローリエ__1,100

Japanese chestnut pie served with roasted bay leaves

和栗を贅沢に使ったパイ。炙ったローリエの香り。焼き上がりに15分お時間をいただきます。

S Ø HOLM

*Please check instagram

