



[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

Charcuterie platter__2,200

シャルキュトリー盛り合わせ

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

Brown mushroom salad from HASEGAWA fam__1,430

長谷川農園ブラウンマッシュルームのサラダ

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

Tasmanian salmon gravlax, with smoked sour sauce__1,320

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

Yellowtail carpaccio, yuzu and Shogoin turnip__1,650

鰯のカルパッチョ、柚子と聖護院カブ

Kale, Kumquat, Italian Burrata Cheese__1,760

ケールと金柑、イタリア産ブラータチーズ

Strawberry, Beets, and Trevis Salad Ricotta Salat__1,760

イチゴとビーツ、トレビスのサラダ リコッタサラータ

Whelk and Rape Blossoms, Hill Farm Mustard__1,430

ツブ貝と菜の花、ヒルファームマスタード

POTAGE & BAGUETTE

Potage of the day__440

本日のポタージュ

旬な野菜を濃厚なポタージュに

Breadworks baguette 1piece__220

ブレッドワークス ドゥ・リーブル

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

Jansson's Temptation__1,320

ヤンソンの誘惑

北欧料理の定番、ジャガイモとアンチョビのグラタン

Boar carbonnade__1,870

猪のビール煮込み“カルボナード” オレンジの香り

Endive and prosciutto crepe__1,540

アンディーヴと生ハム、ウォッシュチーズのクレープ

Soft roe beignets__1,650

白子のベニエ、飴色玉ねぎ

Moules à la Marinières__1,430

ムール貝とチョリソーのマリニエール&ハーブフリット

MAIN DISH

Roasted Chicken Breast with Fermented Butter and Lemon Sauce__2,970

大山鶏むね肉のロースト 発酵バターとレモンのソース

Joshu Beef Rump Steak__4,400

上州牛ランプのステーキ

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

Roast venison from MIE__4,180

三重県産 鹿肉のロースト

骨付きの子羊を様々なハーブと共に焼き上げた一皿

Confit de canard__3,960

鴨もも肉のコンフィー レンズ豆と黒キャベツの煮込み

Fish Pie bisque sauce__3,410

鮮魚とキノコのリゾットのパイ包み焼き ビスクソース

DESSERT

Classic chocolate terrine__880

クラシックショコラテリーヌ

昔ながらの濃厚なチョコレートケーキ

Chestnut and Roquefort Brulee__880

栗とロックフォールのブリュレ

citrus crepe suzette__1,100

クレープシュゼット

焼き上がりに15分お時間をいただきます。

SØHOLM

*Please check instagram





SØHOLM

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



RECOMMEND COURSE__6,000

Potage of the day

本日のポタージュ

Breadworks baguette

work s ドゥ・リーブル

Brown mushroom salad from HASEGAWA fam

長谷川農園ブラウンマッシュルームのサラダ

Tasmanian salmon gravlax

タスマニアサーモンのグラブラックス

Endive and prosciutto crepe

アンディーヴと生ハム、ウォッシュチーズのクレープ

Joshu Beef Steak

上州牛のステーキ

Today's dessert

本日のデザート

coffee or tea

コーヒーまたは紅茶



SØHOLM
*Please check instagram

