



SOHOLM

[ Dinner ]

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

## PLATTER OF THE DAY

Platter of the day\_\_1,320

本日の前菜盛り合わせ (2名様から承ります。)

## APPETIZER

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

Tasmanian salmon gravlax, with smoked sour sauce\_\_1,430

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

Jamon serrano and stracciatella cheese with tomato\_\_1,760

ハモンセラーノとストラッチャテッラチーズ 高濃度トマト

Red Horse Mackerel and Fennel Citrus Carpaccio\_\_1,650

真鱈とフェネル 柑橘のカルパッチョ

## HOT DISH

Grilled Spear Squid with Fresh Herb and Anchovy Sauce\_\_1,760

ヤリイカのグリル フレッシュハーブとアンチョビのソース

Shrimp wrapped in kadaif green asparagus and mimolette\_\_1,650

小エビのカダイフ包み グリーンアスパラとミモレット

Gizzards, Brussels sprouts, semi-dried tomato confit\_\_1,540

砂肝と芽キャベツ セミドライトマトのコンフィ

Tarte flambée with iberian salami and brie de meaux\_\_1,650

イベリコサラミとブリー・ド・モーのタルトフランベ

Steamed seasonal shellfish marinier\_\_1,650

季節の貝の白ワイン蒸し



## MAIN DISH

Roasted Daisen Chicken Breast with

Fresh Ginger and Uncured Ham Risotto\_\_3,190

大山鶏むね肉のロースト 新生姜と生ハムのリゾット

Joshu Beef Rump Steak\_\_4,400

上州牛・ランプのステーキ

Grilled Iwachu pork shoulder loin\_\_3,960

岩中豚肩ロースのグリル

Grilled sakura sea bream with herb bread crumbs\_\_3,410

桜鯛の香草パン粉焼き

## DESSERT

Classic chocolate terrine\_\_880

クラシックショコラテリーヌ

Tochiotome Parfait\_\_990

とちおとめのパルフェ

Setouchi lemon tart\_\_990

瀬戸内レモンのタルト