Lunch Menu

The summer months are a hive of activity; nature is fully awakened and buzzing, we naturally feel.more energetic due to an increase in sunlight hours and the longer days mean .

Beef stake and asparagus with a gb sauce
グラスフェットビーフステーキグリル　季節の野菜＿*2,600*
（ステーキ・ワイルドライス・グリーンサラダ・季節野菜のグリル・レモンバター・バケット）

Daisen Chicken Grill Burger Garden Salad French Fries
大山チキングリルバーガー　ガーデンサラダ　フライドポテト＿*2,150*
（鶏もも肉・ケール・オレンジ・サワーソース・ピクルス）

Seafood and Fennel Lasagna Salad and Petit Potage
魚介とフェンネルのラザニア　サラダとプチポタージュ＿*1,760*
（白身魚のラグー・えび・いか・グリーンサラダ・プチスープ ）

Pork schnitzel with fresh tomato sauce
豚肉のシュニッツェル チェリートマトのソース＿*1,740*
（ポークカツレツ・ポテトサラダ・目玉焼き・グリーンサラダ・パルメザンチーズ・バケット）

Daily Lunch
本日のランチ＿*1,430*
（スタッフまでお尋ねください）

Wedge Salad
ウェッジサラダ＿*1,760*
（グリルロメインレタス・ポーチドエッグ・スペルト小麦・アンチョビ・バゲット）

ランチメニューにはコーヒーまたは紅茶がつきます。(Ice／Hot)+100円でカフェオレに変更可

for KIDS＿*800*

本日のポタージュ
バターミルクフレンチトースト　w／フライドエッグ、ベーコン
オレンジジュース or アップルジュース

Lunch Course

3,900

Seasonable potage　季節のポタージュ

Baguette　バケット

APPETIZER

Brown mushroom salad fromHASEGAWA fam
長谷川農園ブラウンマッシュルームサラダ
または　or
Salmon gravlax, with sour sauce
サーモンのグラブラックス/サワーソース

Beef steak and seasonal vegetables with a gb sauce
グラスフェットビーフステーキグリル　ワイルドライスとトレビス

Today's special　本日のデザート

After Caffe *or* tea　コーヒー又は紅茶

CARTE

本日のポタージュsmall＿*300*　regular＿*500*
トンマーゾ農園ミックスオリーブ＿*550*
ハーブフレンチフライ＿*660*
ハモンセラーノとイベリコサラミ＿*1,600*

DESSERT

クラッシックショコラテリーヌ＿*880*
とちおとめのパルフェ＿*990*
瀬戸内レモンのタルト＿*990*

SØHOLM
*Please check instagram

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。