



SØHOLM

[ Dinner ]

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

## APPETIZER

Brown mushroom salad from HASEGAWA farm \_\_ 1,430

長谷川農園ブラウンマッシュルームのサラダ

salmon gravlax, with smoked sour sauce \_\_ 1,430

サーモンのグラブラックス

Marinated strawberries and kumquats with stracciacqua cheese \_\_ 1,760

苺と金柑のマリネ ストラッチャチーズ

Yellowtail and turnip tartare \_\_ 1,540

寒ブリと蕪のタルタル

Marinated herring with potato salad \_\_ 1,430

ニシンのマリネ 燻製クリームと熟成ポテト

Nage style of 4 types of shellfish and lily root \_\_ 1,760

4種の貝とゆり根のナージュ仕立て

Endive, apple and blue cheese salad \_\_ 1,650

アンディーヴと林檎、ブルーチーズのサラダ

## HOT DISH

Potato and scallop crepe \_\_ 1,650

ジャガイモとホタテのクレープ

Deer and celery root parmentier \_\_ 1,650

鹿と根セロリのパルマンティエ

Pan gratin with sea urchin cream \_\_ 1,650

ウニクリームのパングラタン

Mussel marinière & frites \_\_ 1,650

ムール貝マリニエール&フリット

Jansson's temptation "Gratin" \_\_ 1,320

ヤンソンの誘惑 ジャガイモとアンチョビのグラタン

Milt and squid ink beer frites \_\_ 1,650

白子とイカ墨のビールフリット



## MAIN DISH

Grilled red sea bream pie with rich bisque sauce \_\_ 3,300

真鯛のパイ包み焼き 濃厚ビスクのソース

Monkfish and Shimonita green onion ragu \_\_ 3,520

アンコウと下仁田ねぎのラグー

Roasted Daisen chicken breast, crab risotto \_\_ 3,410

大山鶏胸肉のロースト 楚蟹のリゾット

Grilled sakura sea bream with herb bread crumbs \_\_ 4,400

国産牛 ランプのステーキ

Roasted venison with beets and cassis \_\_ 4,180

鹿肉のロースト ビーツとカシス

# SØHOLM

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

*Menu*



## RECOMMEND COURSE\_\_ 7,000

Potage of the day

本日のポタージュ

Breadworks baguette

ドゥ・リーブル

Cold weather and turnip tartare

寒ふりと蕪のタルタル

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

Oven-baked sole of tongue and salmon mousse

舌平目とサーモンムースのオーブン焼き

Joshu Beef Steak

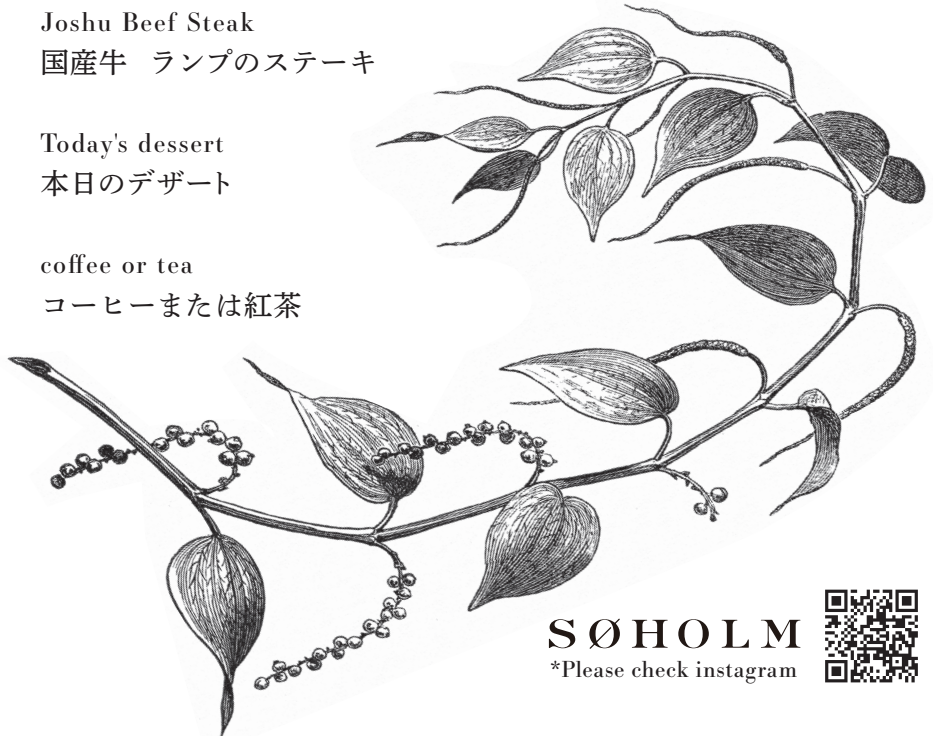
国産牛 ランプのステーキ

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

