

Dinner Menu

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

APPETIZER

Charcuterie platter

シャルキュトリー盛り合わせ __1,870

Brown mushroom salad from HASEGAWA farm

長谷川農園

ブラウンマッシュルームのサラダ __1,430

Salmon gravlax, with smoked sour sauce

サーモンのグラブラックス __1,430

Pear, prosciutto, and straccia cheese

洋ナシと生ハム、ストラッチャチーズ __1,760

Beef tongue confit and long tartare

牛タンのコンフィと長いものタルタル __1,650

Marinated mackerel with celery root and beets

真鱈のマリネ 根セロリとビーツ __1,540

Grilled dried bonito with black garlic puree

戻り鰹の炙り

黒ニンニクのピューレ __1,650

Endive, apple and blue cheese salad

アンディーブと林檎、

ブルーチーズのサラダ __1,650

MAIN DISH

Poiret of red sea bream with

Italian chestnut sauce

真鯛のポアレ

イタリア栗のソース __3,740

Sole meuniere

平目のムニエル __3,850

HOT DISH

Escargot and black abalone

mushroom pie wrap

エスカルゴと

黒アワビ茸のパイ包み __1,650

Ceuta spicy stew of seafood

セウタ 魚介のスパイシー煮込み __1,540

Mussel marinière & french fries

ムール貝のマリニエール

& フレンチフライ __1,650

Daisen chicken and scallop ballotine

大山鶏と帆立のバロティース __1,760

Red shrimp kadaif roll with ravigote sauce

赤海老のカダイフ巻き

ラヴィゴットソース __1,760

Conger eel terrine juniper berry

穴子のテリース ジュニパーベリー __1,650

Sage and pumpkin gnocchi

セージとかぼちゃのニョッキ __1,650



Honshu deer cutlet

本州鹿のカツレツ __4,180

Lamb rack roast

ラムラックロースト __3,960

Domestic beef Rump Steak

国産ランプのステーキ __4,400

DESSERT

タルトタタン スペキュロスのアイス __880

イチジクのパルフェ __880

クラシックショコラテリース __880

和栗のパイ包み ローリエ(15min) __990

洋梨のコンポート ラズベリームース __990

