

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.



Lunch Course

4,620

Amuse | Seasonable potage | Baguette
本日のアミューズ | 季節のポタージュ | バケット

APPETIZER

★マークからお好きなものを1つお選びください

MAIN DISH

真鯛のポアレ イタリア栗のソース または サーロインステーキ

Today's special 本日のデザート

SØHOLM Course

5,720

Amuse | Seasonable potage | Baguette
本日のアミューズ | 季節のポタージュ | バケット

APPETIZER

★マークからお好きなものを1つお選びください

HOT DISH

●マークから1つお選びください

MAIN DISH

真鯛のポアレ イタリア栗のソース または サーロインステーキ

Today's special 本日のデザート

APPETIZER

Charcuterie platter

シャルキュトリー盛り合わせ_1,870

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_1,430

Salmon gravlax, with smoked sour sauce

★サーモンのグラブラックス_1,430

Caesar salad

シーザーサラダ_1,650

Pear, prosciutto, and stracciacella cheese

洋梨と生ハム、ストラッチャチーズ_1,760

White fish escabeche

★白身魚のエスカベッシュ_1,650

Power salad of persimmon and duck meat confit

柿と鴨肉コンフィのパワーサラダ_1,540

HOT DISH

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

Ceuta spicy stew of seafood

セウタ 魚介のスパイシー煮込み_1,650

Mussel marinère & french fries

ムール貝のマリニエール&フレンチフライ_1,650

Sage and pumpkin gnocchi

●セージとかぼちゃのニョッキ_1,650

Lamb sausage sauerkraut

●羊肉のソーセージ ザワークラウト_1,320

MAIN DISH

15分ほどお時間をいただきます

Bouillabaisse

ブイヤベース_3,850

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

Grilled pork FromIwate

岩中豚のグリル_3,960

Domestic beef Rump Steak

国産ランプのステーキ_4,400

PLATE

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_1,760

Open sandwich with mushrooms and mortadella ham

きのこのマリネとモルタデラハムのオープンサンド_1,650

ADD

季節のポタージュ_300

Baguette バケット_200/1piece

DESSERT

タルトタタン スペキュロスのアイス_880

クラシックショコラテリーヌ_880

洋ナシのコンポート ラズベリームース_990

for KIDS

※小学生以下のお子様

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

