

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.



Plate

Beef steak and seasonal vegetables with a gb sauce
ググラスフェットビーフステーキグリル 季節の野菜_2,640
(ビーフステーキ・ワイルドライス・季節野菜グリル・グリーンサラダ・バケット)

Daisen Chicken Grill Burger Garden Salad French Fries
豚肉のシュニツェル チェリートマトのソース_1,760
(ポークカツレツ・ポテトサラダ・目玉焼き・グリーンサラダ・グラナパダーノ・バケット)

Sabuji

サブジ_1,540
(ハーブグリル野菜・サラダ・フムス・タヒニ)

Venison parmentier salad and petit potage
鹿肉のパルマンティエ サラダとプチポタージュ_1,760
(鹿ミートソース・ジャガイモピューレ・赤キャベツのラペ・サラダ・季節のポタージュ)

Jansson "Gratin"

ヤンソンの誘惑_1,650
(ジャガイモのとアンチョビのグラタン・サラダ・バケット)

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 from HASEGAWA 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

Pork steak

国産銘柄 ポークステーキ

Today's special 本日のデザート

After Caffè or tea コーヒー又は紅茶

CARTE

本日のポタージュ small_300 regular_500

トンマーズ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

クラシックショコラテリーヌ_880

アールグレイのブリュレ_880

クレーム・ダンジュ_880



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。