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
グラスフェットビーフステーキグリル　季節の野菜__*2,640*
（ステーキ・季節野菜のグリル・グリーンサラダ・バケット）

Domestic Venison Fricadella Petit Potage petit potage
国産鹿肉のフリカデラ　プチポタージュ__*1,760*
（鹿肉ハンバーグ・マッシュポテト・赤キャベツのラペ・グリーンサラダ・バケット）

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*
（ポークカツレツ・ポテトサラダ・グリーンサラダ・バケット）

Homemade ham and blackberry burger
自家製ハムとブラックベリーのバーガー__*1,760*
（自家製ハム・ザワークラウト・フレンチフライ・トレビス）

Power salad of persimmon and duck meat
柿と鴨肉のパワーサラダ__*1,650*
（鴨肉のコンフィー・クリームチーズ・キヌア・ケール）

Daily Lunch
本日ランチ__*1,650*
スタッフまでお尋ねください

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) +200でカフェラテに変更可

for KIDS _*880*

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

4,400

Amuse
本日のアミューズ

Seasonable potage　季節のポタージュ
Baguette　バケット

APPETIZER

お好きなものをお選びください
・長谷川農園ブラウンマッシュルームサラダ
・白身魚のエスカベッシュ
・サーモンのグラブラックス

Beef steak
サーロインステーキ

Today's special　本日のデザート
After caffe *or* Tea　コーヒー又は紅茶

CARTE

季節のポタージュ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*
タルトタタン　スペキュロスのアイス _*880*
洋ナシのコンポート　ラズベリームース _*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。