

S

MENU

THE TIME YOU SPEND HERE BECOMES THE ART OF LIVING.

SØHOLM CAFE is a place where warmth and stillness exist in harmony—
a space that feels, unhurriedly, like your own. The natural materials that
surround you speak softly to the senses, gently restoring a sense of ease
from within. Whether you are savouring a meal, lingering over a drink,
sitting in solitary calm or in quiet conversation with someone dear—
all of it unfolds with the ease of a familiar living room.
Within that experience lives everything we have long believed a life well-lived to be.
An awareness of what it means to live richly emerges quietly
from within the time you spend here.

SØHOLM CAFE



焼きたてのもっちり自家製フォカッチャに、
とろりと濃厚な水牛モッツアレラ。
ハモンセラーノのほどよい塩気と、
ドライトマトの甘酸っぱさが食欲をそそる一品。

Freshly baked, chewy house-made focaccia with rich buffalo mozzarella, savory Jamón Serrano, and sweet-tart sun-dried tomatoes.

水牛のモッツアレラ
生ハムハモンセラーノとドライマト

¥1,540 [ALLERGY:小麦・乳]

Buffalo Mozzarella with Serrano Ham and Sun-Dried Tomatoes

地元・自由が丘ロースタリーで焙煎した、
SØHOLM CAFEオリジナルブレンド。
輪郭のあるしっかりとした味わいと、
クリアな質感が楽しめるカフェラテ。

Locally roasted at Jiyugaoka Roastery, our original SØHOLM CAFE blend delivers a bold, full-bodied flavor with a clean, refined finish.

オリジナルブレンドカフェラテ
[HOT / ICED]

¥730

SØHOLM Original Blend Café Latte



甘みがぎゅっと詰まったフレッシュな
シャインマスカット。
さっぱりとしたヨーグルトアイスに
白ワインとエルダーフラワーの香り高いソース。

Fresh Shine Muscat packed with sweetness. Refreshing yogurt ice cream with aromatic white wine and elderflower sauce.

シャインマスカットとヨーグルトのアイス
エルダーフラワーのソース

¥990 [ALLERGY:小麦・乳・卵]

Shine Muscat and Yogurt Ice Cream with Elderflower Sauce



A DELICIOUS GIFT,
CHOSEN TO MAKE YOUR
MOMENTS A LITTLE
MORE SPECIAL.

LUNCH { 10:00~15:00 }

DESSERT

APERIO & CAFE { 15:00~19:00 }

DRINK ALLDAY



FOCACCIA / SET

水牛のモッツアレラ
生ハムハモンセラノとドライトマト

季節のポタージュ

¥1,870 [ALLERGY:小麦・乳]

Buffalo Mozzarella with Serrano Ham and Sun-Dried Tomatoes&Seasonal Potage

FOCACCIA / HALF SET

水牛のモッツアレラ
生ハムハモンセラノとドライトマト(ハーフサイズ)

季節のポタージュ

¥1,300 [ALLERGY:小麦・乳]

Buffalo Mozzarella with Serrano Ham and Sun-Dried Tomatoes&Seasonal Potage

PASTA / SET

マッシュルームと
ポロネーゼパスタ

季節のポタージュ

¥1,870 [ALLERGY:小麦・乳]

Mushroom Bolognese Past&Seasonal Potagea



KID'S LUNCH

ブルドボークとチーズの自家製フォカッチャ
(ハーフサイズ)

季節のポタージュ

¥900 [ALLERGY:小麦・乳]

Homemade Focaccia with Pulled Pork and Cheese (Half Size)&Seasonal Potage



STAY OR GO.

Enjoy it your way.





HOUSE MADE FOCACCIA

季節限定 Seasonal

キノコのマリネ
モルタデラハムとケール

¥ 1,540 [ALLERGY:小麦・乳]

Marinated Mushrooms with Mortadella and Kale

生ハム ハモンセラノ
& イベリコサラミ

¥ 1,400

[ALLERGY:小麦・乳]

Jamón Serrano Cured Ham & Ibérico Salami

季節のポタージュ

¥ 500

[ALLERGY:小麦・乳]

Seasonal Potage



ハーブフレンチフライ

¥ 600

[ALLERGY:小麦・乳]

Herb French Fries

PASTA

マッシュルームと
ボロネーゼパスタ

¥ 1,540 [ALLERGY:小麦・乳]

Mushroom Bolognese Pasta

水牛のモッツアレラ
生ハムハモンセラノとドライトマト

¥ 1,540 [ALLERGY:小麦・乳]

Buffalo Mozzarella with Serrano Ham and Sun-Dried Tomatoes

ハーブツナと焼ナスのビュレ
トレビスとザクロソース

¥ 1,650 [ALLERGY:小麦・乳]

Herb Tuna and Roasted Eggplant Purée with
Radicchio and Pomegranate Sauce自家製ブルドポーク林檎と
粒マスタードのコンフィ

¥ 1,760 [ALLERGY:小麦・乳]

House-Made Pulled Pork with Apple and Wholegrain Mustard Confit

SET

{ ソフトドリンク }

コーヒー
紅茶
オレンジジュース

ADD + ¥ 220

{ ボタージュ }

バターナッツカボチャと
アールグレイのボタージュ

ADD + ¥ 330

{ アルコール }

ハーブビール
スパークリングワイン
グラスワイン

ADD + ¥ 550



LUNCH | 10:00~15:00 |

DESSERT

APERO & CAFE | 15:00~19:00 |

DRINK ALLDAY



キャロットケーキ

¥630

[ALLERGY:小麦・乳・卵]
Carrot Cake



セムラ

¥490

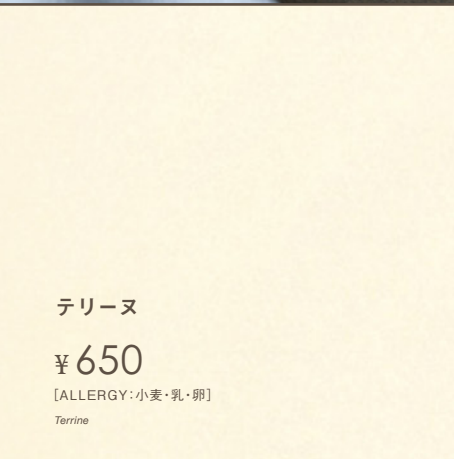
[ALLERGY:小麦・乳・卵]
Semla



バスクチーズケーキ

¥650

[ALLERGY:乳・卵]
Basque Burnt Cheesecake



テリーヌ

¥650

[ALLERGY:小麦・乳・卵]
Terrine



カヌレ

¥490

[ALLERGY:小麦・乳・卵]
Canelé



LUNCH | 10:00~15:00 |

DESSERT

APERRO & CAFE | 15:00~19:00 |

DRINK ALLDAY



水牛のモッツアレラ
生ハムハモンセラノとドライトマト

¥1,540 [ALLERGY:小麦・乳]

Buffalo Mozzarella with Serrano Ham and Sun-Dried Tomatoes



シャインマスカットと
ヨーグルトのアイス
エルダーフラワーのソース

¥990 [ALLERGY:小麦・乳・卵]

Shine Muscat and Yogurt Ice Cream with
Elderflower Sauce



AFFOGATO DANISH

ハーブフレンチフライ

¥600

Herb French Fries



生ハム ハモンセラノ
& イベリコサラミ

¥1,400

Jamon Serrano & Iberico Salami

オリーブ

¥400

Olives

季節のポタージュ

¥500

Seasonal Potage

DESSERT

キャロットケーキ

¥630 [ALLERGY:小麦・乳・卵]

Carrot Cake



セムラ

¥490

[ALLERGY:小麦・乳・卵]

Semla

バスクチーズケーキ

¥650

[ALLERGY:乳・卵]

Basque Burnt Cheesecake

テリーヌ

¥650

[ALLERGY:小麦・乳・卵]

Terrine

カヌレ

¥490

[ALLERGY:小麦・乳・卵]

Canelé

ガナッシュショコラと
ピスタチオのアイス
ベリーソース

¥880 [ALLERGY:小麦・乳・卵]

Ganache Chocolate and Pistachio Ice Cream with Berry Sauce



発酵バターとバニラアイス
メープルシロップ

¥880 [ALLERGY:小麦・乳・卵]

Cultured Butter and Vanilla Ice Cream
with Maple Syrup





プルボン100%でクセがなく、味の輪郭の太いしっかりした風味。
オレンジ、レッドアップル、キャラメル、
ドライマンゴーの甘さとチョコレートのような苦み

自由が丘ロースタリー焙煎
スペシャルティコーヒー／シングルオリジン

¥630 [生産国:コロンビア]
Jiyugaoka Roastery, Specialty Coffee — Colombia

抹茶ラテ

¥700 [ALLERGY:乳・]
Matcha Latte



自由が丘ロースタリー
アイスコーヒー

¥630 [生産国:エチオピア]
Jiyugaoka Roastery, Ice Coffee — Ethiopia



自由が丘ロースタリー焙煎
オリジナルブレンド
カフェラテ
[HOT / ICED]

¥730
SOHOLM Original Blend Café Latte

エスプレッソ ¥550
Espresso

アメリカーノ ¥550
Americano

カフェモカ ¥750
Café Mocha

キャラメルラテ ¥750
Caramel Latte

ハーブティー

各 ¥700
HERB TEA

カモミール×レモンバーム
ローズヒップ×ハイビスカス
ペパーミント×フェンネル
バイマックス×レモングラス
季節のペパーミント



アールグレイ 季節の紅茶
¥630 ¥630
Earl Grey Tea Seasonal Tea



Chiyaba
中目黒Chiyaba マサラ・チャイ

¥730 [ALLERGY:乳]
Chiyaba in Nakameguro — Masala Chai



エスプレッソトニック
¥680
Espresso Tonic

LUNCH | 10:00~15:00 |

DESSERT

APERRO & CAFE | 15:00~19:00 |

DRINK ALLDAY



LUNCH | 10:00~15:00 |

DESSERT

APERO & CAFE | 15:00~19:00 |

DRINK ALLDAY



SOFT DRINK

季節のハーブコーディアル

¥770

Seasonal Herbal Cordial



自家製レモンスカッシュ

¥660

Homemade Lemon Squash



自家製コーラ

¥660

Homemade Cola



実本来の豊かなアロマと
風味を引き出した
「味わいを愉しむためのジュース」

ALAIN MILLIAT
アランミリア (シャルドネ)

¥660

Alain Milliat - Orange

ALAIN MILLIAT
アランミリア (メルロー)

¥660

Alain Milliat - Apple

ALCOHOL



BEER

¥880

Beer

NATURAL WINE
白・オレンジ・赤

¥1,320~

Natural Wine: White, Orange, Red