

本格的な北欧料理が楽しめる『SOHOLM CAFE + DINING』

関西初！有名シェフ監修ディナーメニューが9月1日より新たにスタート！
- 9月11日18時にメディア試食会開催も -



2016年9月1日(木)から、インテリアブランド『ACTUS(アクタス)』がプロデュースする北欧料理とインテリアが楽しめるカフェ『SOHOLM CAFE + DINING (スーホルムカフェ アンド ダイニング)』では、2013年の開業後初となるディナーメニューの大幅なリニューアルを行います。

今回のリニューアルでは、ミシュランガイド『ビブグルマン』にも選ばれた東京の人気ビストロ、代官山『Äta(アタ)』オーナーシェフ掛川哲司氏を料理監修として起用。ACTUSが伝えたい『食に対するシンプルな姿勢』をコンセプトに、手間を惜しまず手作りするという調理方法にこだわったシンプルで丁寧な北欧料理を提供致します。

人気NO.1のシグネチャーメニュー『ミートボール』もより美味しくリニューアルし、北欧料理を代表するメニューとして注目されている『スモープロー』も新たにメニューイン。都会にありながらも開放的な空間で、北欧料理を楽しむ夜をお過ごしください。

料理監修



代官山・Äta(アタ)
オーナーシェフ 掛川哲司



グランメゾンの代表ともいえる箱根『オーベルジュ オー・ミラドー』、青山『ナリサワ』などで経験を積み、その後は同じ青山の『デイルズフォード・オーガニック』でシェフを担当。2012年、代官山に『手で食べるフレンチ』をテーマにしたビストロ『Äta(アタ)』をオープン。店名の『Äta(アタ)』とは、スウェーデン語で『食べる』を意味する言葉。ミシュランガイド『ビブグルマン』にも掲載され、高い人気を誇る。

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：中村

MAIL west-press@transit-web.com / TEL 06-7777-6600

メニュー

■ミートボール ¥1,350 (税込)

看板メニューとして人気No.1を誇る自慢の『ミートボール』も更に美味しくリニューアル。より肉感をしっかり残しジューシーに仕上げたミートボールに合わせ、トマトソースとクリームソースといった2種類のソースをご用意。付け合わせには、マッシュポテト・ライトピクルス・リンゴンベリーを添えて。



ミートボール

■スモーブロー ¥700 (税込) ~

北欧料理の代表として知られるデンマークの伝統的なメニュー、『スモーブロー』。ラインナップは4種類。こだわりは、お店で焼き上げる自家製『ブラックブレッド』。あえてイーストを使わない雑穀を練り込んだ重めの仕上がり。雑穀の甘みが、トッピングの具材に負けない食感と風味を演出。



スモーブロー



ヤンソンの誘惑 ¥950 (税込)



サバサンド ¥1,280 (税込)



ノルデックサーモンスープ ¥1,300 (税込)

その他、4種類から選べるタルトフランベ、ヒヨコ豆のファラフェルなど、ここでしか食べることの出来ない料理が新たにメニューイン。

店舗概要

インテリアブランド『ACTUS』がプロデュースするカフェとして、グランフロント大阪北館1Fに2013年春グランドオープン。店名の『スーホルム=湖のほとりの小さな町』にある北欧を代表する建築家・アルネヤコブセンが住んでいた住宅をイメージした空間で気軽に北欧料理を楽しめる。ランチタイムには、メインが選べるビュッフェが人気。

SOHOLM CAFE+DINING

(スーホルムカフェ アンド ダイニング)

場所：大阪市北区大深町3-1グランフロント大阪
ショップ&レストラン 北館1F

席数：114席

定休日：施設に準ずる

電話番号：06-6359-2737

営業時間：ディナーメニュー 17:00~

日~木・祝 10:00-22:00 (L.O. FOOD21:00/DRINK21:30)

金・土・祝前日 10:00-23:00 (L.O. FOOD22:00/DRINK22:30)



SØHOLM CAFE
+ DINING



◎オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<http://ur0.work/xZxT>

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：中村

MAIL west-press@transit-web.com / TEL 06-7777-6600

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-7777-6400

SOHOLM CAFE+DINING ディナーメニュー試食会のご案内

ゲスト：代官山『Åta(アタ)』オーナーシェフ掛川哲司氏

日時：9月11日（日） 18：00～20：00 (OPEN 17:30)

**場所：大阪市北区大深町3-1グランフロント大阪
ショップ&レストラン北館1F**

今回のリニューアルに伴い、新たなディナーメニューの世界観をお楽しみ頂けるよう特別な試食会を開催致します。当日は、今回の料理監修を行った代官山・『Åta(アタ)』オーナーシェフ 掛川哲司氏をゲストに迎え、テーブル毎に新メニューから数種類お料理をご提供させていただきます。
インテリアブランド『ACTUS』が提案する、気軽に楽しむカジュアルなパーティーとして注目されている”ギャザリングスタイル”で皆さまのご来店をお待ちしております。



誠にお手数ではございますが、9月9日(金) 18:00 までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

御名前

計（ ）名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

通信欄