

In-Room Dining

FOOD DELIVERY TIME

🕒 18:00~20:30

(Last Order 20:00)

お問い合わせ、
ご注文はフロント9番まで
*For inquiries or orders,
please call ext. 9*



🐟 お造り 盛り合わせ6種 ¥6,000
(2名様~) (tax incl. ¥6,600)
Chef's Selection of Six Varieties of Assorted Sashimi (Serves 2 and up)



前菜の盛り合わせ ¥5,400
Assorted Hors d'oeuvre (tax incl. ¥5,940)
特別期間(年末年始、GW期間、お盆期間など)
上記メニューの販売を休止させていただきます。
The above menu will not be available during the special period. (Year-end and New Year holidays, GW period, Japanese Obon period)



🦞 天使の海老と帆立 ¥3,500
🌿 旬の野菜の天婦羅御膳 (tax incl. ¥3,850)
Angel Shrimp and Scallop, Seasonal Vegetable Tempura Meal



🐮 那須“後藤牛”の ¥5,400
ステーキ御膳 (tax incl. ¥5,940)
Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Steak Meal



🐮 那須“後藤牛”を使った ¥3,700
和風ハンバーグ御膳 (tax incl. ¥4,070)
Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Japanese-Flavor Hamburger Steak Meal



🐷 宗田節の旨味を含めた ¥3,400
“柔豚”の煮込み御膳 (tax incl. ¥3,740)
Sodagatsuo Bullet Tuna Broth-Stewed “YAWARATON” Pork Meal



🐔 “信玄どり”と伊藤養鶏場の ¥3,000
玉子を使った親子丼 (tax incl. ¥3,300)
“SHINGENDORI” Chicken and Itou Poultry Farm Egg Rice Bowl, Pickled Vegetables



● 五島うどんのつけ麺 ¥2,700
温度玉子と鮎パウダー (tax incl. ¥2,970)
“GOTO-UDON” Noodles with Dipping Sauce, Poached Egg and Burnt YAMAME Trout Powder



🐮 キッズセット ¥2,700
🐷 Kid's Set (tax incl. ¥2,970)
🐔
🌿

※ 当店のお米はすべて国産米を使用しています。
※ 仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。
* All of our rice uses domestic rice.
* The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

In-Room Dining

DRINK DELIVERY TIME


🕒 13:00~20:30

(Last Order 20:00)

お問い合わせ、
ご注文はフロント9番まで
For inquiries or orders,
please call ext. 9


WINE

SPARKLING

エヴィダンス レ ヴィニュロン 
オート ブルゴーニュ
クレマンド ブルゴーニュ
キュヴェ アサンブラージュ


évidence by LVHB Cremant de
Bourgogne Cuvée Assemblage

BOTTLE ¥10,000 (tax incl. ¥11,000)

ドラピエ カルト・ドール 
ブリュット シャンパーニュ


Drappier Carte d'Or Brut Champagne N.V.

BOTTLE ¥17,000 (tax incl. ¥18,700)

クリュッグ・グランキュヴェ 
Krug Grande Cuvee


BOTTLE ¥51,200 (tax incl. ¥56,320)

WHITE

グレネリー エステート 
リザーブ シャルドネ

Glenelly Estate Reserve Chardonnay

BOTTLE ¥9,800 (tax incl. ¥10,780)

シャトー勝沼 
Imamura Koushu


Chateau Katsunuma
Imamura Koushu

CARAFE ¥2,800 (tax incl. ¥3,080)

BOTTLE ¥5,000 (tax incl. ¥5,500)


* CARAFE [290ml] WINE BOTTLE [750ml] JAPANESE SAKE BOTTLE [720ml]

ROSE

ココファーム こころぜ 
COCO FARM & WINERY Coco-Rose

BOTTLE ¥9,000 (tax incl. ¥9,400)

RED

グレネリー エステート 
リザーブ レッド

Glenelly Estate Reserve Red

BOTTLE ¥9,800 (tax incl. ¥10,780)

ル・パリア メゾン・ヴェントナック 
Maison Ventenac La Paria

CARAFE ¥3,100 (tax incl. ¥3,410)

BOTTLE ¥6,500 (tax incl. ¥7,150)

JAPANESE SAKE

月山 スパークリング CLOUD

Gassan Sparkling Cloud

BOTTLE ¥8,200 (tax incl. ¥9,020)

立飛のそら 純米大吟醸
無濾過生く(ホテルオリジナル)

Hotel Original SAKE
"TACHIHI NO SORA"

CARAFE ¥3,800 (tax incl. ¥4,180)

BOTTLE ¥7,000 (tax incl. ¥7,700)

BEER



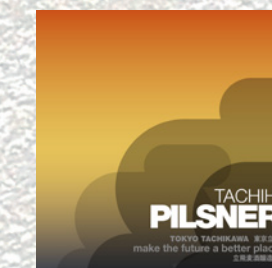
SORANO HOTELを運営する
立飛ホスピタリティマネジメントの自社醸造。
国内外の数々の品評会で受賞した
高品質なビールです。

ピルスナー

TACHIHI Pilsner

日本で一番多く飲まれているピア
スタイル。ピルスナーの本場チェコ
のボヘミアンスタイルで長期熟成
させて造られるビールです。

『World Beer Awards 2023』
World's Best Czechs Style Pilsner (世界一)受賞



ペールエール

TACHIHI Pale Ale

イギリス発祥の金色～銅色のビー
ル。ホップやモルトの豊かな香りが
特徴。クラフトビールの定番です。

『World Beer Awards 2022』JAPAN Silver 受賞



EACH BOTTLE [330ml]
¥800 (tax incl. ¥880)

NON-ALCOHOL

FENTIMANS SPARKLING

エルダーフラワー

ELDERFLOWER

ローズレモネード

ROSE LEMONADE

ジンジャー・ビア

GINGER BEER

天然植物由来の原材料のみを使用した「ボタニカル(植
物)醸造」による、上質な大人のノンアルコールドリンク。

EACH BOTTLE [275ml]
¥1,300 (tax incl. ¥1,430)

MINERAL WATER

富士プレミアム

スパークリングウォーター

Fuji Premium Sparkling Water

BOTTLE [700ml] ¥1,400 (tax incl. ¥1,540)

FRUIT JUICE

青森県産りんご(100%)

Apple Juice

和歌山県産 きよみしぼり(100%)

Kiyomi Juice

オーストリア産 黒ぶどう(100%)

“ロータートラウベンモスト”

Grape Juice “Roter Traubenmost”

EACH GRASS ¥900 (tax incl. ¥990)

BEER-TASTE BEVERAGE

サントリー オールフリー

SUNTORY ALL-FREE

BOTTLE [334ml] ¥800 (tax incl. ¥880)

※ ボトルワインは他にも数多く取り揃えています。

リストをご希望の方は、スタッフまでお声がけください。

* We have many other bottles of wine.
If you would like to see a wine list,
please ask the staff.