

Festa Italiana!



Aperitivo

トウモロコシと海老のピッツェッタ
アボカドとレモンのペスト

Corn and Shrimp Pizzetta with Avocado and Lemon Pesto

Antipasto

カンパチの燻製 アンチョビソテーのレタス包み
パセリのオイルとヨーグルトのアクセント

*Smoked Greater Amberjack, Sauteed Anchovy Lettuce Wrap,
Parsley Oil and Yogurt*

Primo Piatto

トマトソースと帆立の冷製カッペリーニ
チーズエスプーマを添えて

*Chilled Cappellini with Tomato Sauce and Scallop Garnished
with Cheese Espuma*

SURANO ROOFTOP BAR

Carne

仔羊のロティ ズッキーニとチョリソーのスパイシーソテー
バジルとバルサミコソース

*Roasted Lamb, Zucchini and Chorizo Spicy Sauté,
Basil Balsamic Sauce*

Dolce

グレープフルーツジュレとライチのムース
バニラアイスとともに

*Grapefruit Gelée and Lychee Mousse
with Vanilla Ice Cream*

Coffee or Tea

フェアトレードコーヒー or TWG 紅茶セレクション
Fair Trade Coffee or TWG Tea Selection

¥5,800 (tax incl. ¥6,380)

※食材の仕入れ状況などにより、メニューや産地が変更となることもございます。
*Menu items and production sites may vary depending on the availability of ingredients.



裏面ワインリストの中から3種類をお選びいただき、
お料理に合わせて楽しめるペアリングセット。

*A wine pairing with a choice of three wines
from the list on the back to go with your meal.*

¥3,900 (tax incl. ¥4,290)

WINE

SPARKLING



モンムソー ¥1,600
クレマン ド (tax incl. ¥1,760)
ロワール
MONMOUSSEAU
CREMANT DE LOIRE

WHITE



マイケル ポザーン ¥1,700
アナベラ ソノマ (tax incl. ¥1,870)
カウンティ シャルドネ
Michael Pozzan
Annabella Sonoma
County Chardonnay

WHITE



ローゼン “Dr.L” ¥1,600
リースリング (tax incl. ¥1,760)
Loosen “Dr.L” Riesling

RED



ファルツ ヴィラヴォルフ ¥1,700
シュペート (tax incl. ¥1,870)
ブルグンダー ピノノワール
Villa Wolf Spatburgunder
Pinot Noir

RED



アマンカヤ ボデガス ¥1,700
カロ マルベック (tax incl. ¥1,870)
カベルネ ソーヴィニヨン
BODEGAS CARO AMANCAYA
Malbec Cabernet Sauvignon



お料理に合わせて楽しめる
3種類のワインペアリングセット。
3 types of wines
that can be enjoyed with your meal.

¥3,900 (tax incl. ¥4,290)



お料理に合わせて楽しめる
3種類のノンアルコールペアリングセット。
3 types of non-alcoholic beverage,
that can be enjoyed with your meal.

¥2,300 (tax incl. ¥2,530)

SORANO ROOFTOP BAR

{ COURSE }