

Festa Italiana!



Aperitivo

かぼちゃと飴色玉葱のタルトレット
Kabocha Squash and Caramelized Onion Tartlet

Antipasta

スモークサーモンの軽いコンフィ
柑橘のエスプーマを添えて
Light Smoked Salmon Confit with Citrus Espuma

Pasta

茸と自家製パンチェッタのオイルパスタ
ポルチーニピューレとともに
*Mushroom and Homemade Pancetta Oil Pasta
with Porcini Purée*

SORANO ROOFTOP BAR

Carne

鴨肉のロティ 蜂蜜とスパイスのキャラメリーゼ
バルサミコのソース
*Roasted Duck with Caramelized Honey and Spices,
Balsamic Sauce*

Dolce

林檎とフランボワーズ クレームドパティシエール
Apple and Raspberry Pastry 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.*

¥4,200 (tax incl. ¥4,620)

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.

¥4,200 (tax incl. ¥4,620)



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 }