

# 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 }