

SORANO COURSE

SORANO コース ¥5,500

(tax incl. ¥6,050)

SORANO Course

- Signature** 冬野菜の大地サラダ ランチ Ver.
DAICHINO SALAD Lunch Ver.
- 花籠** スティック野菜 自家製味噌マヨネーズ
Vegetable Sticks with
Homemade Miso Mayonnaise
- 伊藤養鶏場の玉子でつくった玉子豆腐
烏骨鶏の餡かけ
Egg Tofu Made with Itou Poultry Farm Eggs,
Silkie Chicken Glaze
- 地場産のカリフラワーすり流し
Grated Local Cauliflower
- 鰯と熟成ジャガイモのコロケ トマトソース
Yellowtail and Ripened Potato Croquette
with Tomato Sauce
- “柔豚”^{やわらとん}のリエット SORANO最中には喜んで
奈良漬けと八丁味噌のアクセント
SORANO Monaka with “YAWARATON” Pork
Rillettes Sandwiched in Wafers, Flavored with
Vegetables Pickled in Sake Lees and Hatcho Miso

UPGRADE + ¥1,500
(tax incl. ¥1,650)



- 那須 後藤ファーム
“後藤牛”を使った
和風ハンバーグ
淡路産玉葱のソース
Nasu Goto Farm
“GOTOGYU” Beef
Japanese-Style
Hamburger Steak with
Awaji Crop Onion Sauce

DESSERT
& DRINK

デザートと選べる
食後のお飲み物

裏面より一品ずつお選びください。
Please choose one from
Dessert and Drink Set menu.

- 主菜 選べるメイン** (下記より一品お選びください。)
Main Dish (Please select one item from below.)
- 自家製米麴で漬けた“信玄どり”のグリル
立川産白菜とベーコンの蒸し煮
Grilled “SHINGENDORI” Chicken Marinated
in Homemade Rice Malt Steamed and Simmered
Tachikawa-Grown Napa Cabbage and Bacon
- 波心会^{はっしんかい}から届く冬の旬魚 大根のみぞれあんかけ
“立飛のそら”の酒粕クリーム
Winter Fish in Season from Hashinkai,
Grated Daikon Radish Glaze
“TACHIHI NO SORA” Sake Lees Cream
- 立川ブランドポーク“柔豚”^{やわらとん}の柔らか煮
冬野菜の和風ポトフ
Tender-Simmered Tachikawa-Brand
“YAWARATON” Pork, Winter Vegetable
Pot-au-feu with Japanese Flavors
- 御椀** 蕪と三つ葉のお吸い物
Turnip and Mitsuba Parsley Soup
- 御飯** 那須町で育ったミネラル豊富な“SORANO米”漬物
SORANO Rice Grown in Mineral-Rich
Nasu Town, Pickled Vegetables

LUNCH

SORANO GOZEN

SORANO 御膳 ¥3,500

(tax incl. ¥3,850)

SORANO Gozen

- 花籠** スティック野菜 自家製味噌マヨネーズ
Vegetable Sticks with
Homemade Miso Mayonnaise
- 伊藤養鶏場の玉子でつくった玉子豆腐
烏骨鶏の餡かけ
Egg Tofu Made with Itou Poultry Farm Eggs,
Silkie Chicken Glaze
- 地場産のカリフラワーすり流し
Grated Local Cauliflower
- 鰯と熟成ジャガイモのコロケ トマトソース
Yellowtail and Ripened Potato Croquette
with Tomato Sauce
- “柔豚”^{やわらとん}のリエット SORANO最中には喜んで
奈良漬けと八丁味噌のアクセント
SORANO Monaka with “YAWARATON” Pork
Rillettes Sandwiched in Wafers, Flavored with
Vegetables Pickled in Sake Lees and Hatcho Miso

UPGRADE + ¥1,500
(tax incl. ¥1,650)



- 那須 後藤ファーム
“後藤牛”を使った
和風ハンバーグ
淡路産玉葱のソース
Nasu Goto Farm
“GOTOGYU” Beef
Japanese-Style
Hamburger Steak with
Awaji Crop Onion Sauce

DAICHINO
SALAD
Lunch Ver.

+ ¥1,000
(tax incl. ¥1,100)

こちらの御膳には
シグネチャーディッシュ
“大地のサラダ” Lunch Ver. を
ご追加できます。

- 主菜 選べるメイン** (下記より一品お選びください。)
Main Dish (Please select one item from below.)
- 自家製米麴で漬けた“信玄どり”のグリル
立川産白菜とベーコンの蒸し煮
Grilled “SHINGENDORI” Chicken Marinated
in Homemade Rice Malt Steamed and Simmered
Tachikawa-Grown Napa Cabbage and Bacon
- 波心会^{はっしんかい}から届く冬の旬魚 大根のみぞれあんかけ
“立飛のそら”の酒粕クリーム
Winter Fish in Season from Hashinkai,
Grated Daikon Radish Glaze
“TACHIHI NO SORA” Sake Lees Cream
- 立川ブランドポーク“柔豚”^{やわらとん}の柔らか煮
冬野菜の和風ポトフ
Tender-Simmered Tachikawa-Brand
“YAWARATON” Pork, Winter Vegetable
Pot-au-feu with Japanese Flavors
- 御椀** 蕪と三つ葉のお吸い物
Turnip and Mitsuba Parsley Soup
- 御飯** 那須町で育ったミネラル豊富な“SORANO米”漬物
SORANO Rice Grown in Mineral-Rich
Nasu Town, Pickled Vegetables

LUNCH

DESSERT & DRINK SET

甘味と食後の
お飲み物セット
¥1,000

(tax incl. ¥1,100)

Dessert and Drink Set

甘味とお飲み物をおひとつずつお選びください。

Please choose one from
the selection below

甘味 ● DESSERT

野菜と果物の季節の冷菓
Vegetable and Fruit
Seasonal Frozen Dessert

UPGRADE + ¥500 (tax incl. ¥550)

紅玉の焼きリンゴ
おからとSORANO米のクランブル
和三盆アイス添えて
ラムキャラメルソース
Baked Jonathan Apple,
Soy Pulp and SORANO Rice Crumble
Wasanbon Ice Cream,
Rum Caramel Sauce

お飲み物 ● DRINK

黒豆グリーンレイボスティー
SORANO HOTEL オリジナルブレンド
Black Bean Green Rooibos Tea
SORANO HOTEL original blend

大地の野草茶 *
8種類(どくだみ・はぶ茶・プーアル・紅花・柿の葉・
桑の葉・ハト麦・カモミール)のブレンド

Wild Herb Tea *
Blend of 8 herbs - dokudami, senna tea, pu'er,
safflower, persimmon leaf, mulberry leaf,
Job's tears and chamomile

東京狭山茶 *
Tokyo Sayama Green Tea *

東京紅茶 *
Tokyo Black Tea *

アイスアールグレイティー
Iced Earl Grey Tea

フェアトレードコーヒー * ホットのみ
Fair Trade Coffee (Hot only)

※こちらのセットは、ランチセットをご利用の方のみご注文いただけます。
※当店では、環境への配慮を目的とし、ストローの不使用を心掛けております。

* This Set Menu Option is available only with Daily Lunch.

* We are making efforts to reduce the use of straws, so please make your request with our staff if you would like one.

KIDS MENU

KIDS SET



キッズセット
¥2,700

(tax incl. ¥2,970)

Kids Set

お子様たちの大好きが
いっぱいのお食事セット。
デザートも付いています。

A meal set full of kids favorite!
Dessert is also included.

最初に 野菜チップとフライドポテト
Vegetable Chips / French Fries

メイン ● キッズハンバーグ ● エビフライ
● トマトソースパスタ ● 温かいお野菜
● SORANO米のごはん ● 自家製味噌のおみそ汁
● リーフサラダ ● ポテトサラダ

Grilled Hamburger Steak / Fried Prawn
Pasta with Tomato Sauce / Boiled Vegetables
SORANO Rice Bowl / Homemade Miso Soup
Salad / Potato Salad

デザート カスタード プディング
Custard Pudding

MAIN DISHES

キッズハンバーグ ¥1,500
(tax incl. ¥1,650)
(ごはん・みそ汁は別オーダーとなります。)

Grilled Hamburger Steak
(Rice and Miso soup are not
included.)



牛肉うどん ¥1,300
(tax incl. ¥1,430)

Udon Noodle with
Shredded Beef



キッズ親子丼 ¥1,100
(tax incl. ¥1,210)

Chicken and
Egg Rice Bowl



SIDE DISHES

キッズフライドポテト ¥600
French Fries (tax incl. ¥660)

SORANO米のごはん ¥200
(tax incl. ¥220)
SORANO Rice Bowl

自家製味噌の
おみそ汁 ¥100
(tax incl. ¥110)
Homemade Miso Soup

DESSERT & DRINK

カスタード プディング ¥800
(tax incl. ¥880)
Custard Pudding

和三盆 ¥600
アイスクリーム (tax incl. ¥660)
"WASANBON" Sugar
Ice Cream

キッズシャーベット ¥600
(tax incl. ¥660)
Seasonal Sorbet

ジュース ¥500
(りんごまたはオレンジ) (tax incl. ¥550)
Juice (Orange or Apple)

※当店のお米はすべて国産米を使用しております。 ※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。

※お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。

*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.

*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.