

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*

年末年始期間ご夕食のお時間帯は
特別メニューをご用意しております。
※ 通常メニューの販売はございません。
*We offer special dinner menus during
our special period.
(Year-end and New Year holidays.)
*Our regular menu
not available during this period.*

※ 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.



選べるSORANO膳

ご飯やサラダなど副菜も充実のSORANO膳。メインを右記よりお選びください。
*The SORANO Meal comes with side dishes such as rice and salad.
Please select a main dish from the right.*

前菜の盛り合わせ

¥5,400 (tax incl. ¥5,940)

Assorted Hors d'oeuvre

特別期間(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. (GW period, Japanese Obon period)*

“信玄どり”と伊藤養鶏場の
玉子を使った親子丼

¥3,000 (tax incl. ¥3,300)

“SHINGENDORI” Chicken and
Itou Poultry Farm Egg Rice Bowl,
Pickled Vegetables

キッズセット

¥2,800 (tax incl. ¥3,080)

Kid's Set

“五島うどん”のつけ麺
温度玉子と鮎パウダー

¥2,700 (tax incl. ¥2,970)

“GOTO-UDON” Noodles with
Dipping Sauce, Poached Egg and
Burnt Ayu Trout Powder



🐟 北海道標津から届く魚の酒蒸し ¥3,800
魚醬で炒めたキャベツ (tax incl. ¥4,180)
桜エビの餡かけをかけて
*Sakura-Steamed Fish from Shibetsu, Hokkaido
Spring Cabbage Fried with Fish Sauce and
Topped with Sakura Shrimp Glaze*



🐔 “信玄どり”の米粉から揚げ ¥3,800
昭和記念公園のはちみつと (tax incl. ¥4,180)
マスタードソース 自家製梅おろしを添えて
“SHINGENDORI” Chicken Deep-Fried with
Rice Flour Batter, Showa Kinen Park Honey and
Mustard Sauce with Grated Daikon Radish
and Pickled Apricot



🐷 栗国塩で味付けした“柔豚”の角煮 ¥3,800
蕪と旬のお野菜 (tax incl. ¥4,180)
ネギとレモンの塩だれ
*Braised “YAWARATON” Pork Flavored with
Aguni Salt Spring Turnip and
Seasonal Vegetables,
Salt-Based Green Onion and Lemon Sauce*



🐮 那須 後藤ファーム ¥4,800
“後藤牛”を使った (tax incl. ¥5,280)
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*



🐮 後藤牛サーロインの炭火焼き ¥5,800
旬彩と新牛蒡のピュレ (tax incl. ¥6,380)
牛出汁と和出汁の旨味ソース
*Chargrilled “GOTOGYU” Beef Sirloin with
Spring Greens and New Crop Burdock Purée,
Savory Beef and Japanese-Flavored
Broth Sauce*

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

ドメーヌ・デ・テンゲイジ 
ドゥ・ラパン 甲州フレンチオーク熟成
Domaine des Tengeijis Des Lapins
Koushu French Oak Aging
CARAFE ¥4,200 (tax incl. ¥4,620)
BOTTLE ¥10,000 (tax incl. ¥11,000)

フリードリッヒ・ベッカー 
ジルヴァーナー
Friedrich Becker Silvaner
CARAFE ¥3,000 (tax incl. ¥3,300)
BOTTLE ¥10,000 (tax incl. ¥11,000)
[1,000ml]

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

ROSE

くずまきワイン 
さくらワイン 2024
Kuzumaki Wine Sakura Wine 2024
CARAFE ¥3,400 (tax incl. ¥3,740)
BOTTLE ¥8,000 (tax incl. ¥8,800)

RED

サラヤー インキービ カンノナウ 
サルデーニャ DOC
Saraja Inkibi Cannonau di
Sardegna DOC
CARAFE ¥3,400 (tax incl. ¥3,740)
BOTTLE ¥8,000 (tax incl. ¥8,800)

JAPANESE SAKE

立飛のそら 生酏純米大吟醸
無濾過生原酒〈ホテルオリジナル〉
Hotel Original SAKE
"TACHIHI NO SORA" Kimoto Junmai
Daiginjo Unfiltered Raw Sake
CARAFE ¥3,800 (tax incl. ¥4,180)
BOTTLE ¥7,000 (tax incl. ¥7,700)

立飛のそら 生酏純米大吟醸 火入れ
〈ホテルオリジナル〉
Hotel Original SAKE
"TACHIHI NO SORA"
Kimoto Junmai Daiginjo

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〜銅色のピア
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]
¥1,100 (tax incl. ¥1,210)

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・ビアー
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
EACH GRASS ¥900 (tax incl. ¥990)
ファルツァー トラウベンザフト 赤
PFALZER Traubensaft Rot
GRASS ¥1,100 (tax incl. ¥1,210)

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.