



NEW YEAR

Special  
SORANO Zen

2026.1/1-1/3 特別メニュー

お一人様 13,200円（税込）

副菜

彩り野菜佃

※1/1-1/3は特別メニューのみとなり、  
通常メニューのご提供はございません。

北海道から届く魚の南蛮漬け

モンゴウイカの唐墨和え

蝦夷鮑のやわらか煮

主菜

真鯛の香味焼 雲子のミキュイ仕立て

“立飛のそら”酒粕ソース

“後藤牛”サーロインの昆布締め 下仁田葱

自家製麹ソース 奥多摩山葵

御椀

はまぐり汐仕立て 胡麻豆腐

御飯

鉄窯炊き立て SORANO米

甘味

ビーツの求肥と黒糖ごぼうの花びら餅

ショコラクリームと柑橘ピール



NEW YEAR

Special  
SORANO Zen

Special Menu for 1 to 3 Jan, 2026.  
13,200 yen (tax incl.)

**SIDE**

*Colorful Vegetable Garden*

\*For In-room Dining, our New Year Holiday Menu 13,200 yen will be offered from Dec 31 to Jan 3.

*Deep-Fried Fish from Hokkaido in Vinegar Sauce*

*Kisslip Cuttlefish Dressed with Dried Mullet Roe*

*Tender-Simmered Ezo Abalone*

**MAIN**

*Herb-Grilled Red Sea Bream, Milt Mi Cuit,  
“TACHIHI NO SORA” Sake Lees Sauce*

*Kombu Kelp-Flavored “GOTOGYU” Beef Sirloin  
with Homemade Koji Sauce and Okutama Wasabi*

**SOUP**

*Salt-Based Hamaguri Clam Soup with Sesame Tofu*

**RICE**

*SORANO Rice Freshly Cooked in an Iron Pot*

**DESSERT**

*Soft Beetroot Mochi and Brown Sugar  
Burdock Petal Mochi  
Chocolate Cream and Citrus Peel*

## KIDS MENU

### KIDS SET

#### キッズセット

¥3,500

(**tax incl.** ¥3,850)

#### 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.*

前菜 サラダ *Salad*

温前菜 キノコスープ *Mushroom Soup*

メイン ● “後藤牛”ハンバーグ

● ポテトフライ ● 焼き野菜

“GOTO GYU” Beef Hamburger Steak /  
French Fries / Grilled Vegetables

サイド ● パスタトマトソース ● ポテトサラダ

Pasta with Tomato Sauce / Potato Salad

主食 ごはん or パン *Rice or Bread*

デザート プリンアラモード

*Pudding a la Mode*

### 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 ¥100  
おみそ汁 (**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.

## In-Room Dining

## DRINK DELIVERY TIME

① 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

※ 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.

## 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 シャンパニュ  
Drapier 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

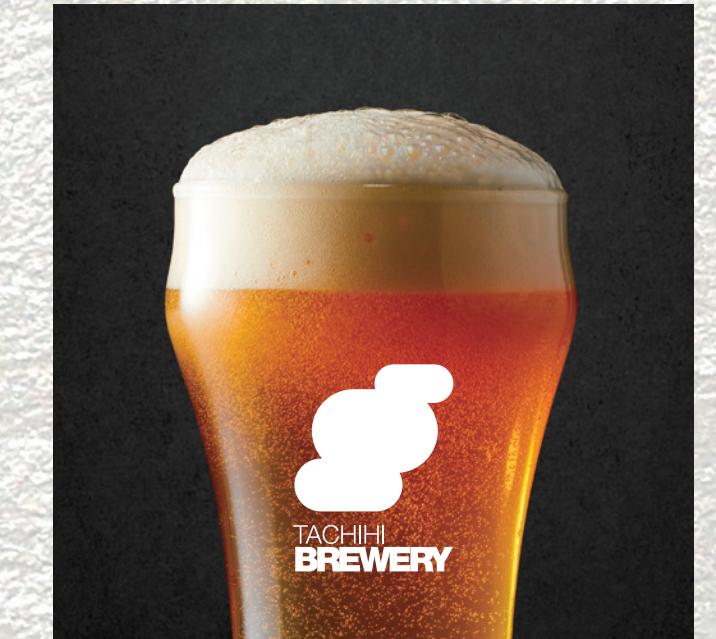
ドメーヌ カミュ・フレール  
ヴェズレイ キュヴェ・デ・デュック  
Domaine CAMU Freres Vézelay Blan  
< Cuvée des Ducs >  
CARAFE ¥3,500 (tax incl. ¥3,850)  
BOTTLE ¥8,500 (tax incl. ¥9,350)



## RED

ドメーヌ カミュ・フレール  
ブルゴーニュ ヴェズレイ ルージュ  
Domaine CAMU Freres Vézelay  
Bourgogne Pinot Noir  
CARAFE ¥4,000 (tax incl. ¥4,400)  
BOTTLE ¥9,500 (tax incl. ¥10,450)

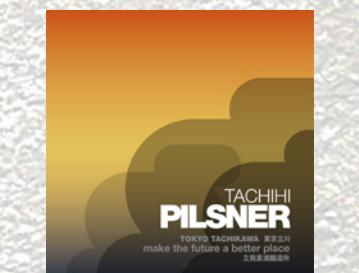
## BEER



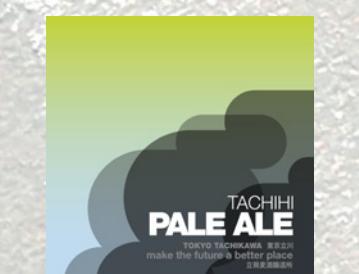
SORANO HOTELを運営する  
立飛ホスピタリティマネジメントの自社醸造。  
国内外の数々の品評会で受賞した  
高品質なビールです。

## JAPANESE SAKE

立飛のそら 生酛純米大吟醸  
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 生酛純米大吟醸 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)



## ピ尔斯ナー

TACHIHI Pilsner  
日本で一番多く飲まれているビア  
スタイル。ピ尔斯ナーの本場チェコ  
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～銅色のビー  
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

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 みかんしぶり(100%)

Mikan Juice

EACH GLASS ¥900 (tax incl. ¥990)

ファルツァー トラウベンザフト 赤

PFALZER Traubensaft Rot

GLASS ¥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)

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