

LUNCH

SORANO GOZEN

SORANO 御膳

¥3,800 (tax incl. ¥4,180)

前 菜 秋の味覚のゼリー寄せ
Seasonal Vegetable Terrine

プレート 天然真鯛の昆布締め／シャインマスカットのチーズ白和え
日替わり小鉢
Kelp Wrapped in Seasonal Sea Bream / Muscat Cheese
Daily Special Side Dish

選べるメイン 下記より一品お選びください。(Please select one item from below.)

鮮魚と旬野菜の米粉の天婦羅
鰹節とパルメザンチーズ
Vegetable and Fish Tempura
with Shaved Bonito Flakes,
Parmigiano



“信玄どり”のポワレ
旬野菜をそえて
ハニー粒マスタードソース
Seasonal Vegetable Chicken Poêlé
Honey Mustard Sauce



下田さん家の豚肩ロースと
ザワークラウトの煮込み
Simmerd Local Pork
and Sauerkraut



UPGRADE +¥1,500 (tax incl. ¥1,650)
“後藤牛”を使った
和風ハンバーグ
淡路産玉ねぎのソース
“GOTOGYU” Beef Japanese-Style
Hamburger Steak
with Awaji Crop Onion Sauce



御 飯 SORANO米 Steamed Rice

御 椀 きのこと湯葉の小鍋
Seasonal Mushroom and Yuba Soup

甘 味 自家製アイス House-Made Ice / Sorbet

LUNCH

DAICHIN RESTAURANT

SORANO COURSE

SORANO コース

¥5,800 (tax incl. ¥6,380)

先 付 秋の山里
Autumn Appetizers

前 菜 戻り鰹と秋なすの薫製焼き 黒にんにく卵黄醤油
Bonito with Egg Yolk Soy Sauce and Roasted Egg Plant

御 椀 秋刀魚のきのこ巻き 菊花大根
Mashroom with Saury and Radish Soup

麺 蝦夷鮑をのせた寿美屋の“きそば”黒舞茸ソース
Soba Noodles with Mushroom and Abalone

肉料理 下田さん家の豚肩ロースの薫焼き 濃厚なレバーペーストをそえて
Local Pork with Liver Paste

甘 味 自家製アイス
House-Made Ice / Sorbet

追加の一品

魚料理 秋鮭の酒蒸し 松茸と天使の海老をそえて +¥2,500
香味海苔の餡 (tax incl. ¥2,750)
Salmon Steamed with Sake, Matsutake Mushrooms
and Shrimp, Seaweed Sauce

LUNCH

DESSERT & DRINK SET

デザート *Dessert*
UPGRADE + ¥1,000 (tax incl. ¥1,100)

焼き芋バスクチーズケーキ
Sweet Potato Basque Cheesecake

お飲み物セット *Drink Set*
¥600 (tax incl. ¥660)

黒豆グリーンルイボスティー
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)

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 / Fried Potatoes

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
Penne with Tomato Sauce / Boiled Vegetables
SORANO Rice Bowl / Homemade Miso Soup
Salad / Potato Salad*

デザート クレームキャラメル
Crème Caramel

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
Fried Potatoes (tax incl. ¥660)

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

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

DESSERT & DRINK

クレームキャラメル ¥800
(tax incl. ¥880)

Crème Caramel

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)

※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.

※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 Japan-grown 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.