LUNCH

SORANO GOZEN

SORANO御膳

¥3,800（tax incl. ¥4,180）

前 菜　冬野菜のゼリー寄せ ハーブサラダをそえて
Winter Vegetable Terrine

プレート　季節の小鉢／ほうれん草と菊花のお浸し
北海道産水蛸の湯引き 梅肉醤油
Seasonal Dish / Boiled Spinach and Chrysanthemum Greens in Dashi Broth / Parboiled Octopus with Plum Soy Sauce

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.)*

寒鰤の塩焼き
すだち葱塩だれ
Grilled Yellowtail and Leek Sudachi Citrus Sauce

“菜彩鶏”の柔らか煮
キッコーゴ醤油のみぞれ餡かけ
Steamed Chicken with Local Soy Sauce and Grated Radish

下田さん家の豚肩ロース
アボカドのタルタルと
柚子味噌ソース
Local Pork with Avocado and Yuzu Citrus Tartar Sauce

UPGRADE　+¥1,800（tax incl. ¥1,980）
“東京ビーフ”を使った
和風ハンバーグ
淡路産玉ねぎのソース
“TOKYO BEEF” *Japanese-Style Hamburger Steak with Awaji Crop Onion Sauce*

御 飯　SORANO米　*Steamed Rice*

鍋　平湯葉とおぼろ昆布 真昆布のお出汁とともに
Yuba and Oboro Kelp with Our Signature Dashi Soup

甘 味　自家製アイス　*House-Made Ice / Sorbet*

LUNCH

DAICHINO RESTAURANT

SORANO COURSE

SORANOコース

¥5,800（tax incl. ¥6,380）

先 付　“東京ビーフ”のリエット ゆり根でつつんで
“TOKYO BEEF” *and Burdock Rillettes with Lily Bulb*

前 菜　鰤と焦がし白菜のピュレ 大葉オイルと赤酢ジュレ
Cherry Salmon and Napa Cabbage Puree Red Vinegar Jelly

魚料理　寒平目と平湯葉 “立飛のそら”の香り
Flounder and Vegetable Millefeuille
with Miso and Sake Sauce

お凌ぎ　伝助あなごのたれ焼き 赤酢の蒸し寿司
Steamed Conger Eel Sushi

肉料理　“東京しゃも”の塩麹焼き 奥多摩山葵のソース
“TOKYO SHAMO” *Cauliflower Sauce and Wasabi*

甘 味　自家製アイス
House-Made Ice / Sorbet

追加の一品

魚料理　天使の海老と東京で育てた蝦夷鮑の天婦羅　＋¥2,000
黒舞茸のソース　（tax incl. ¥2,200）
Shrimp and Abalone Tempura with Maitake Mushroom Sauce

LUNCH

DESSERT & DRINK SET

デザート *Dessert*

UPGRADE ＋¥1,200（tax incl. ¥1,320）

柚子のSORANO米シフォンケーキ 自家製あんこクリーム
Yuzu Citrus Chiffon Cake

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
Fair Trade Coffee

＊ ホットのみ（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 / 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

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

DESSERT & DRINK

クレームキャラメル　¥800
（tax incl. ¥880）
Crème Caramel

和三盆アイスクリーム　¥600
（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 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.