

## 【ランチ限定】ステーキコース

¥9,350

厳選した食材を使用した、ランチだけのお得なコースです。



北海道産水蛸のカルパチョ ライムと魚醤



立川産の独活と本鮪のコンフィ  
伊藤養鶏場「たまごころ」の卵黄ソース



サーロインステーキ（150g）  
香味野菜と自家製ポン酢 ミニサラダ

炊き立ての釜炊きSORANO米 赤出汁 香の物

季節のソルベと食後のお飲み物



おすすめグラスワイン

### ココファーム ころぞ

フルーティーだけどしっかりコクのある、辛口ロゼワインです。

¥1,500

### リッシエス ル・リッシュ

ほどよいタンニンと果実味、バランスのよい南アフリカの赤。ステーキとぜひ。

¥1,700

## ランチセット “DAICHI”

¥5,500

サラダやお造りに、6種類の料理を盛り込んだ「彩り御膳」を含む、華やかなランチセットです。



新鮮野菜のサラダ 酢橘ドレッシングと出汁酢のジュレ



季節のお造り



彩り御膳

- ・天婦羅
- ・旬野菜の焼き合わせ
- ・南蛮漬
- ・立川のブランドポーク 柔豚（やわらとん）コース
- ・伊藤養鶏場「たまごころ」の出汁巻き卵
- ・牛肉のすき焼き風



SORANO米の炊き込みご飯 赤出汁 香の物

甘味と食後のお飲み物 （下記よりお選びください）

SPECIAL COURSE MENU / LUNCH SET

## 日替わりランチ “SORA”

¥3,080

日ごと装いを変える空のように、毎日メインディッシュが変わります。お近くのスタッフにお伺いください。



新鮮野菜のサラダ 酢橘ドレッシング と出汁酢のジュレ

日替わりでお楽しみいただけるメインディッシュ 3種類のお惣菜

SORANO米の炊き込みご飯

赤出汁

香の物

## 甘味と食後のお飲み物のセット

¥1,100

甘味とお飲み物をおひとつずつお選びください。

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。

### 甘味

・ココナツの白い水ようかん



・昔懐かしいほうじ茶のクリーム・キャラメル

・酒粕アイスクリーム 黒胡麻シガー

・季節のアイスクリーム または ソルベ

### お飲み物

・黒豆グリーンルイボスティ（温 or 冷） SORANO HOTELオリジナルブレンド

・大地の野草茶（温）

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

・夏の野草茶（温）

5種類（ハト麦・はぶ茶・プーアル・レモングラス・柿の葉）のブレンド

・東京狭山茶 / 東京紅茶（温）

・アイス アールグレイティー（冷）

・フェアトレードコーヒー（温 or 冷）

\* 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。

\* 食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になることがあります。

\* お会計はテーブルにて承ります。

\* すべての料金には消費税が含まれています。