

LUNCH

SORA

ランチセット 'SORA'
¥3,080
Daily Lunch 'SORA'

 野菜セラーより 新鮮野菜のサラダ
柚子のドレッシング
Fresh Vegetable Salad with
Yuzu Citrus Dressing

メインディッシュ (下記より一品お選びください)
Main Dish (Please choose one dish from below.)

-  ● 信玄どり もも肉の炭火焼き
クリーミーに仕上げたキノコのソース
Chargrilled Shingen Chicken Thigh
with Creamy Mushroom Sauce
-  ● 柔豚^{やわらとん}肩ロースの煮込み
焼き野菜と鰹出汁の餡地
Stewed YAWARATON Pork Butt with
Grilled Vegetables and Bonito Stock Glaze
-  ● 鮮魚の蒸し焼き
帆立と浅利の旨味が詰まった軽いソース
Steamed Fish with Light and Savory
Scallop and Clam Sauce

SORANO米の白ご飯
Steamed SORANO Rice

 焼きナスのお澄まし
Grilled Eggplant Soup

OPTION

メインディッシュとお椀は、
ご変更いただけます。
Main dish and soup
can be upgraded.

-  料理長厳選鮮魚のお造りの盛り合わせ
Assorted Sashimi
- Chef's Recommendations - + ¥1,100
-  那須の後藤牛ステーキ(120g) 焼き野菜添え
Goto Beef Steak from Nasu, Tochigi (120g)
with Grilled Vegetables + ¥2,420
-  脂の乗った秋鱧^{はも}のお澄まし
Buttery Pike Conger Soup + ¥1,100

LUNCH

DAICHIN RESTAURANT

DAICHI

ランチセット 'DAICHI'
京散歩
¥5,500
'DAICHI' Lunch Set
- Kyo Sanpo
(Kyoto Stroll) -

 生ハムと和梨、京揚げの水菜サラダ
Mizuna Potherb Salad with Prosciutto,
Japanese Pear, Deep-fried Tofu

彩り小箱 Seasonal Lunch Box

 ● 長芋の揚げ物 牛肉とキノコのしぐれ餡掛け
Fried Nagaimo Yam with Beef and
Mushroom Soy Glaze

 ● 戻りガツオのたたき
Seared Returning Bonito

● フレッシュイチジクの天婦羅
Fresh Fig Tempura

 ● 信玄どりとキノコの西京味噌グラタン
Shingen Chicken and Mushroom
Gratin flavored with Saikyo Miso

 ● 柿と野菜のなます 香味海苔和え
Pickled Persimmon and Vegetables dressed
with Seasoned Seaweed

 紅葉鯛の出汁茶漬け 胡麻の香り 香の物
Red Sea Break Stock Over Rice with
Sesame and Pickled Vegetables

甘味と食後のお飲み物
(中面よりお選びください)

Dessert and After Lunch Drink
(Please choose from the list inside.)

※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。

※すべての料金には消費税が含まれています。 ※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。

*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

*Tax will be added to your bill. *Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

LUNCH

SEASONAL COURSE

季節の
コースメニュー〈秋〉
¥10,000
Seasonal Course
Menu - Autumn -

- 原 点** こだわりの合わせ出汁 秋のお月見
青柚子の香り
*Specialty Blend Stock - Autumn Moon
Viewing - Scent of Green Yuzu Citrus*
- 始まり** 海の恵み カツオのわら燻し
カボスの風味に乗せて
*Bounty of the Sea - Straw Smoked Bonito
on Kabosu Citrus*
- 出会い** 軽く炙った紋甲イカと雲丹
カリフラワーとの出会い 穂紫蘇の香り
*Lightly Seared Cuttlefish and Sea Urchin,
Rendezvous with Cauliflower Scented
with Perilla Buds*
- 移り変わり** 北海道産のブランド鮭“銀聖”と
ハーブの落ち葉焼き
*Hokkaido “GINSEI” Salmon and Herbs,
Grilled with Fallen Leaves*
- 一 服** 京都一保堂の抹茶とマスカットの雫
*Matcha Green Tea and
Muscat Grape Dewdrop*
- 大 地** 武州鴨の山椒焼き
イチジクと大徳寺納豆のソース
かぼちゃのペーストと焼き野菜
*Sansho Pepper Bushu Duck with
Kabocha Squash Paste and
Fig Daitokuji Natto Sauce*
- 想 い** SORANO米の焼きおむすび
干し貝柱のかき揚げ 鰹出汁の餡をかけて
*Grilled SORANO Rice Ball and
Dried Scallop Tempura with Bonito Glaze*
- 予 感** 和梨のシャーベットとコンポート
レモングラスの香り 醬のフロランタン添え
*Japanese Pear Sherbet and Compote
scented with Lemongrass and garnished
with Soy Florentin*

OPTION

大地をご変更いただけます。
You can change the duck dish
of the main dish to

那須の後藤牛の炭火焼き
大地の恵みとともに
Chargrilled Nasu Goto Beef
with the Bounties of the Land
+ ¥3,000

LUNCH

DESSERT & DRINK SET

甘味と食後の
お飲み物のセット
¥1,100
Dessert and Drink Set

甘味とお飲み物をおひとつずつ
お選びください。
Please choose one from
the selection below

DESSERT

- ホテルオリジナル純米大吟醸
“立飛のそら”の酒粕アイスクリーム
*Ice Cream with SORANO HOTEL Original
Sake “Tachihi no Sora” Lees Flavor*
- アールグレイ紅茶風味の水ようかん
Japanese Jelly with Earl Grey Flavor
- 和栗とほうじ茶のモンブランプリン
*Japanese Chestnut and Roasted
Green Tea Mont Blanc Pudding*
- 和梨のシャーベット 醬のフロランタン
*Japanese Pear Sherbet with
Soy Florentin*

DRINK

- 黒豆グリーンルイボスティ
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*
- 秋の野草茶 *
5種類(陳皮・紅茶・バラ・ローズヒップ・ローズマリー)
のブレンド
*Autumn Wild Herb Tea *
5 kinds blend of citrus unshiu peel, black tea,
rose, rosehip and rosemary*
- 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
(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。* This Set Menu Option is available only with Daily Lunch.

お得なLINE
ショップカードの
ご案内



DAICHINO RESTAURANT または
SORANO ROOFTOP BARでランチを
お召し上がりいただくと、¥3,080(税込)
のランチご注文で1ポイント、¥5,000
(税込)以上のランチご注文で2ポイント
付与されます。

step 1 /

ソラノホテル
LINE公式
アカウントの
友だち登録

step 2 /

お食事後
スタッフ提示の
QRコードを
読み込む

step 3 /

公式
アカウントの
ショップカード
にポイントが
貯まる

present! /

10ポイントで
¥5,000相当
のランチを
プレゼント!

※ DAICHINO RESTAURANT または SORANO ROOFTOP BAR でご利用いただけます。

“Have a lunch and get points!”
10 points will give you a lunch worth 5,000 yen. /