

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
高知県産柚子のドレッシング
Fresh Vegetable Salad with
Yuzu Citrus Dressing



近江蕪と五色野菜のお澄まし
Ohmi Turnip and
Five-Colored Vegetable Soup

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 もも肉のコンフィと季節の野菜
醤油とハニーマスタードの甘酸っぱいソース
Shingen Chicken Thigh Confit and
Seasonal Vegetables
Soy and Honey Mustard 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



● 鮮魚と霜越野菜の天婦羅
浅利出汁と大根おろしのソース
Fish and Shimokoshi Vegetable Tempura,
Served with Clam Stock and
Grated Daikon Radish

SORANO米の白ご飯
Steamed SORANO Rice

OPTION

メインディッシュは、
ご変更いただけます。
Main dish
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) 香味野菜添え
Goto Beef Steak from Nasu, Tochigi (120g)
with Herbs and Vegetables + ¥2,420

LUNCH

DAICHIN RESTAURANT

DAICHI

ランチセット 'DAICHI'
¥5,500
'DAICHI' Lunch Set



生ハムと文旦、リーフ野菜のサラダ
特製の胡麻ドレッシング
Leaf Vegetables Salad with Prosciutto,
Buntan Orange, and Homemade
Sesame Dressing

彩り小箱 Seasonal Lunch Box

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



● ブリのわら燻しと聖護院大根の千枚漬け
Smoked Yellowtail and Pickled
Shogoin Daikon Radish

● 北海道熟成ジャガイモの天婦羅
焦がしバターの香り
Matured Hokkaido Potato Tempura
with Brownd Butter



● 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



● ズワイガニと菊菜のおひたし
Snow Crab and Boiled
Chrysanthemum Leaves



天然真鯛の黄身醤油漬け
鰹出汁茶漬け 香の物
Natural Red Sea Bream Pickled in
Yolk Soy Sauce, Bonito Broth Over Rice,
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〈冬〉
¥10,000
Seasonal Course
Menu - Winter-

- 原点**  こだわりの合わせ出汁
近江蕪と五色野菜
*Specialty Blend Stock with Ohmi
Turnip and Five-Colored Vegetable*
- 始まり**  プリのわら燻し
聖護院大根の千枚漬けを合わせて
*Straw Smoked Yellowtail with
Pickled Shogoin Daikon Radish*
- 冬の畑**  立川産のカリフラワームース
冬野菜の彩り
*Cauliflower Mousse with
Colorful Winter Vegetables*
- 海の恵み**  冬サワラの炭火焼き
浅利出汁と大根おろしのソース
*Char-Grilled Winter Spanish Mackerel
Served with Starchy Stock of
Clams and Grated Daikon Radish*
- 一服** 京都一保堂の抹茶と白ブドウの雫
*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*
- 余韻** 立川産キウイフルーツシャーベット
クレームダンジュ 柚子の香り
*Kiwi Fruits Sorbet and Crémets d'Anjou
with Yuzu Citrus Flavor*

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*
- 立川産キウイフルーツのソルベ
Kiwi Fruits Sorbet

DRINK

- 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*
- ジンジャーブレンドティー *
5種類(生姜・ルイボス・クマザサ・陳皮・
レモングラス)のブレンド
*Ginger Blend Tea **
*Blend of 5 herbs - ginger, rooibos tea,
kuma bamboo grass, chenpi, lemongrass*
- 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)

※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. /