

ITALIAN WINE



アストリア ソラノホテル ¥1,320

オリジナルスパマンテ **SPARKLING**

Astoria SORANO HOTEL

Original Spumante

アンドリアーノ ¥1,430

ソーヴィニヨンブラン フロレアーノ

Andriano Sauvignon **WHITE**

Blanc Floreado

カンティーナ・ライナ ¥1,760

トレヴィアーノ・スポレティーノ

Cantina Raina **ORANGE**

Trebbiano Spoletino

ベルコッレ バローロ ボジオ ¥1,870

Belcolle Barolo Bosio **RED**

WINE PAIRING

上記イタリアンワインの中から3種類を **¥4,510**

お料理に合わせて楽しめるペアリングセット

Enjoy 3 selections of wine
from above with a meal
Pairing Set

MOCKTAILS

お食事に合わせたおすすめ

ノンアルコールカクテル

Complement your meal with
non-alcoholic cocktails

白桃ベイベーベリーニ ¥1,210

White Peach Baby Bellini

大葉と ¥1,210

マスカットのクーラー

Ooba and Muscat Cooler

“SOBER”ワイン ¥1,210

“SOBER” Wine

SORANO ROOFTOP BAR

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. /

{ LUNCH }



冬の味覚のイタリアン ロンバルディア州“ミラノ”
¥5,720

シェフのルーツでもあるロンバルディア州。立川産野菜をふんだんに使用し本場の味を追求致しました。この機会にぜひご賞味ください。

Lombardy, which is the roots of our chef Hiyama. He used plenty of vegetables from Tachikawa to pursue the authentic taste. Please take this opportunity to enjoy it.

Stuggichina ポレンタとパルミジャーノレッジャーノ
Polenta and Parmigiano Reggiano

Antipasto Fredda ポルチーニ茸とキノコの冷製カプチーノ仕立て
焼き蕪とセロリ
Chilled Porcini and Mushroom Cappuccino Soup
with Roasted Turnip and Celery

Antipasto Calda 真鱈と海老の甲殻類スープ
ムール貝とボンゴレと焼野菜
Pacific Cod and Shrimp Crustacean Soup with
Mussels Vongole and Grilled Vegetables

Carne サフランのミラノ風リゾットと
オッソブーコの煮込み ルッコラと
Milanese Saffron Risotto and
Stewed Osso Buco with Arugula

Dolce マルサラ酒香るミッレフォーリエ
マスカルポーネクリーム
Mille Foglie Scented with Marsala and
Mascarpone Cream

Dolce ベリーソースとジンジャーシャーベット
Berry Sauce Ginger Sherbet

※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。

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

ITALIAN WINE



アストリア ソラノホテル ¥1,320

オリジナルスパマンテ **SPARKLING**

Astoria SORANO HOTEL

Original Spumante

アンドリアーノ ¥1,430

ソーヴィニヨンブラン フロレアド

Andriano Sauvignon **WHITE**

Blanc Floreado

カンティーナ・ライナ ¥1,760

トレヴィアノー・スポレティーノ

Cantina Raina **ORANGE**

Trebbiano Spoletino

ベルコッレ バローロ ポジオ ¥1,870

Belcolle Barolo Bosio **RED**

WINE PAIRING

上記イタリアンワインの中から3種類を ¥4,510

お料理に合わせて楽しめるペアリングセット

Enjoy 3 selections of wine
from above with a meal
Pairing Set

HAPPY HOUR DRINKS



DINNERを
お召上がり
の方限定

お食事がもっと楽しくなる

“お得な”アペリティブの

ご紹介 各¥990

アストリア ソラノホテル

オリジナルスパマンテ

Astoria SORANO HOTEL

Original Spumante

アペロールスプリッツ

Aperol Spritz

ジントニック

Gin & Tonic

モスコミュール

Moscow Mule

樽生 エビス マイスター

YEBISU Meister

樽生 ソラチ 1984

SORACHI 1984

MOCKTAILS

お食事に合わせたおすすめ

ノンアルコールカクテル

Complement your meal with

non-alcoholic cocktails

白桃ベイベーベリーニ ¥1,210

White Peach Baby Bellini

大葉と ¥1,210

マスカットのクーラー

Ooba and Muscat Cooler

“SOBER”ワイン ¥1,210

“SOBER” Wine

SORANO ROOFTOP BAR

{ DINNER }



冬の味覚のイタリアン ロンバルディア州“ミラノ”
¥5,720

シェフのルーツでもあるロンバルディア州。立川産野菜をふんだんに使用し本場の味を追求致しました。この機会にぜひご賞味ください。

Lombardy, which is the roots of our chef Hiyama. He used plenty of vegetables from Tachikawa to pursue the authentic taste. Please take this opportunity to enjoy it.

Stuggichina ポレンタとパルミジャーノレッジャーノ
Polenta and Parmigiano Reggiano

Antipasto Fredda ポルチーニ茸とキノコの冷製カプチーノ仕立て
焼き蕪とセロリ
Chilled Porcini and Mushroom Cappuccino Soup
with Roasted Turnip and Celery

Antipasto Calda 真鱈と海老の甲殻類スープ
ムール貝とボンゴレと焼野菜
Pacific Cod and Shrimp Crustacean Soup with
Mussels Vongole and Grilled Vegetables

Carne サフランのミラノ風リゾットと
オッソブーコの煮込み ルッコラと
Milanese Saffron Risotto and
Stewed Osso Buco with Arugula

Dolce マルサラ酒香るミッレフォーリエ
マスカルポーネクリーム
Mille Foglie Scented with Marsala and
Mascarpone Cream

Dolce ベリーソースとジンジャーシャーベット
Berry Sauce Ginger Sherbet

※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。

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