

MOCKTAILS

ヴァージンモヒート ¥1,210
Virgin Mojito

大葉のヴァージンモヒート ¥1,210
Virgin Mojito Ooba Leaves

レディ ミモザ ¥1,210
Lady Mimosa

白桃ベイビーベリーニ ¥1,210
White Peach Baby Bellini

南国パインジンジャー ¥1,210
Southern Pineapple-Ginger

大葉と ¥1,210
マスカットのクーラー
Ooba and Muscat Cooler

蜂蜜と生姜の ¥1,210
ブルートニック
Honey-Ginger Blue Tonic

“SOBER”ワイン ¥1,210
“SOBER” Wine

NON-ALCOHOL

フレッシュオレンジジュース ¥1,210
Fresh Orange Juice

フレッシュ ¥1,210
グレープフルーツジュース
Fresh Grapefruit Juice

トマトジュース ¥880
Tomato Juice

ジンジャーエール ¥880
Ginger Ale

コカ・コーラ ¥880
Coca-Cola

ポッテガ ¥1,210
ブラッドオレンジソーダ
Bottega Blood Orange Soda

ポッテガ ¥1,210
シチリアンレモンソーダ
Bottega Sicilian Lemon Soda

COFFEE, TEA

ブレンドコーヒー ¥1,210
Blend Coffee

カフェラテ ¥1,210
Caffè Latte

TWG フレンチアールグレイ ¥990
TWG French Earl Grey

TWG ロイヤルダーズリン ¥990
TWG Royal Darjeeling

TWG 夏摘みアッサム ¥990
TWG Harmutty

TWG レッドジャスミン ¥990
TWG Red Jasmine



SORANO ROOFTOP BAR

{ BAR TIME DRINK }

STANDARD COCKTAILS



SORANO ROOFTOP BAR

SHORT COCKTAIL

マティーニ <i>Martini</i>	¥1,870
ギムレット <i>Gimlet</i>	¥1,870
マンハッタン <i>Manhattan</i>	¥1,870
サイドカー <i>Side Car</i>	¥1,870
コスモポリタン <i>Cosmopolitan</i>	¥1,870
マルガリータ <i>Margarita</i>	¥1,540
ホワイトレディ <i>White Lady</i>	¥1,540
アレキサンダー <i>Alexander</i>	¥1,870

LONG COCKTAIL

ジントニック <i>Gin & Tonic</i>	¥1,870
ブラッディメアリー <i>Bloody Mary</i>	¥1,870
モスコミュール <i>Moscow Mule</i>	¥1,870
ソルティドッグ <i>Salty Dog</i>	¥1,870
モヒート <i>Mojito</i>	¥1,870
スプモーニ <i>Spumoni</i>	¥1,870
ブラックルシアン <i>Black Russian</i>	¥1,540
オールドファッシュヨンド <i>Old Fashioned</i>	¥1,870
ネグローニ <i>Negroni</i>	¥1,540

ファジーネーブル <i>Fuzzy Navel</i>	¥2,200
レッドアイ <i>Red Eye</i>	¥1,870
シャンディガフ <i>Shandy Guff</i>	¥1,540

WINE COCKTAIL

アメリカンレモネード <i>American Lemonade</i>	¥1,870
キール <i>Kir</i>	¥1,870
ミモザ <i>Mimosa</i>	¥2,420
キールロワイヤル <i>Kir Royale</i>	¥2,420
ベリーニ <i>Bellini</i>	¥2,420

OUR RECOMMENDED

インフィニティーブルー <i>Infinity Bleu</i>	¥2,200
SORANO RED <i>SORANO RED</i>	¥2,200
白いグラスホッパー <i>White Grass Hopper</i>	¥2,200
エスプレッソマティーニ <i>Espresso Martini</i>	¥2,200
煎茶のジントニック <i>Green Tea Gin & Tonic</i>	¥2,200
山椒香るハイボール <i>SANSHO High Ball</i>	¥2,200
大葉のモヒート <i>Mojito with Ooba Leaves</i>	¥2,200

その他ご要望に応じてお作り致しますのでお気軽にお申し付けください。
Please feel free to ask us for cocktails that are not listed on the menu.

WINE, BEER, SAKE & SHOCHU



SORANO ROOFTOP BAR

SPARKLING WINE

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
GLASS ¥1,320 BOTTLE ¥7,920

ドラピエ カルト・ドール 
ブリュット
Drappier Carte d'Or Brut
GLASS ¥2,200 BOTTLE ¥13,200

WHITE WINE

アンドリアーノ 
ソーヴィニヨンブラン フロレアド
Andriano Sauvignon Blanc
Floreado
GLASS ¥1,430 BOTTLE ¥8,470

ORANGE WINE

カンティーナ・ライナ 
トレッビアーノ・スポレティーノ
Cantina Raina Trebbiano
Spoletino
GLASS ¥1,760 BOTTLE ¥10,340

RED WINE

ベルコッレ バローロ ボジオ 
Belcolle Barolo Bosio
GLASS ¥1,870 BOTTLE ¥10,890

BEER

ソラチ 1984 ¥1,210
SORACHI 1984 (SAPPORO)

エビス マイスター ¥1,210
YEBISU Meister

サントリー オールフリー ¥880
SUNTORY All Free
(Non-Alcohol)

SAKE

立飛のそら GLASS ¥1,320
生酴純米大吟醸 BOTTLE ¥8,800
TACHIHI NO SORA
Junmai Daiginjo

SHOCHU

いいちこ 日田全麹(麦) ¥1,210
IICHIKO HIDA ZENKOJI

だいやめ(芋) ¥1,210
DAIYAME

WHISKY / WHISKEY & BRANDY



SORANO ROOFTOP BAR

SCOTCH

グレンフィディック 12年 <i>Glenfiddich 12Y</i>	¥1,870	オールドパー 12年 <i>Old Parr 12Y</i>	¥2,200
マッカラン 18年 <i>Macallan 18Y</i>	¥7,260	シーバスリーガル ミズナラ <i>Chivas Regal MIZUNARA</i>	¥2,200
タリスカー 10年 <i>Talisker 10Y</i>	¥2,200		
ボウモア 12年 <i>Bowmore 12Y</i>	¥2,200		
ラフロイグ 10年 <i>Laphroaig 10Y</i>	¥2,200		
ラガヴェリン 16年 <i>Lagavulin 16Y</i>	¥2,640		
ウルフバーン 立川限定ボトル <i>Wlofburn TACHIKAWA Bottle</i>	¥3,630		
スプリングバンク 10年 <i>Springbank 10Y</i>	¥2,420		

AMERICAN

ウッドフォードリザーブ <i>Woodford Reserve</i>	¥2,200
フォアローゼス シングルバレル <i>Four Roses Single Barrel</i>	¥2,640
ワイルドターキー 13年 <i>Wild Turkey 13Y</i>	¥2,640

JAPANESE

余市 ノンヴィンテージ <i>YOICHI NV</i>	¥2,420
白州 ノンヴィンテージ <i>HAKSHU NV</i>	¥2,420
山崎 12年 <i>YAMAZAKI 12Y</i>	¥3,630
響 ブレンダーズチョイス <i>HIBIKI Blender's Choice</i>	¥4,180
マルス 越百 <i>Mars COSMO</i>	¥2,200

COGNAC

クルボアジェ VSOP ルージュ <i>Courvoisier VSOP Rouge</i>	¥2,200
--	--------

CALVADOS

ブラー グランソラージュ <i>Boulard Grand Solage</i>	¥1,870
--	--------

ストレート、オンザロック、水割り、ソーダ割りなど、ご希望のお召し上がり方をお申し付けください。
Please let us know how you would like your drink (straight, on the rocks, with ice, with soda, etc.).

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.