

## LUNCH

## DAICHI

ランチセット 'DAICHI'  
 ¥5,000  
 (tax incl. ¥5,500)  
 'DAICHI' Lunch Set



北海道せたな町“若松ポークマン”の  
 ジャンボンブランとはっさくのサラダ  
 Fresh Salad with "WAKAMATSU PORK"  
 Jambon Blanc from Setana Town  
 in Hokkaido and Hassaku Orange



季節のお造り 3種  
 3 Kinds of Seasonal Sashimi

選べるメイン (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”と春野菜の天婦羅  
 グリーンタプナード添え  
 “SHINGENDORI” Chicken and  
 Spring Vegetables with Green Tapenade



● “柔豚”<sup>やわらとん</sup>肩ロースのロースト  
 春キャベツのブレゼ 豆苗サラダ  
 Roasted “YAWARA TON” Pork Shoulder  
 Loin and Spring Cabbage Bresé  
 with Bean Sprout Salad



● “桜鯛”の酒蒸し  
 えんどう豆と梅おろし  
 Sake-Steamed Sea Bream,  
 Spring Peas and Grated Daikon Radish  
 with Plum Flavor



● 那須で育てられた後藤牛サーロインの  
 炭火焼きステーキ  
 Charcoal Grilled Goto + ¥2,000  
 Beef Sirloin (tax incl. ¥2,200)  
 from Nasu, Tochigi

SORANO米の白ご飯  
 SORANO Rice



伊藤養鶏場“たまごころ”を使った  
 玉子豆腐のお澄まし  
 Clear Soup with Egg Yolk Savory Custard

甘味と食後のお飲み物  
 (裏面よりお選びください)  
 Dessert and After Lunch Drink  
 (Please choose from the list backside.)

## LUNCH

## DAICHIN RESTAURANT

## SORA

ランチセット 'SORA'  
 ¥2,800  
 (tax incl. ¥3,080)  
 Daily Lunch 'SORA'



契約農家から届く  
 新鮮野菜たっぷりのサラダ  
 Salad with Plenty of Fresh Vegetables  
 from Contracted Farmers

選べるメイン (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”と春野菜の天婦羅  
 グリーンタプナード添え  
 “SHINGENDORI” Chicken and  
 Spring Vegetables with Green Tapenade



● “柔豚”<sup>やわらとん</sup>肩ロースのロースト  
 春キャベツのブレゼ 豆苗サラダ  
 Roasted “YAWARA TON” Pork Shoulder  
 Loin and Spring Cabbage Bresé  
 with Bean Sprout Salad



● “桜鯛”の酒蒸し  
 えんどう豆と梅おろし  
 Sake-Steamed Sea Bream,  
 Spring Peas and Grated Daikon Radish  
 with Plum Flavor



● 那須で育てられた後藤牛サーロインの  
 炭火焼きステーキ  
 Charcoal Grilled Goto + ¥2,000  
 Beef Sirloin (tax incl. ¥2,200)  
 from Nasu, Tochigi

SORANO米の白ご飯  
 SORANO Rice



伊藤養鶏場“たまごころ”を使った  
 玉子豆腐のお澄まし  
 Clear Soup with Egg Yolk Savory Custard

※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。

※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.

\*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

LUNCH

SEASONAL COURSE

季節のコースメニュー〈春〉


¥10,000 (tax incl. ¥11,000)

Seasonal Course Menu - Spring -

- はじめに** 春の一皿  
 Amuse Bouche -Spring-
- お椀** 地はまぐりと玉子豆腐 露の臺の香り  
 Clear Soup with Clams, Steamed Egg Custard and Butterbur Sprout
- 冷前菜** 契約農家から届く新鮮野菜たっぷりのサラダ  
 Salad with Plenty of Fresh Vegetables from Contracted Farmers
- お造り** 季節のお造り 3種  
 3 Kinds of Seasonal Sashimi
- 温前菜** 筍と新ワカメの若竹煮 たっぶりの木の芽  
 Boiled Bamboo Shoots and New Wakame Seaweed with Plenty of Young Leaves of Sansho Pepper
- 肉料理** 那須の後藤牛 西京味噌漬け焼き うすい豌豆と葉付き玉葱  
 Saikyo Miso Marinated Goto Beef from Nasu with Peas and Young Onion
- 卵** “信玄どり”と伊藤養鶏場“たまごころ”の親子丼  
 Donburi Rice Bowl of “SHINGENDORI” Chicken and “TAMAGOKORO” Egg
- 甘味** 立川産“よつばし”苺のイチゴ大福  
 ラベンダー香るイチゴのシャーベット添え  
 “YOTSUBOSHI” Strawberry Rice Cake and Strawberry Ice Cream Scented with Lavender

OPTION .....

上記コースに、料理長目利きの鮮魚を使用した魚料理と爽やかな箸休めを追加できます。 + ¥2,000  
 You can add “Fish dish” using fresh fish carefully selected by our chef and “Refresher” to the above course. (tax incl. ¥2,200)

- 魚料理** 鹿児島県垂水より タマクエの酒蒸し 大葉を効かせた菜の花のソース  
 Tamakue (A Hybrid Variety of “TAMAKAI” and “KUE”) Grown in Kagoshima with Field Mustard and Japanese Basil Sauce
- 箸休め** 京都一保堂の抹茶と白ブドウの雫  
 Kyoto “IPPODO” Matcha and White Grape Drops

LUNCH

DESSERT & DRINK SET

甘味と食後の  
お飲み物セット

¥1,000

(tax incl. ¥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 .....

ヨモギと大納言小豆のういろろ  
 Mugwort and “DAINAGON AZUKI” Red Beans Paste Flavored “UIRO” (Rice Cake)

昔懐かしいほうじ茶のクレーム・キャラメル  
 HŌJICHA Crème Caramel

桜が香るアイスクリームと  
 桜の葉っぱのメレンゲ  
 Cherry Blossoms Ice Cream and Cherry Leaves Meringue

純米大吟醸“立飛のそら”の  
 酒粕アイスクリーム 胡麻のデュイル  
 “TACHIHI NO SORA” Junmai Daiginjo Lee Ice Cream with Sesame Crisp

自家製のシャーベットまたはアイスクリーム  
 Homemade Sorbet or Ice Cream

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

春の野草茶 \*  
 ラベンダーが香る、ルイボス・ハト麦・どくだみのブレンドティー  
 Seasonal Herbal Tea \*  
 Blend tea with lavender, rooibos, dokudami and coix barley

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. /