

## ITALIAN WINE



### SPARKLING

アストリア ¥1,200  
ソラノホテル (tax incl. ¥1,320)  
オリジナルスパマンテ

### WHITE

マッセリア・フラッタージ ¥1,400  
ダブルノ (tax incl. ¥1,540)  
ファランギーナ

### ORANGE

カンティーナ・ライナ ¥1,600  
トレッビアーノ (tax incl. ¥1,760)  
スポレティーノ

### ROSÉ

テッレ・ディ・マリア・ピア ¥1,400  
キアレット (tax incl. ¥1,540)  
バルドリーノ クラシコ

### RED

クエルチャベッラ ¥1,700  
キアンティ (tax incl. ¥1,870)  
クラシッコ

**WINE PAIRING** 上記イタリアンワインの中から3種類を ¥4,100  
お料理に合わせて楽しめるペアリングセット (tax incl. ¥4,510)

## MOCKTAILS

お食事に合わせたおすすめ  
ノンアルコールカクテル

白桃ベイビーベリーニ ¥1,100  
(tax incl. ¥1,210)  
大葉とマスカットの  
クーラー ¥1,100  
(tax incl. ¥1,210)

### 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. /

# SORANO ROOFTOP BAR

{ LUNCH }

# Festa Italiana!



## Lunch

### Stuzzichino

#### バイ貝の白ワイン煮

ストゥッツィキーノとは、食前のおつまみのことです。  
白ワインでさっと火を通したバイ貝に、ガーリックバターと  
イタリアンパセリを合わせた、イタリアで定番の一品です。

### Antipasto Fredda

#### プンタレッラとカルチョーフィ、アンチョビの春色サラダ

あきる野の畑から、春のローマ野菜「プンタレッラ」が届きました。  
また、カルチョーフィ（あざみ）もローマでは、春を告げる野菜です。  
広島産のブラッドオレンジをプラスして、爽やかな一品となりました。

### Primo Piatta

#### 本場のカルボナーラスパゲッティ

イタリア産のグアンチャーレ（豚ほほ肉の塩漬け）と、  
立川・伊藤養鶏場の卵「たまごころ」の組み合わせで、  
シェフが現地で学んだ味を再現いたしました。  
イタリア最古のチーズ「ペコリーノロマーナ」が、味の決め手です。

### Pane

#### 全粒粉パン

### Seconda Piatta

#### 瀬戸内海から届いた真蛸のトマト煮 グリルした国産アスパラガスを添えて

タコは、イタリアでも春の食材として知られています。  
柔らかく煮込んだ旨味の強い瀬戸内産真蛸をトマトで味付けし、  
レモンとガーリックを効かせた中東の郷土料理「フムス」を合わせました。

### Dolce

#### 桜の花のコンフィチュールとパンナコッタ ミックスベリーヨーグルトのジェラートとともに

このデザートでシェフが思いを寄せるのは、  
イタリア滞在時にローマで見た桜街道です。  
修行中に異国で見る桜は、とても強い力を与えてくれたそうです。  
桜が香るパンナコッタに、甘酸っぱいジェラートがよく合います。

※こちらのデザートはアルコールを使用しております。  
お車を運転される方や苦手な方は予めお申し付けください。

¥5,200 (tax incl. ¥5,720)

※食材の仕入れ状況などにより、メニューや産地が変更となることもございます。

## ITALIAN WINE



### SPARKLING

アストリア ¥1,200  
ソラノホテル (tax incl. ¥1,320)  
オリジナルスパマンテ

### WHITE

マッセリア・フラッターージ ¥1,400  
ダブルノ (tax incl. ¥1,540)  
ファランギーナ

### ORANGE

カンティーナ・ライナ ¥1,600  
トレッビアーノ (tax incl. ¥1,760)  
スポレティーノ

### ROSÉ

テッレ・ディ・マリア・ピア ¥1,400  
キアレット (tax incl. ¥1,540)  
バルドリーノ クラシコ

### RED

クエルチャベッラ ¥1,700  
キアンティ (tax incl. ¥1,870)  
クラシッコ

**WINE PAIRING** 上記イタリアンワインの中から3種類を ¥4,100  
お料理に合わせて楽しめるペアリングセット (tax incl. ¥4,510)

## MOCKTAILS

お食事に合わせたおすすめ  
ノンアルコールカクテル

白桃ベイベーベリーニ ¥1,100  
(tax incl. ¥1,210)  
大葉とマスカットの  
クーラー ¥1,100  
(tax incl. ¥1,210)

## HAPPY HOUR DRINKS



DINNERを  
お召し上がり  
の方限定

お食事がもっと楽しくなる  
“お得な”アペリティフのご紹介  
各 ¥900  
(tax incl. ¥990)

アストリア ソラノホテル  
オリジナルスパマンテ  
アペロールスプリッツ

ジントニック 樽生 ソラチ 1984  
モスコミュール

# SORANO ROOFTOP BAR

{ DINNER }

# Festa Italiana!



## Dinner

### Stuzzichino

#### バイ貝の白ワイン煮

ストゥッツィキーノとは、食前のおつまみのことです。  
白ワインでさっと火を通したバイ貝に、ガーリックバターと  
イタリアンパセリを合わせた、イタリアで定番の一品です。

### Antipasto Fredda

#### プンタレッラとカルチョーフィ、アンチョビの春色サラダ

あきる野の畑から、春のローマ野菜「プンタレッラ」が届きました。  
また、カルチョーフィ（あざみ）もローマでは、春を告げる野菜です。  
広島産のブラッドオレンジをプラスして、爽やかな一品となりました。

### Primo Piatta

#### 本場のカルボナーラスパゲッティ

イタリア産のグアンチャーレ（豚ほほ肉の塩漬け）と、  
立川・伊藤養鶏場の卵「たまごころ」の組み合わせで、  
シェフが現地で学んだ味を再現いたしました。  
イタリア最古のチーズ「ペコリーノロマーナ」が、味の決め手です。

### Pane

全粒粉パン

### Seconda Piatta

#### 瀬戸内海から届いた真蛸のトマト煮 グリルした国産アスパラガスを添えて

タコは、イタリアでも春の食材として知られています。  
柔らかく煮込んだ旨味の強い瀬戸内産真蛸をトマトで味付けし、  
レモンとガーリックを効かせた中東の郷土料理「フムス」を合わせました。

### Dolce

#### 桜の花のコンフィチュールとパンナコッタ ミックスベリーヨーグルトのジェラートとともに

このデザートでシェフが思いを寄せるのは、  
イタリア滞在時にローマで見た桜街道です。  
修行中に異国で見る桜は、とても強い力を与えてくれたそうです。  
桜が香るパンナコッタに、甘酸っぱいジェラートがよく合います。

※こちらのデザートはアルコールを使用しております。  
お車を運転される方や苦手な方は予めお申し付けください。

¥5,200 (tax incl. ¥5,720)

※食材の仕入れ状況などにより、メニューや産地が変更となることもございます。