

ITALIAN WINE



SPARKLING

Astoria ¥1,200
SORANO HOTEL (tax incl. ¥1,320)
Original Spumante

WHITE

Masseria Frattasi ¥1,400
Taburno (tax incl. ¥1,540)
Falanghina

ORANGE

Cantina Raina ¥1,600
Trebiano (tax incl. ¥1,760)
Spoletino

ROSÉ

Terre di Maria Pia ¥1,400
Chiaretto (tax incl. ¥1,540)
Bardolino Classico

RED

Querciabella ¥1,700
Chianti Classico (tax incl. ¥1,870)

WINE PAIRING

Enjoy 3 selections of wine ¥4,100
from above with a meal Pairing Set (tax incl. ¥4,510)

MOCKTAILS

Complement your meal with
non-alcoholic cocktails

White Peach ¥1,100
Baby Bellini (tax incl. ¥1,210)

Ooba and ¥1,100
Muscat Cooler (tax incl. ¥1,210)

HAPPY HOUR DRINKS



Only for those
who have
DINNER

Introducing a "great value"
apéritif that makes your meal
more enjoyable

各 ¥900
(tax incl. ¥990)

Astoria SORANO HOTEL
Original Spumante

Aperol Spritz

Gin & Tonic

Moscow Mule

SORACHI 1984

SORANO ROOFTOP BAR

{ DINNER }

Festa Italiana!



Dinner

Stuzzichino

White Wine-Simmered Japanese Ivory-Shell

Stuzzichino are pre-meal appetizers.
Japanese ivory-shell (baigai) lightly cooked with white wine are flavored with garlic butter and Italian parsley for this Italian classic.

Antipasta Fredda

Spring-Colored Salad with Puntarella, Carciofi, and Anchovy

With the arrival of puntarella, a Roman springtime vegetable, from a farm in Akiruno City, along with carciofi (artichokes), spring is in the air and in our salad.
Blood orange from Hiroshima is added for zest.

Prima Piatta

Authentic Spaghetti Carbonara

Guanciale (cured pork cheek) from Italy and Tamagokoro egg from Itou Poultry Farm in Tachikawa are used in this recreation of the dish that our chef learned to make in Italy.
Pecorino Romano, Italy's oldest cheese, is the key ingredient of this pasta plate.

Pane

Whole Wheat Bread

Seconda Piatta

Tomato-Stewed Octopus from The Seto Inland Sea Served with Grilled Japan-Grown Asparagus

In Italy, octopus is well-known as a bounty of spring.
Flavorful octopus from the Seto Inland Sea is tenderly stewed in tomatoes and served with a taste of the Middle East—hummus flavored with lemon and garlic.

Dolce

Cherry Blossom Confiture and Panna Cotta Served with Mixed Berry Yogurt Gelato

A street lined with cherry blossoms that our chef saw during his stay in Rome was the inspiration behind this dessert.
Seeing sakura in a foreign land was a powerful reminder of home.
Cherry blossom-scented panna cotta beautifully complements the sweet and tart gelato.

*This dessert uses alcohol. Please let us know in advance if you are driving a car or are not good at it.

¥5,200 (tax incl. ¥5,720)

*Menu items and production sites may vary depending on the availability of ingredients.

MOCKTAILS

ヴァージンモヒート ¥1,100
Virgin Mojito (tax incl. ¥1,210)

大葉のヴァージンモヒート ¥1,100
Virgin Mojito (tax incl. ¥1,210)
Ooba Leaves

レディ ミモザ ¥1,100
Lady Mimosa (tax incl. ¥1,210)

白桃ベイビーベリーニ ¥1,100
White Peach (tax incl. ¥1,210)
Baby Bellini

南国パインジンジャー ¥1,100
Southern (tax incl. ¥1,210)
Pineapple-Ginger

大葉とマスカットの
クーラー ¥1,100
Ooba and Muscat Cooler (tax incl. ¥1,210)

蜂蜜と生姜の
ブルートニック ¥1,100
Honey-Ginger Blue Tonic (tax incl. ¥1,210)

NON-ALCOHOL

フレッシュオレンジジュース ¥1,100
Fresh Orange (tax incl. ¥1,210)
Juice

フレッシュグレープ ¥1,100
フルーツジュース (tax incl. ¥1,210)
Fresh Grapefruit Juice

トマトジュース ¥800
Tomato Juice (tax incl. ¥880)

ジンジャーエール ¥800
Ginger Ale (tax incl. ¥880)

コカ・コーラ ¥800
Coca-Cola (tax incl. ¥880)

ボッテガ ブラッド ¥1,100
オレンジソーダ (tax incl. ¥1,210)
Bottega Blood Orange Soda

ボッテガ シチリアン ¥1,100
レモンソーダ (tax incl. ¥1,210)
Bottega Sicilian Lemon Soda

COFFEE, TEA

ブレンドコーヒー ¥1,100
Blend Coffee (tax incl. ¥1,210)

カフェラテ ¥1,100
Caffè Latte (tax incl. ¥1,210)

TWG フレンチアールグレイ ¥900
TWG French (tax incl. ¥990)
Earl Grey

TWG ロイヤルダーズリン ¥900
TWG Royal (tax incl. ¥990)
Darjeeling

TWG 夏摘みアッサム ¥900
TWG Harmutty (tax incl. ¥990)

TWG レッドジャスミン ¥900
TWG Red Jasmine (tax incl. ¥990)



SORANO ROOFTOP BAR

{ BAR TIME DRINK }

STANDARD COCKTAILS



SORANO ROOFTOP BAR

SHORT COCKTAIL

マティーニ <i>Martini</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
ギムレット <i>Gimlet</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
マンハッタン <i>Manhattan</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
サイドカー <i>Side Car</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
コスモポリタン <i>Cosmopolitan</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
マルガリータ <i>Margarita</i>	¥1,400 (tax incl. ¥1,540)
ホワイトレディ <i>White Lady</i>	¥1,400 (tax incl. ¥1,540)
アレキサンダー <i>Alexander</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)

LONG COCKTAIL

ジントニック <i>Gin & Tonic</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
ブラッディメアリー <i>Bloody Mary</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
モスコミュール <i>Moscow Mule</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
ソルティドッグ <i>Salty Dog</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
モヒート <i>Mojito</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
スプモーニ <i>Spumoni</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
ブラックルシアン <i>Black Russian</i>	¥1,400 (tax incl. ¥1,540)
オールドファッションド <i>Old Fashioned</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
ネグローニ <i>Negroni</i>	¥1,400 (tax incl. ¥1,540)

ファジーネーブル <i>Fuzzy Navel</i>	¥2,000 (tax incl. ¥2,200)
レッドアイ <i>Red Eye</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
シャンディガフ <i>Shandy Guff</i>	¥1,400 (tax incl. ¥1,540)

WINE COCKTAIL

アメリカンレモネード <i>American Lemonade</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
キール <i>Kir</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
ミモザ <i>Mimosa</i>	¥2,200 (tax incl. ¥2,420)
キールロワイヤル <i>Kir Royale</i>	¥2,200 (tax incl. ¥2,420)
ベリーニ <i>Bellini</i>	¥2,200 (tax incl. ¥2,420)

OUR RECOMMENDED

インフィニティーブルー <i>Infinity Bleu</i>	¥2,000 (tax incl. ¥2,200)
白いグラスホッパー <i>White Grass Hopper</i>	¥2,000 (tax incl. ¥2,200)
エスプレッソマティーニ <i>Espresso Martini</i>	¥2,000 (tax incl. ¥2,200)
山椒香るハイボール <i>SANSHO High Ball</i>	¥2,000 (tax incl. ¥2,200)
大葉のモヒート <i>Mojito with Ooba Leaves</i>	¥2,000 (tax incl. ¥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 ¥1,200 BOTTLE ¥7,200
(tax incl. ¥1,320) (tax incl. ¥7,920)

ドラピエ カルト・ドール 
ブリュット
Drappier Carte d'Or Brut
GLASS ¥2,000 BOTTLE ¥12,000
(tax incl. ¥2,220) (tax incl. ¥13,200)

WHITE WINE

マッセリア・フラッタージ 
ダブルノ ファランギーナ
Masseria Frattasi
TABURNO Falanghina
GLASS ¥1,400 BOTTLE ¥7,700
(tax incl. ¥1,540) (tax incl. ¥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 ¥1,600 BOTTLE ¥9,400
(tax incl. ¥1,760) (tax incl. ¥10,340)

RED WINE

クエルチャベツラ 
キアンティ・クラシッコ
Querciabella Chianti Classico
GLASS ¥1,700 BOTTLE ¥10,300
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥11,330)

ROSE WINE

テッレ・ディ・マリア・ピア 
キアレット バルドリーノ クラシッコ
Bardolino Chiaretto
Terre Di Maria Pia
GLASS ¥1,400 BOTTLE ¥7,700
(tax incl. ¥1,540) (tax incl. ¥8,470)

BEER

ソラチ 1984 ¥1,100
SORACHI 1984 (tax incl. ¥1,210)
(SAPPORO)

サントリー オールフリー ¥800
SUNTORY All Free (tax incl. ¥880)
(Non-Alcohol)

SAKE

立飛のそら 生酛純米大吟醸
TACHIHI NO SORA
Junmai Daiginjo
GLASS ¥1,200 BOTTLE ¥8,000
(tax incl. ¥1,320) (tax incl. ¥8,800)

SHOCHU

いいちこ 日田全麹(麦) ¥1,100
IICHIKO (tax incl. ¥1,210)
HIDA ZENKOJI

だいやめ(芋) ¥1,100
DAIYAME (tax incl. ¥1,210)

WHISKY / WHISKEY & BRANDY



SORANO ROOFTOP BAR

SCOTCH

グレンフィディック 12年 ¥1,700
Glenfiddich 12Y (tax incl. ¥1,870)

マッカラン 18年 ¥6,600
Macallan 18Y (tax incl. ¥7,260)

タリスカー 10年 ¥2,000
Talisker 10Y (tax incl. ¥2,200)

ボウモア 12年 ¥2,000
Bowmore 12Y (tax incl. ¥2,200)

ラフロイグ 10年 ¥2,000
Laphroaig 10Y (tax incl. ¥2,200)

ラガヴェリン 16年 ¥2,400
Lagavulin 16Y (tax incl. ¥2,640)

ウルフバーン ¥3,300
立川限定ボトル (tax incl. ¥3,630)
Wlofburn TACHIKAWA Bottle

スプリングバンク 10年 ¥2,200
Springbank 10Y (tax incl. ¥2,420)

オールドパー 12年 ¥2,000
Old Parr 12Y (tax incl. ¥2,200)

シーバスリーガル ¥2,000
ミズナラ (tax incl. ¥2,200)
Chivas Regal MIZUNARA

AMERICAN

ウッドフォードリザーブ ¥2,000
Woodford (tax incl. ¥2,200)
Reserve

フォアローゼス ¥2,400
シングルバレル (tax incl. ¥2,640)
Four Roses Single Barrel

ワイルドターキー 13年 ¥2,400
Wild Turkey 13Y (tax incl. ¥2,640)

JAPANESE

余市 ノンヴィンテージ ¥2,200
YOICHI NV (tax incl. ¥2,420)

白州 ノンヴィンテージ ¥2,200
HAKSHU NV (tax incl. ¥2,420)

山崎 12年 ¥3,300
YAMAZAKI 12Y (tax incl. ¥3,630)

響 ブレンダーズ ¥3,800
チョイス (tax incl. ¥4,180)
HIBIKI Blender's Choice

マルス 越百 ¥2,000
Mars COSMO (tax incl. ¥2,200)

COGNAC

クルボアジェ ¥2,000
VSOP ルージュ (tax incl. ¥2,200)
Courvoisier VSOP Rouge

CALVADOS

ブラー ¥1,700
グランソラージュ (tax incl. ¥1,870)
Boulard Grand Solage

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.).