

ITALIAN WINE



SPARKLING

NV アストリア ¥1,200
ソラノホテル (tax incl. ¥1,320)
オリジナルラベルスプマンテ

WHITE

カンピ フレグレイ ¥1,400
ファランギーナ (tax incl. ¥1,540)
2020 カンティーネ・ファッロ

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

カンピ フレグレイ ¥1,400
ピエ ディ ロッソ (tax incl. ¥1,540)
2018 カンティーネ・ファッロ

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)

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)

NV アストリア ソラノホテル
オリジナルラベルスプマンテ
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

Inizio

夏のレモンスカッシュ 地中海の香り

始まりのひと口。フレッシュレモンを使用し、地中海を心象したモクテル。

Antipasto

オマール海老とアボカドのフェンネルサラダ
丸ごとレモンのクーリとバジルの風味を乗せて

地中海が原産といわれるフェンネルをオマール海老、
アボカドと調和させたサラダです。

アマルフィの特産品でもあるレモンをたっぷり使用した
ソースと一緒に召し上がってください。

Pasta

リングイーネパスタ Alla Mediterranea - アサリ 海老 ムール貝 -

ライムの爽やかさで軽やかに仕立て

Mediterraneaとはイタリア語で地中海を意味します。

リングイーネパスタを爽やかなライムの香りと軽やかなクリームで仕上げました。

夏のアマルフィ感じる一品です。

Pesce

燻製したスズキのソテーと南イタリアの代表料理
茄子の“パルミジャーナ”

季節の焼野菜とセルバチコのアクセント

米茄子・トマト・香草をミルフィーユ状に重ね、
オープンでチーズとともに焼き上げる、南イタリアの代表料理パルミジャーナ。
当店で燻製した国産の鱸と季節の焼野菜と一緒に召味ください。

Dolce

ヌガーのセミフレッド
オレンジピールと香ばしく炙ったココナッツ

アマルフィではナッツとオレンジも有名です。

夏にぴったりなヌガーのセミフレッドと
オレンジとココナッツの香りをお楽しみください。

¥5,500 (tax incl. ¥6,050)

※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。

-
-
- 12 ミックスナッツ ¥700
Mixed Nuts (tax incl. ¥770)
- 13 大和製菓特製 おかき ¥700
Specialty Rice Crackers
by Yamato Seika (tax incl. ¥770)
- 14 立川“チーズ王国”厳選!
チーズ3種盛り合わせ ¥2,800
Three Cheeses from Tachikawa Cheese Kingdom (tax incl. ¥3,080)
- 15 日替わり小皿 ¥1,000
※その日のオススメおつまみをご提供致します。 (tax incl. ¥1,100)
Side Dish of the Day *Our daily recommendation
- 16 名古屋コーチンのレバーペースト ¥700
Nagoya Cochin Liver Paste (tax incl. ¥770)
- 17 お任せ3種デザート盛り合わせ ¥1,200
3-Dessert Assortment (tax incl. ¥1,320)
- 18 生チョコ盛り合わせ ¥700
Chocolate Ganache (tax incl. ¥770)

SORANO ROOFTOP BAR

※12~18のメニューは22:00までのオーダーになります。
*Menus 12 to 18 are available for order until 10 p.m.

{ FOOD }

- 1 前菜盛り合わせ ¥2,800
(パテ、生ハム、オリーブ、サラミ、チーズ) (tax incl. ¥3,080)
Assorted Appetizers
(Pâté, Prosciutto, Olives, Salami, Cheese)
- ※パテ、生ハムは単品でのご注文もお受け致します。 ¥800
* Pâté and prosciutto can be ordered à la carte. (tax incl. ¥880)
- 2 山椒の香る熱々フライドポテト ¥1,000
アンチョビバター (tax incl. ¥1,100)
Piping Hot Sansho Pepper French Fries
with Anchovy Butter
- 3 砂肝のコンフィー香るハーブオイル ¥1,000
Gizzard Confit with Scented Herb Oil (tax incl. ¥1,100)
- 4 いぶりがっこと熟成イモのポテトサラダ ¥1,000
Smoked Radish Pickles and (tax incl. ¥1,100)
Aged Potato Salad
- 5 立川産ポロネギと生ハムのサラダ ¥1,200
Tachikawa Leeks and (tax incl. ¥1,320)
Prosciutto Ham Salad
- 6 シェフ特製 国産牛のタリアテッレ ¥2,100
Chef's Special Domestic Beef (tax incl. ¥2,310)
Tagliatelle

- 7 立川伊藤養鶏場 ¥1,800
たまごころのカルボナーラ (tax incl. ¥1,980)
19ヶ月熟成イモのニョッキ
Tachikawa Ito Chicken Farm Tamagokoro Carbonara
with 19-Month Aged Potato Gnocchi
- 8 自家製パンチェッタたっぷりの ¥2,100
ペコリーノを加えたアマトリチャーナ (tax incl. ¥2,310)
Amatriciana with Homemade Pancetta and Pecorino
- 9 天然鯛のフィッシュ&チップス ¥2,400
いぶりがっことらっきよのタルタル (tax incl. ¥2,640)
Natural Sea Bream Fish & Chips HARF ¥1,309
Smoked Daikon Radish and (tax incl. ¥1,440)
Rakkyo Scallion Tartar Sauce
- 10 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥3,000
バターをたっぷり加えた (tax incl. ¥3,300)
19ヶ月熟成イモのピューレを添えて
Domestic Cheek Meat Stewed in Red Wine with
Plenty of Butter and 19-Month Aged Potato Puree
- 11 日替わりジェラート ¥700
Gelato of the Day (tax incl. ¥770)

※1~11のメニューは21:00までのオーダーになります。
*Menus 1 to 11 are available for order until 9 p.m.

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)

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

ポッテガ 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)
オールドファッシュヨンド <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

NV アストリア ソラノホテル 
オリジナルラベルスパマンテ
NV Astoria Sorano Hotel
Original Label 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

カンピ フレグレイ 
ファランギーナ 2020
カンティーネ・ファッコ
Campi-Flegrei
Falanghina 2020 Cantine Farro
GLASS ¥1,400 BOTTLE ¥7,700
(tax incl. ¥1,540) (tax incl. ¥8,470)

RED WINE

カンピ フレグレイ 
ピエ ディ ロッソ 2018
カンティーネ・ファッコ
Campi-Flegrei
Piedi Rosso 2018 Cantine Farro
GLASS ¥1,400 BOTTLE ¥7,700
(tax incl. ¥1,540) (tax incl. ¥8,470)

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 生酴純米大吟醸
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 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.).