

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・ファッコ

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

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りください。

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。

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りください。

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。