

# SORANO ROOFTOP BAR

## お盆期間特別ディナーコース

お盆期間特別ディナーコース ¥8,500 (tax incl. ¥9,350)

- Inizio** 夏のレモンスカッシュ 地中海の香り  
始まりの一口。フレッシュレモンを使用し、地中海を心象したモクテル。
- Stuzzichino** 鰻パイ 熟成バルサミコの酸味とストラッツァテッラチーズ  
那須で育った鰻のタレ焼きを自家製パイに乗せた、夏らしいフィンガーフード
- Antipasto** ロブスターのInsalata  
立川小山農園のフェネルとアボカド  
Insalataとはイタリア語でサラダの意。レモンのクーリとバジルがアクセント
- Pasta** ライム香るエビの軽いクリームパスタ  
クリームを使用しながらすっきりとした後味のリングイーネ
- Secondo  
Piatto** 燻製天然真鯛のグリリアータ  
焼き茄子のグレープフルーツサルサとディル  
天然真鯛を燻製にし、グリルに。焼き茄子をソースにし、ほろ苦さをプラス
- Carne** 立川産“柔豚”ロースの炭火烧  
カポナータと熟成マッシュポテト セルバチコとネクタリンのソテー  
カポナータとは夏野菜のトマト煮込み。  
脂が美味なロースと爽やかなカポナータがよく合います
- 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  
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。
- Dolce  
Piccolo** フィナンシェ al limone  
フィナンシェにレモンの皮とジュースを練り込み焼き上げました
- Coffee or Tea** フェアトレードコーヒー または TWG紅茶セレクション

# SORANO ROOFTOP BAR

## キッズコース

キッズコース ¥3,500 (tax incl. ¥3,850)

**Antipasto** とうもろこしの冷製スープ

**Pasta** ベーコンと玉ねぎのトマトクリームパスタ

**Pesce** チーズ入りチキンカツとフライドポテト  
焼き野菜2種 タルタル添え

**Dolce** マンゴーとマスカットのパンナコッタ  
バニラアイス