

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パマンテ

WHITE 
マルセル ダイス ¥1,700
アルザス (tax incl. ¥1,870)
コンプランタシオン

WHITE 
グレネリー エステート ¥1,700
リザーブ (tax incl. ¥1,870)
シャルドネ 2021

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 
ル クロ ダンジュール ¥1,800
カオール 2015 (tax incl. ¥1,980)

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)

大葉とエルダーフラワー ¥1,100
のクーラー (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

Stuppichina

無花果と名古屋コーチンのレバーペーストタルト

旬の無花果を使用し、相性のよいなめらかなレバーペーストと合わせてタルトに仕上げました。
スパークリングワインや軽快なビールと合わせると
より一層おいしくお召し上がりいただけます。

Antipasta

ピーツのジュレを纏わせた戻り鰹のカルパッチョ バジル風味の茄子マリネ

赤いピーツジュレの下には、鰹のたたきからヒントを得た鰹のカルパッチョ、
パルメザンの軽いクリーム、茄子のマリネを重ね、
たくさんのお楽しみとおいしさを一皿に詰め合わせました。

Pasta

ポルチーニとマッシュルームの香り立つクリームパスタ

秋の味覚の代名詞「茸」。
イタリア・トスカーナ地方で今が旬なポルチーニと旨味たっぷりのマッシュルーム。
濃厚なクリームソースをリングイネパスタでお召し上がりください。

Carnet

蜂蜜とスパイスで焼き上げた鴨肉と林檎 酸を効かせたバルサミコのソース

埼玉県産・武州鴨を4種のスパイスと合わせた蜂蜜をたっぷり塗って焼き上げました。
キャラメリゼした林檎と、
ソースにはバルサミコを加え鮮やかな酸を立たせております。

Dolce

秋雲仕立てのモンブラン

モンブランの栗のクリームにエスプーマを使用し、空気を含ませることにより
秋の空に浮かぶ雲のような軽い口当たり仕上げました。

¥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場合がございます。



裏面ワインリストの中から3種類をお選びいただき、
お料理に合わせて楽しめるペアリングセット。

¥3,000 (tax incl. ¥3,300)