

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

蜂蜜と生姜のヴァージン ¥1,100
モスコミュール (tax incl. ¥1,210)
Honey Ginger Virgin
Moscow Mule

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

ソラノレモネード ¥1,100
SORANO (tax incl. ¥1,210)
Lemonade

大葉とエルダーフラワー ¥1,100
のクーラー (tax incl. ¥1,210)
Ooba and Elderflower Cooler

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)
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)

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)

WHITE WINE

マルセル ダイス アルザス 
コンプランタシオン
Alsace Complantation
Marcel Deiss
GLASS ¥1,700 BOTTLE ¥10,200
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥11,220)

グレネリー エステート 
リザーブ シャルドネ 2021
Glenelly Estate Reserve
Chardonnay 2021
GLASS ¥1,700 BOTTLE ¥10,200
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥11,220)

RED WINE

ル クロ ダンジュール 
カオール 2015
Le Clos d'un Jour Cahors 2015
GLASS ¥1,800 BOTTLE ¥11,000
(tax incl. ¥1,980) (tax incl. ¥12,100)

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)

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)

AMERICAN

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

フォアローゼス ¥2,400
Single Barrel (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
CHOISE (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.).

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



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

白桃ベイベーベリーニ ¥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)

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

Stuzzichina

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。

Antipasto

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、
たくさんの楽しさ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。

SARAN^O ROOFTOP BAR

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こともございます。



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)