

WINE

SPARKLING



NV Astoria ¥1,200
Sorano Hotel (tax incl. ¥1,320)
Original Label Spumante

WHITE



Alsace Complantation ¥1,700
Marcel Deiss (tax incl. ¥1,870)

WHITE



Glenelly Estate ¥1,700
Reserve (tax incl. ¥1,870)
Chardonnay 2021

ROSÉ



Terre di Maria Pia ¥1,400
Chiaretto (tax incl. ¥1,540)
Bardolino Classico

RED



Le Clos d'un Jour ¥1,800
Cahors 2015 (tax incl. ¥1,980)

MOCKTAILS

Complement your meal with
non-alcoholic cocktails

White Peach ¥1,100
Baby Bellini (tax incl. ¥1,210)

Ooba and Elderflower ¥1,100
Cooler (tax incl. ¥1,210)

HAPPY HOUR DRINKS



Only for those
who have
DINNER

Introducing a "great value"
apéritif that makes your meal
more enjoyable
each ¥900
(tax incl. ¥990)

NV Astoria Sorano Hotel
Original Label Spumante

Aperol Spritz

Gin & Tonic SORACHI 1984

Moscow Mule

SORANO ROOFTOP BAR

{ DINNER }

Festa Italiana!



Dinner

Stuppichino

Fig and Nagoya Cochin Chicken Liver Paste Tart

Fig in season are complemented
by smooth liver paste to fill this tart.
Pair the dish with sparkling wine or a light beer.

Antipasta

Returning Autumn Bonito Carpaccio Cloaked with Beetroot Gelée Basil Eggplant Marinade

Beneath the beetroot jelly is bonito carpaccio inspired by bonito tataki,
a seared sashimi dish. Light parmesan cream and
eggplant marinade layers add to the fun and flavors on the plate.

Pasta

Creamy Porcini and Mushroom Pasta

Mushrooms - the epitome of autumn bounties - are represented by
seasonal porcini of Tuscany,
Italy and savory white mushrooms.
Delight in linguine tossed with a rich, creamy sauce.

Carnet

Duck and Apples Cooked with Honey and Spices Tangy Balsamic Sauce

Saitama prefecture's prized Bushu duck are generously basted with
honey mixed with four types of spices.
Caramelized apples and balsamic sauce give the dish a vibrant tartness.

Dolce

Autumn Cloud Mont Blanc

Using airy espuma for the usual chestnut cream vermicelli,
this Mont Blanc is as light as autumn clouds.

¥5,500 (tax incl. ¥6,050)

*Menu items and production sites may vary depending on the availability of ingredients.



A wine pairing with a choice of three wines
from the list on the back to go with your meal.

¥3,000 (tax incl. ¥3,300)

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)

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)
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)
- ラガヴァリン 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
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.).