






## 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)

## WINE

### SPARKLING



NV アストリア ¥1,200  
ソラノホテル (tax incl. ¥1,320)  
オリジナルラベルズプマンテ

### 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

### 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

### RED



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

### 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

## 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)

## 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  
オリジナルラベルズプマンテ  
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

### 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)