

MOCKTAILS [NON-ALCOHOL]

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

白桃ペイビーベリーニ ¥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 イングリッシュ ¥900
ブレックファースト (tax incl. ¥990)
Breakfast Tea

TWG フレンチアールグレイ ¥900
TWG French (tax incl. ¥990)
Earl Grey

TWG レッドジャスミン ¥900
TWG Red Jasmine (tax incl. ¥990)

TWG レッドバルーンティー ¥900
TWG Red Balloon Tea (tax incl. ¥990)
ジュシーなブルーベリーの香りが特徴の
ノンカフェインロイボスティー
Caffeine-free rooibos tea with juicy
blueberry scent



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ョンド <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)
シーズナルカクテル <i>Seasonal Cocktail</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)

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)

レニャーノブルゴーニュ 
シャルドネ
Régnard Bourgogne
Chardonnay
GLASS ¥1,800 BOTTLE ¥11,000
(tax incl. ¥1,980) (tax incl. ¥12,100)

RED WINE

ドメーヌ カミュ フレール 
ブルゴーニュ ヴェズレイ
ルージュ / ピノワール
Domaine CAMU Frères
Bourgogne Vézelay
Rouge / Pinot Noir
GLASS ¥1,800 BOTTLE ¥11,000
(tax incl. ¥1,980) (tax incl. ¥12,100)

マルク ブレディフ シノン 
ルージュ / カベルネ・フラン
Marc Brédif Chinon
Rouge / Cabernet Franc
GLASS ¥1,800 BOTTLE ¥11,000
(tax incl. ¥1,980) (tax incl. ¥12,100)

BEER

ソラチ 1984 ¥1,200
SORACHI 1984 (tax incl. ¥1,320)
(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.).

1 前菜盛り合わせ ￥2,800
(パテ、生ハム、オリーブ、サラミ、チーズ) (tax incl. ¥3,080)

Assorted Appetizers
(Pâté, Prosciutto, Olives, Salami, Cheese)

※パテ、生ハムは単品でのご注文もお受け致します。 ￥800
* Pâté and prosciutto can be ordered à la carte. (tax incl. ¥880)

2 農家から届いた新鮮野菜たっぷりの ￥1,400
季節のサラダ (tax incl. ¥1,540)

Seasonal Salad with Plenty of Fresh Vegetables
Delivered from Farmers

3 焼きホタテとトマトのブルスケッタ ￥1,000
にんにくとアンチョビ香る (tax incl. ¥1,100)

タップナードソース
Grilled Scallop and Tomato Bruschetta
Garlic and Anchovy Tapenade Sauce

4 ざくざく食感の海老のおかき揚げ ￥1,000
タイムの香りを添えて (tax incl. ¥1,100)

Crunchy Shrimp Kakiage Tempura Scented with Thyme

5 山椒の香る熱々フライドポテト ￥1,000
アンチョビバター (tax incl. ¥1,100)

Piping Hot Sansho Pepper French Fries
with Anchovy Butter

6 オープンで焼き上げたシェフ特製ラザニア ￥1,800
ホワイトソースと (tax incl. ¥1,980)

たっぷりのとろけるチーズ
Chef's Special Oven-Baked Lasagna
White Sauce and Melty Cheese

7 立川伊藤養鶏場 ￥1,800
たまごころのカルボナーラ (tax incl. ¥1,980)

19ヶ月熟成イモのニョッキ

Tachikawa Ito Chicken Farm Tamagokoro Carbonara
with 19-Month Aged Potato Gnocchi

8 アマトリチャーナ ￥2,100
たっぷりのペコリーノと (tax incl. ¥2,310)

パンチェッタを加えたトマトスパゲッティ
Amatriciana with Pancetta and Pecorino

9 白身魚のフィッシュ&チップス ￥2,400
いぶりがっことらっきよの特製タルタル (tax incl. ¥2,640)

Fish & Chips HALF ￥1,300
Smoked Daikon Radish and (tax incl. ¥1,430)
Rakkyo Scallion Tartar Sauce

10 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥3,000
バターをたっぷり加えた (tax incl. ¥3,300)

19ヶ月熟成イモのピューレを添えて

Domestic Cheek Meat Stewed in Red Wine with
Plenty of Butter and 19-Month Aged Potato Puree

11 日替わりジェラート ￥700
(tax incl. ¥770)

Gelato of the Day

※1~11のメニューは21:00までのオーダーになります。
*Menus 1 to 11 are available for order until 9 p.m.

12 ミックスナッツ ￥700
Mixed Nuts (tax incl. ¥770)

13 大和製菓特製 おかき ￥700
Specialty Rice Crackers (tax incl. ¥770)
by Yamato Seika

14 立川“チーズ王国”厳選！ ￥2,800
チーズ3種盛り合わせ (tax incl. ¥3,080)
Three Cheeses from Tachikawa Cheese Kingdom

15 日替わり小皿 ￥1,000
※その日のオススメおつまみをご提供致します。 (tax incl. ¥1,100)
Side Dish of the Day *Our daily recommendation

16 名古屋コーチンのレバーペースト ￥700
Nagoya Cochin Liver Paste (tax incl. ¥770)

17 お任せ3種デザート盛り合わせ ￥1,200
3-Dessert Assortment (tax incl. ¥1,320)

18 生チョコレート ￥700
Chocolate Ganache (tax incl. ¥770)

SORANO ROOFTOP BAR

※12～18のメニューは22:00までのオーダーになります。
*Menus 12 to 18 are available for order until 10 p.m.

{ FOOD }

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 
 レニャーノブルゴーニュ ¥1,800
 シャルドネ (tax incl. ¥1,980)

RED 
 ドメーヌ カミュ フレール ¥1,800
 ブルゴーニュ (tax incl. ¥1,980)
 ヴェズレイ ルージュノピノノワール

RED 
 マルク プレディフ シノン ¥1,800
 ルージュノカベルネ・フラン (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

ソラノレモネード ¥1,100
 (tax incl. ¥1,210)

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



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)



Aperitivo

立川産^{やわらとん}柔豚を使用した自家製パンチェッタと
 飴色玉葱のトルタ・サラータ
 イタリアでキッシュを意味する「トルタサラータ」。
 パンチェッタの旨味と玉葱の甘みを凝縮したひと皿です。

Antipasta

大地から息吹く冬キャベツのソテーとホタテのマリネ
 立川産レモンのオイルとポロネギのエスプーマ
 甘みたっぷり国産冬キャベツの下には、立川産レモンのオイルを纏ませた
 旬のホタテとポロネギのエスプーマ。冬の味覚を詰め込んだ一品。

Pasta

風味豊かなリングイーネアラビアータ
 立川産トマトとサルシッチャ ふわふわのパルメザンチーズを添えて
 立川産トマトをたっぷり使ったアラビアータは鷹の爪とふわふわのチーズがアクセント。
 イタリアでソーセージを意味するシェフこだわりの「サルシッチャ」とともに召し上がってください。

Carne

仔牛ロースの香草焼き ほうれん草と大黒本しめじのソテー
 芳醇なマデラソースとポルチーニのピューレとともに
 お肉は肉質がやわらかく、まろやかなボビーヴィールのロースを使用。
 表面に色鮮やかな香草をまぶし、焼き上げました。

Dolce

口どけなめらかなムースチョコレート ミルクアイスを添えて
 サンファリーヌショコラとグリオットが奏でる酸味のアクセント
 コースの最後でも重たくならないよう、やさしく解ける2層のチョコレートに、
 グリオットチェリーのソースを合わせ、ほどよい酸味を際立てます。

¥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。