

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 イングリッシュ ¥900
ブレイクファースト (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)
ジューシーなブルーベリーの香りが特徴の
ノンカフェインルイボスティー
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)
ダイキリ <i>Daiquiri</i>	¥1,400 (tax incl. ¥1,540)
ブルームーン <i>Blue Moon</i>	¥1,400 (tax incl. ¥1,540)
グラスホッパー <i>Grass Hopper</i>	¥1,400 (tax incl. ¥1,540)

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)
バイオレットフィズ <i>Violet Fizz</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)

ファジーネーブル
Fuzzy Navel

¥2,000

(tax incl. ¥2,200)

レッドアイ
Red Eye

¥1,700

(tax incl. ¥1,870)

シャンディガフ
Shandy Guff

¥1,400

(tax incl. ¥1,540)

WINE COCKTAIL

アメリカンレモネード
*American
Lemonade*

¥1,700

(tax incl. ¥1,870)

キール
Kir

¥1,700

(tax incl. ¥1,870)

ミモザ
Mimosa

¥2,200

(tax incl. ¥2,420)

キールロワイヤル
Kir Royale

¥2,200

(tax incl. ¥2,420)

ベリーニ
Bellini

¥2,200

(tax incl. ¥2,420)

OUR RECOMMENDED

インフィニティーブルー
Infinity Bleu

¥2,000

(tax incl. ¥2,200)

白いグラスホッパー
*White Grass
Hopper*

¥2,000

(tax incl. ¥2,200)

エスプレッソマティーニ
*Espresso
Martini*

¥2,000

(tax incl. ¥2,200)

大葉のモヒート
*Mojito with
Ooba Leaves*

¥2,000

(tax incl. ¥2,200)

シーズナルカクテル
*Seasonal
Cocktail*

¥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・ヴォレ シュナン・ブラン 
LES VOILETS/
CHENIN BLANC
GLASS ¥1,700 BOTTLE ¥10,200
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥11,220)

RED WINE

レ・ヴォレ 
カベルネ・ソーヴィニヨン
LES VOILETS/
CABERNET SAUVIGNON
GLASS ¥1,700 BOTTLE ¥10,200
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥11,220)

ROSE WINE

テヌテ・フェットチント 
ポッリーノ・ロザート
Ferrocinto Pollino Rosato
GLASS ¥1,700 BOTTLE ¥10,200
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥11,220)

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)

キルホーマン ¥2,400
マキヤーベイ (tax incl. ¥2,640)
Kilchoman Machir Bay

スプリングバンク 10年 ¥2,800
Springbank 10Y (tax incl. ¥3,080)

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

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

竹鶴 ピュアマルト ¥2,200
TAKETSURU Pure Malt (tax incl. ¥2,420)

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.).

Festa Italiana!



Aperitivo

Homemade Pain Perdu Topped with Firefly Squid from Hyogo Touch of Anchovy

Pain perdu of bread soaked in eggs and fried from the ingredients,
it is difficult to imagine what this French toast is like,
but you will find how well it goes with alcohol.

Antipasto

Smoked Salmon Confit Spring Green Purée and Japan-Grown Asparagus

For the antipasto, we offer salmon smoked at our restaurant.
Asparagus and pureed spring beans give this dish vibrant colors.

Pasta

Sakura Shrimp, Canola Flower, Pancetta Linguine Aglio e Olio

Oil-based pasta perfect for spring with plenty of sakura shrimp and
canola flower and a salty kick from homemade pancetta.

Carne

“YAWARATON” Pork Loin Piccata with Sautéed Spring Vegetables Balsamic Sauce and Tomato Fondue

Italian piccata of Yawaraton characterized by good quality pork fat sautéed
with an egg coating - try it with tomato fondue.

Dolce

Tochigi Strawberry and Diplomat Cream Tart Raspberry and Milk Marble Gelato

Diplomat cream made with custard and heavy cream is the perfect
complement to strawberries in season. Enjoy it with moderately tart gelato.

Coffee or Tea

Fair Trade Coffee or TWG Tea Selection

¥5,500 (tax incl. ¥6,050)

*Depending on the purchase situation, ingredients and production areas may change.

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



LES VOLETS/
CHENIN BLANC (tax incl. ¥1,870)

RED



LES VOLETS/
CABERNET (tax incl. ¥1,870)
SAUVIGNON

ROSE



Ferrocinto ¥1,700
Pollino Rosato (tax incl. ¥1,870)

MOCKTAILS

Complement your meal with
non-alcoholic cocktails

SORANO Lemonade ¥1,100
(tax incl. ¥1,210)

Honey Ginger Virgin ¥1,100
Moscow Mule (tax incl. ¥1,210)



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

¥3,000 (tax incl. ¥3,300)