





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・ヴォレ ¥1,700
 シュナン・ブラン (tax incl. ¥1,870)

RED 
 レ・ヴォレ カベルネ ¥1,700
 ソーヴィニヨン (tax incl. ¥1,870)

ROSE 
 テヌテ・フェッロチント ¥1,700
 ポッリーノ・ロザート (tax incl. ¥1,870)

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

自家製パンペルデュ 兵庫県産ホタルイカを乗せて
 アンチョビのアクセント

たっぷりの卵を染み込ませ、焼き上げたパンペルデュ。
 組み合わせからは想像できない一品で、お酒もすすみます。

Antipasta

燻製サーモンのコンフィ

国産アスパラガスと春豆のピューレとともに
 アンティパストには店内で燻製したサーモンをご用意致しました。
 アスパラガスと春豆のピューレで色鮮やかなひと皿に。

Pasta

桜エビ 菜の花 パンチェッタのアーリオ・オーリオ リングイネ
 桜エビと菜の花をたっぷりと使用した春のオイルパスタ。
 自家製のパンチェッタがアクセント。

Carne

立川産^{やわらとん}柔豚ロースのピカタと春野菜のソテー
 バルサミコソースとトマトフォンデュを添えて
 良質な脂が特徴の柔豚を、卵をまとうせてソテーしたイタリアのピカタ仕立て。
 お好みでトマトフォンデュを付けてお楽しみください。

Dolce

栃木県産 苺とディプロマツクリームタルト仕立て
 ラズベリーとミルクのマーブルジェラート
 カスタードと生クリームを合わせたディプロマツクリームと
 旬の苺の相性は格別です。程よい酸味が効いたジェラートと一緒に。

Coffee or Tea

フェアトレードコーヒー or TWG紅茶セレクション

¥5,500 (tax incl. ¥6,050)

※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。

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 VOILETS/ ¥1,700
CHENIN BLANC (tax incl. ¥1,870)

RED

LES VOILETS/ ¥1,700
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)