

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)
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)
バイオレットフィズ <i>Violet Fizz</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
ゴッドファーザー <i>Godfather</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)

ファジーネーブル ¥2,000
Fuzzy Navel (tax incl. ¥2,200)

レッドアイ ¥1,700
Red Eye (tax incl. ¥1,870)

シャンディガフ ¥1,400
Shandy Guff (tax incl. ¥1,540)

WINE COCKTAIL

アメリカンレモネード ¥1,700
American Lemonade (tax incl. ¥1,870)

キール ¥1,700
Kir (tax incl. ¥1,870)

ミモザ ¥2,200
Mimosa (tax incl. ¥2,420)

キールロワイヤル ¥2,200
Kir Royale (tax incl. ¥2,420)

ベリーニ ¥2,200
Bellini (tax incl. ¥2,420)

OUR RECOMMENDED

インフィニティーブルー ¥2,000
Infinity Bleu (tax incl. ¥2,200)

白いグラスホッパー ¥2,000
White Grass Hopper (tax incl. ¥2,200)

エスプレッソマティーニ ¥2,000
Espresso Martini (tax incl. ¥2,200)

大葉のモヒート ¥2,000
Mojito with Ooba Leaves (tax incl. ¥2,200)

シーズナルカクテル ¥2,000
Seasonal Cocktail (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

エヴィダンス by LVHB 
クレマン・ド・ブルゴーニュ
キュヴェ・アッサンブラージュ NV
évidence by LVHB
Cremant de Bourgogne
Cuvée Assemblage
GLASS ¥1,600 BOTTLE ¥9,000
(tax incl. ¥1,760) (tax incl. ¥9,900)

ドラピエ カルト・ドール 
ブリュット
Drappier Carte d'Or Brut
GLASS ¥2,500 BOTTLE ¥13,000
(tax incl. ¥2,750) (tax incl. ¥14,300)

ROSE WINE

テヌテ・フェッロチント 
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)

WHITE WINE

マイケル ポザーン アナベラ 
ソノマ カウンティ シャルドネ
Michael Pozzan Annabella
Sonoma County Chardonnay
GLASS ¥1,700 BOTTLE ¥10,200
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥11,220)

ローゼン “Dr.L” 
リースリング
Loosen “Dr.L” Riesling
GLASS ¥1,600 BOTTLE ¥9,600
(tax incl. ¥1,760) (tax incl. ¥10,560)

RED WINE

カストロ セラーズ 
エステート ジンファンデル
パソ ロブレス 2020
Castoro Cellars Estate
Zinfandel Paso Robles 2020
GLASS ¥1,700 BOTTLE ¥10,200
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥11,220)

BEER

立飛ビール 樽生 ¥800
TACHIHI BEER (tax incl. ¥880)
Draft

立飛ビール 小瓶 ¥800
TACHIHI BEER (tax incl. ¥880)
Small Bottle

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)

グレンモーレンジィ ¥2,000
オリジナル (tax incl. ¥2,200)
GLENMORANGIE Original

AMERICAN

ウッドフォードリザーブ ¥2,000
Woodford (tax incl. ¥2,200)
Reserve

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 ライ ¥1,600
Wild Turkey RYE (tax incl. ¥1,760)

IRISH

ジェムソン ¥1,600
JAMESON (tax incl. ¥1,760)

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 ピュアモルト ¥2,200
TAKETSURU (tax incl. ¥2,420)
Pure Malt

COGNAC

レミーマルタン ¥2,000
VSOP (tax incl. ¥2,200)
REMY MARTIN VSOP

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.).

-
- | | | |
|----|---|------------------------------|
| 15 | ミックスナッツ
<i>Mixed Nuts</i> | ¥700
(tax incl. ¥770) |
| 16 | 大和製菓特製 おかき
<i>Specialty Rice Crackers
by Yamato Seika</i> | ¥700
(tax incl. ¥770) |
| 17 | 立川“チーズ王国”厳選！
チーズ3種盛り合わせ
<i>Three Cheeses from Tachikawa Cheese Kingdom</i> | ¥2,800
(tax incl. ¥3,080) |
| 18 | 日替わり小皿
※その日のオススメおつまみをご提供致します。
<i>Side Dish of the Day</i> *Our daily recommendation | ¥1,000
(tax incl. ¥1,100) |
| 19 | お任せ3種デザート盛り合わせ
<i>3-Dessert Assortment</i> | ¥1,200
(tax incl. ¥1,320) |
| 20 | 生チョコレート
<i>Chocolate Ganache</i> | ¥700
(tax incl. ¥770) |

SORANO ROOFTOP BAR

※15～20のメニューは22:00までのオーダーになります。
*Menus 15 to 20 are available for order until 10 p.m.

{ FOOD }

- 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。
* Pâté and prosciutto can be ordered à la carte. ￥800
(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 タブナードソース (tax incl. ¥1,100)
*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 白身魚のフィッシュ&チップス ￥2,400
特製タルタルソースとともに (tax incl. ¥2,640)
*Fish & Chips
Chef's Special Tartar Sauce*
- 7 オープンで焼き上げたシェフ特製ラザニア ￥2,100
ホワイトソースとたっぷりのとろけるチーズ (tax incl. ¥2,310)
*Chef's Special Oven-Baked Lasagna
White Sauce and Melty Cheese*

- 8 立川伊藤養鶏場 たまごころのカルボナーラ ￥2,100
19ヶ月熟成イモのニョッキ (tax incl. ¥2,310)
*Tachikawa Ito Chicken Farm Tamagokoro Carbonara
with 19-Month Aged Potato Gnocchi*
- 9 ぷりっと海老の ￥2,100
トマトクリームパスタ リングイネ (tax incl. ¥2,310)
Plump Shrimp Tomato Cream Linguine
- 10 秋茸と自家製パンチェッタのオイルパスタ ￥2,100
立川産鷹の爪のアクセント (tax incl. ¥2,310)
*Autumn Mushroom and Homemade Pancetta Oil Pasta
with a Kick of Tachikawa-Grown Red Hot Pepper*
- 11 仔牛肉のコートレット -ミラノ風カツレツ- ￥2,700
(tax incl. ¥2,970)
- 12 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*
- 13 本州鹿ロースのロティ 熟成芋のグラタン ￥3,500
ミルフィーユ仕立て (tax incl. ¥3,850)
赤ワインとミックスベリーソースを添えて
*Roasted Mainland Japan Venison Loin and
Ripened Potato Mille-Feuille Gratin
with Red Wine and Mixed Berry Sauce*
- 14 コーヒーとマロンスープのティラミス ￥1,500
エスプレッソアイスとともに (tax incl. ¥1,650)
Coffee and Chestnut Soup Tiramisu with Espresso Ice Cream

※1~14のメニューは21:00までのオーダーになります。
*Menus 1 to 14 are available for order until 9 p.m.