

WINE

SPARKLING



エヴィダンス ¥1,600
by LVHB (tax incl. ¥1,760)
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

WHITE



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

WHITE



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

RED



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

ROSE



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

MOCKTAILS

お食事に合わせたおすすめ
ノンアルコールカクテル
Complement your meal with
non-alcoholic cocktails

ソラノレモネード ¥1,100
SORANO (tax incl. ¥1,210)
Lemonade

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

SORANO ROOFTOP BAR

{ COURSE }

Festa Italiana!



Aperitivo

柿のマリネとクリームチーズのインボルティエーニ
Marinated Persimmon and Cream Cheese Involtini

Antipasta

ビ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
*Seasonal Bonito Carpaccio with Beetroot Gelée and
Basil Eggplant Marinade*

Pasta

秋茸と自家製パンチェッタのオイルパスタ
立川産鷹の爪のアクセント
*Autumn Mushroom and Homemade Pancetta Oil Pasta
with a Kick of Tachikawa-Grown Red Hot Pepper*

SORANO ROOFTOP BAR

Carne

本州鹿ロースのロティ 熟成芋のグラタン ミルフィーユ仕立て
ポート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 Port Wine and Mixed Berry Sauce*

Dolce

コーヒーとマロンスープのティラミス エスプレッソアイスとともに
*Coffee and Chestnut Soup Tiramisu
with Espresso Ice Cream*

Coffee or Tea

フェアトレードコーヒー or TWG 紅茶セレクション
Fair Trade Coffee or TWG Tea Selection

¥5,800 (tax incl. ¥6,380)

※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。
*Menu items and production sites may vary depending on the availability of ingredients.



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

¥3,000 (tax incl. ¥3,300)