

# Festa Italiana!



## *Aperitivo*

燻製サーモンのタルタル  
春豆のピューレとともに

*Smoked Salmon Tartare with Pureed Spring Beans*

## *Antipasto*

メカジキの炙り 彩り野菜とバジルのソース

*Seared Sawara Mackerel with  
Assorted Vegetables and Basil Sauce*

## *Prima Piatto*

菜の花と桜エビのアーリオ・オーリオ リングイネ  
立川産 鷹の爪のアクセント

*Canola Flower and Sakura Shrimp Linguine Aglio e Olio  
with Tachikawa Chili Pepper*

SURANO ROOFTOP BAR

## *Carne*

厚切り牛タンのロティ

アスパラガスのソテーと蓮根の赤ワイン煮 マデラソースを添えて

*Thick Roasted Beef Tongue, Sauteed Asparagus,  
Red Wine Stewed Lotus Root, Madeira Sauce*

## *Dolce*

苺とディプロマットクリームのカルト仕立て  
ピスタチオのアイス

*Strawberry and Diplomat Cream Tart  
with Pistachio 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.*

¥3,900 (tax incl. ¥4,290)

## WINE

SPARKLING



モンムソー ¥1,600  
クレマンド (tax incl. ¥1,760)  
ロワール  
MONMOUSSEAU  
CREMANT DE LOIRE

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



テテラ ピノ ノワール ¥1,700  
マーティンボロー (tax incl. ¥1,870)  
ヴィンヤード  
Te Tera Pinot Noir  
Martinborough Vineyard

RED



アマンカヤ ボデガス ¥1,700  
カロ マルベック (tax incl. ¥1,870)  
カベルネ ソーヴィニヨン  
BODEGAS CARO AMANCAYA  
Malbec Cabernet Sauvignon



お料理に合わせて楽しめる  
3種類のワインペアリングセット。  
3 types of wines  
that can be enjoyed with your meal.

¥3,900 (tax incl. ¥4,290)



お料理に合わせて楽しめる  
3種類のノンアルコールペアリングセット。  
3 types of non-alcoholic beverage,  
that can be enjoyed with your meal.

¥2,300 (tax incl. ¥2,530)

# SORANO ROOFTOP BAR

{ COURSE }