

## MOCKTAILS [NON-ALCOHOL]

ヴァージンモヒート ¥1,300  
Virgin Mojito (tax incl. ¥1,430)

大葉のヴァージンモヒート ¥1,300  
Virgin Mojito (tax incl. ¥1,430)  
Ooba Leaves

大葉とエルダーフラワー ¥1,300  
のクーラー (tax incl. ¥1,430)  
Ooba and Elderflower Cooler

蜂蜜と生姜のヴァージン ¥1,200  
モスコミュール (tax incl. ¥1,320)  
Honey Ginger Virgin  
Moscow Mule

白桃ベイビーベリーニ ¥1,200  
White Peach (tax incl. ¥1,320)  
Baby Bellini

ソラノレモネード ¥1,200  
SORANO (tax incl. ¥1,320)  
Lemonade

## NON-ALCOHOL

ペピネル フラワーシードル ¥1,200  
ノンアルコール (tax incl. ¥1,320)  
スパークリング  
PEPINELLE Flower Cider  
Non Alcohol Sparkling

黒ブドウジュース ¥1,100  
ローター・ (tax incl. ¥1,210)  
トラウベンモスト  
Grape Juice Roter Traubenmost

オレンジジュース ¥1,100  
Orange Juice (tax incl. ¥1,210)

グレープフルーツジュース ¥1,100  
Grapefruit Juice (tax incl. ¥1,210)

クランベリージュース ¥800  
Cranberry Juice (tax incl. ¥880)

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)

## 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  
ブラックファースト ¥900  
TWG English (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  
ノンカフェインレイボスティー  
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>	¥1,500 (tax incl. ¥1,650)
ホワイトレディ <i>White Lady</i>	¥1,500 (tax incl. ¥1,650)
アレキサンダー <i>Alexander</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
ダイキリ <i>Daiquiri</i>	¥1,500 (tax incl. ¥1,650)
ブルームーン <i>Blue Moon</i>	¥1,500 (tax incl. ¥1,650)
グラスホッパー <i>Grass Hopper</i>	¥1,500 (tax incl. ¥1,650)

ジャックローズ <i>Jack Rose</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
-----------------------------	------------------------------

## LONG COCKTAIL

ジントニック <i>Gin &amp; 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>	¥1,500 (tax incl. ¥1,650)
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>	¥1,500 (tax incl. ¥1,650)

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 <i>Fuzzy Navel</i>	¥2,000 (tax incl. ¥2,200)
レッドアイ <i>Red Eye</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
シャンディガフ <i>Shandy Guff</i>	¥1,400 (tax incl. ¥1,540)

## WINE COCKTAIL

アメリカンレモネード <i>American Lemonade</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
キール <i>Kir</i>	¥1,700 (tax incl. ¥1,870)
ミモザ <i>Mimosa</i>	¥2,200 (tax incl. ¥2,420)
キールロワイヤル <i>Kir Royale</i>	¥2,200 (tax incl. ¥2,420)
ベリーニ <i>Bellini</i>	¥2,200 (tax incl. ¥2,420)

## OUR RECOMMENDED

インフィニティーブルー <i>Infinity Bleu</i>	¥2,000 (tax incl. ¥2,200)
白いグラスホッパー <i>White Grass Hopper</i>	¥2,000 (tax incl. ¥2,200)
エスプレッソマティーニ <i>Espresso Martini</i>	¥2,000 (tax incl. ¥2,200)
大葉のモヒート <i>Mojito with Ooba Leaves</i>	¥2,000 (tax incl. ¥2,200)
シーズナルカクテル <i>Seasonal Cocktail</i>	¥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

モンムソー   
クレマンド ロワール  
MONMOUSSEAU  
CREMANT DE LOIRE  
GLASS ¥1,600 BOTTLE ¥9,000  
(tax incl. ¥1,760) (tax incl. ¥9,900)

シャンパーニュ   
ドラピエ カルト・ドール ブリュット  
Champagne  
Drappier Carte d'Or Brut  
GLASS ¥2,800 BOTTLE ¥17,000  
(tax incl. ¥3,080) (tax incl. ¥18,700)

## RED WINE

テ テラ ピノ ノワール   
マーティンボロー ヴィンヤード  
Te Tera Pinot Noir  
Martinborough Vineyard  
GLASS ¥1,700 BOTTLE ¥9,900  
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥10,890)

## 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 ¥9,900  
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥10,890)

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)

アマンカヤ ボデガス カロ   
マルベック カベルネ  
ソーヴィニヨン  
BODEGAS CARO AMANCAYA  
Malbec Cabernet Sauvignon  
GLASS ¥1,700 BOTTLE ¥9,900  
(tax incl. ¥1,870) (tax incl. ¥10,890)

## BEER

立飛ビール 樽生 ¥1,000  
TACHIHI BEER (tax incl. ¥1,100)  
Draft

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

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 ピュアマルト ¥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.).

- 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  
季節のサラダ ¥1,400  
(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 ¥1,200  
にんにくとアンチョビ香る タプナードソース (tax incl. ¥1,320)  
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 ¥1,200  
タイムの香りを添えて (tax incl. ¥1,320)  
Crunchy Shrimp Kakiage Tempura Scented with Thyme
- 5 山椒の香る熱々フライドポテト ¥1,200  
アンチョビバター (tax incl. ¥1,320)  
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 オーブ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 ふりっと海老の ¥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 菜の花と桜エビのアーリオ・オーリオ リングイネ ¥2,100  
立川産 鷹の爪のアクセント (tax incl. ¥2,310)  
Canola Flower and Sakura Shrimp Linguine Aglio e Olio  
with Tachikawa Chili Pepper
- 11 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
- 12 厚切り牛タンのロティ ¥3,500  
アスパラガスのソテーと蓮根の赤ワイン煮 (tax incl. ¥3,850)  
マデラソースを添えて  
Thick Roasted Beef Tongue, Sauteed Asparagus,  
Red Wine Stewed Lotus Root, Madeira Sauce
- 13 苺とディプロマットクリームタルト仕立て ¥1,500  
ピスタチオのアイス (tax incl. ¥1,650)  
Strawberry and Diplomat Cream Tart  
with Pistachio Ice Cream

※1~13のメニューは21:00までのオーダーになります。  
\*Menus 1 to 13 are available for order until 9 p.m.

- 
- 14 ミックスナッツ ¥700  
*Mixed Nuts* (tax incl. ¥770)
- 15 大和製菓特製 おかき ¥700  
*Specialty Rice Crackers*  
*by Yamato Seika* (tax incl. ¥770)
- 16 立川“チーズ王国”厳選!  
チーズ3種盛り合わせ ¥3,000  
*Three Cheeses from Tachikawa Cheese Kingdom* (tax incl. ¥3,300)
- 17 日替わり小皿 ¥1,000  
※その日のオススメおつまみをご提供致します。 (tax incl. ¥1,100)  
*Side Dish of the Day* \*Our daily recommendation
- 18 お任せ3種デザート盛り合わせ ¥1,200  
*3-Dessert Assortment* (tax incl. ¥1,320)
- 19 生チョコレート ¥700  
*Chocolate Ganache* (tax incl. ¥770)

## SORANO ROOFTOP BAR

※14~20のメニューは22:00までのオーダーになります。  
\*Menus 14 to 20 are available for order until 10 p.m.

---

{ FOOD }