

【ランチ限定】ステーキコース

¥9,350

厳選した食材を使用した、ランチだけのお得なコースです。



北海道産水蛸のカルパチョ ライムと魚醤



立川産の独活と本鮭のコンフィ
伊藤養鶏場「たまごころ」の卵黄ソース



サーロインステーキ (150g)
香味野菜と自家製ポン酢 ミニサラダ

炊き立ての釜炊きSORANO米 赤出汁 香の物

季節のソルベと食後のお飲み物

ランチセット “DAICHI”

¥5,500

サラダやお造りに、6種類の料理を盛り込んだ「彩り御膳」を含む、華やかなランチセットです。



新鮮野菜のサラダ 酢橘ドレッシングと出汁酢のジュレ



季節のお造り



彩り御膳

- ・天婦羅
- ・旬野菜の焼き合わせ
- ・南蛮漬
- ・立川のブランドポーク 柔豚（やわらとん） ロース
- ・伊藤養鶏場「たまごころ」の出汁巻き卵
- ・牛肉のすき焼き風



SORANO米の炊き込みご飯 赤出汁 香の物

甘味と食後のお飲み物 (下記よりお選びください)

SPECIAL COURSE MENU / LUNCH SET

日替わりランチ “SORA”

¥3,080

日ごと装いを変える空のように、毎日メインディッシュが変わります。お近くのスタッフにお伺いください。



新鮮野菜のサラダ 酢橘ドレッシングと出汁酢のジュレ

日替わりでお楽しみいただけるメインディッシュ 3種類のお惣菜

SORANO米の炊き込みご飯

赤出汁

香の物

甘味と食後のお飲み物のセット

¥1,100

甘味とお飲み物をおひとつずつお選びください。

こちらのセットは、ランチセットをご利用の方のみご注文いただけます。

甘味

・ココナッツの白い水ようかん



・昔懐かしいほうじ茶のクレーン・キャラメル

・酒粕アイスクリーム 黒胡麻シガー

・季節のソルベ

お飲み物

・黒豆グリーンルイボスティー (温 or 冷) SORANO HOTELオリジナルブレンド

・大地の野草茶 (温)

8種類 (どくだみ・はぶ茶・プーアル・紅花・柿の葉・桑の葉・ハト麦・カモミール) のブレンド

・夏の野草茶 (温)

5種類 (ハト麦・はぶ茶・プーアル・レモングラス・柿の葉) のブレンド

・東京狭山茶 / 東京紅茶 (温)

・アイス アールグレイティー (冷)

・フェアトレードコーヒー (温 or 冷)

* 当店では環境への配慮を目的とし、ストローの不使用を心掛けております。
* 食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になることがあります。
* お会計はテーブルにて承ります。 * すべての料金には消費税が含まれています。