



FOOD MENU



CUISINE

SORA

Under the blessings of the sky and the sun,
fun begins when everyone gathers.

SALAD



冷やしトマトのチーズサラダ
Chilled Tomato Cheese Salad

680 yen (税込・Tax included)

よく冷やしたトマトを和出汁と醤油のドレッシングでマリネし、たっぷり粉チーズをかけたサラダです。トマトとチーズと和のマリアージュをお楽しみ下さい。

*アレルギー：乳・小麦・落花生・胡桃
Allergens: Milk, Wheat, Peanuts, Walnuts



いぶりがっこの燻製ポテトサラダ
Iburigakko Smoked Potato Salad

880 yen (税込・Tax included)

秋田産のいぶりがっこを使った食感も楽しめるポテトサラダです。瞬間燻製の演出と香りもお楽しみ下さい。

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat



針野菜と合鴨のロースト
Roasted Duck with Needle Vegetables

880 yen (税込・Tax included)

細切りにしたシャキシャキ食感のお野菜と、柔らかくローストした鶏をオレンジビネガーを使ったソースでお召し上がり下さい。

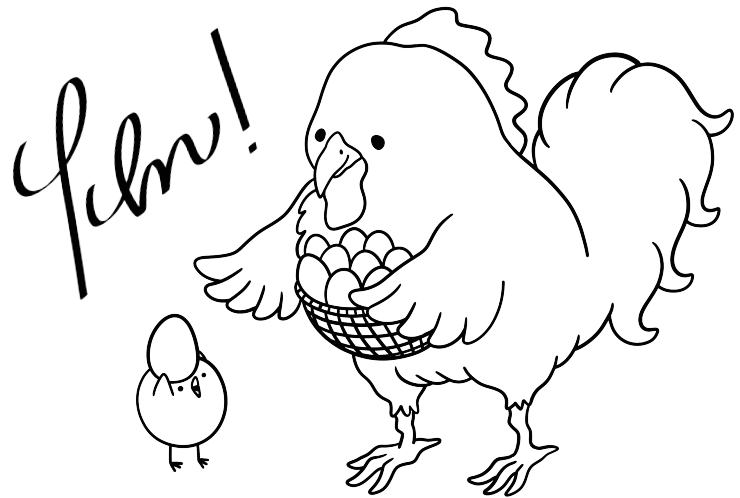


ロメインレタスのシーザーサラダ
Romaine Lettuce Caesar Salad

880 yen (税込・Tax included)

みずみずしいロメインレタスに駿河湾産のしらすをたっぷり使ったシーザーサラダです。

*アレルギー：乳・卵 / Allergens: Milk, Egg



QUICK



ラタトゥイユとじゃがいものサラダ
Ratatouille and Potato Salad

680 yen (税込・Tax included)

数種類の野菜で作った甘酸っぱいラタトゥイユの上に、どこか懐かしい甘めのポテトサラダをのせた一皿です。

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat



彩り野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda with Colorful Vegetables

1,100 yen (税込・Tax included)

彩り豊かな新鮮な野菜を、アンチョビとガーリックのきいた冷製のバーニャソースでお召し上がり下さい。

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat

ANTIPASTO



ポテトフライ
Potato Fries

750 yen (税込・Tax included)

皮付きジャガイモをじっくり揚げました。
ガーリックとバターの香り、アツアツとほくほくを
お楽しみ下さい。

*アレルギー：乳・小麦 / Allergens : Milk, Wheat



燻製あれこれ盛り合わせ
Assorted Smoked Foods

980 yen (税込・Tax included)

ハム、卵、チーズ、ナッツなど数種類の食材を
瞬間燻製でご提供します。
燻製の美味しさを堪能して下さい。

*アレルギー：乳・卵・小麦・落花生・胡桃
Allergens : Milk, Egg, Wheat, Peanuts, Walnuts



本日のポタージュ
Today's Potage

600 yen (税込・Tax included)

濃厚な野菜の風味を味わえるポタージュです。
味はスタッフにお尋ね下さい。

*アレルギー：乳・小麦 / Allergens : Milk, Wheat

酒泥棒
Liquor Thief

550 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳 / Allergens : Milk

ミックスナッツ
Mixed Nuts

550 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：落花生・胡桃
Allergens : Peanuts, Walnuts

レーズンバター
Raisin Butter

550 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳 / Allergens : Milk

燻製チーズ
Smoked Cheese

550 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳 / Allergens : Milk

生ハム
Raw Ham

550 yen (税込・Tax included)

さつま芋のチップス
Sweet Potato Chips

660 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：小麦 / Allergens : Wheat

生チョコレート
Raw Chocolate Truffles

770 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵・小麦
Allergens : Milk, Egg, Wheat



※イメージ写真



※イメージ写真

バケット1枚
Bucket

100 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens : Milk, Egg, Wheat

クラッカー5枚
Cracker

250 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens : Milk, Egg, Wheat

フォカッチャ
Focaccia

350 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens : Milk, Egg, Wheat

オリーブオイルと岩塩
Olive Oil and Rock Salt

120 yen (税込・Tax included)

ヨーロッパで名高いシシリー産の岩塩とエクストラ
バージンオリーブオイルのセットです。
焼きたてのパンのお供に。

FISH



海老と野菜のアヒージョ
Shrimp and Vegetable Ajillo

850 yen (税込・Tax included)

シンプルながら間違いない一品。
残ったガーリックオイルにパケットやフォカッチャを
浸して食べるのがオススメです。

*アレルギー：海老 / Allergens: Shrimp



海老の濃厚クリームソース煮
Boiled Shrimp in Rich Cream Sauce

970 yen (税込・Tax included)

甲殻類の旨味と野菜の旨味が詰まったソースに
生クリームを加え煮込みました。
パケットやフォカッチャとも相性抜群です。

*アレルギー：乳・小麦・海老・蟹
Allergens: Milk, Wheat, Shrimp, Crab



ムール貝の酒蒸し
Mussels Steamed in Sake

980 yen (税込・Tax included)

ムール貝から出る旨味とニンニク、パセリの香りが
白ワインにぴったりです。
スープにパンを浸して召し上がるのもおすすめです。

*アレルギー：乳・小麦 / Allergens: Milk, Wheat



カジキの塩麴ソテー
Sauteed Swordfish with Salted Malt

1,000 yen (税込・Tax included)

柔らかくふっくらしたカジキと塩麴+バターの
組み合わせをお楽しみ下さい。

*アレルギー：乳・小麦 / Allergens: Milk, Wheat



わた持ちイカの蒸焼き
Grilled Squid with Cotton

1,200 yen (税込・Tax included)

わたは濃厚でコクがあり、肉厚な身とのマリージュ
が最高です。お酒が進む事、間違いなし!

*アレルギー：乳 / Allergens: Milk

ツナのパテ
Tuna Pate

900 yen (税込・Tax included)

静岡で採れたマグロをパテにしました。
付け合わせのミニトーストと一緒に
お召し上がり下さい。

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat

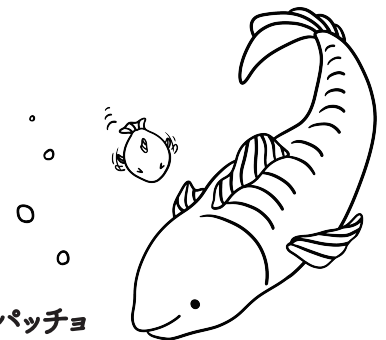


サーモンのカルパッチョ
Salmon Carpaccio

1,400 yen (税込・Tax included)

熟成によりしっとりとしたサーモンをスモーキーな
香りと共にお届けします。
冷えたワインのお供に。

*アレルギー：小麦・落花生・胡桃 / Allergens: Wheat, Peanuts, Walnuts



MEAT



SORA名物ソーセージ
SORA's Famous Sausage

920 yen (税込・Tax included)

シェフ押し!
肉汁溢れるジューシーで大きな自家製ソーセージです。

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat



ローストポーク 香味おろしソース
Roast Pork with Grated Sauce

920 yen (税込・Tax included)

低温で調理することで、柔らかくしっとりとした肉質となっております。
大根おろしと香味野菜の香りの乗ったソースは相性抜群です。

*アレルギー：小麦 / Allergens: Wheat



鶏の醤油麹グリル
Grilled Chicken with Soy Sauce Koji

910 yen (税込・Tax included)

鶏もも肉を醤油麹に付け込んで焼き上げます。
麹の効果で柔らかくジューシーになった鶏のグリルをお楽しみ下さい。

*アレルギー：小麦 / Allergens: Wheat



イベリコ豚のグリル
Grilled Iberico Pork

1,250 yen (税込・Tax included)

上質な餌で育ったイベリコ豚は旨味溢れる脂と柔らかな肉質をお楽しみ頂けます。

つくね
Tsukune

880 yen (税込・Tax included)

鶏と豚の挽肉で作ったつくねをスキレットで仕上げます。
卵黄と甘塩っぱい醤油ベースのタレでお召上がり下さい。

*アレルギー：卵 / Allergens: Egg



国産牛のステーキ
Domestic Beef Steak

数量限定 / Limited Quantity

2,750 yen (税込・Tax included)

柔らかい肉質、旨味が強いを基準にその日のおすすめをご提供致します。部位が気になる方はスタッフまで。

*アレルギー：乳・小麦 / Allergens: Milk, Wheat

※ご提供までにお時間を頂く場合がございます。お肉は食べやすいサイズにカットさせていただきます。

DESSERT



なめらかクリームブリュレ
Smooth Creme Brulee

680 yen (税込・Tax included)

黄卵と生クリームをたっぷり使用し、滑らかな口溶けに仕上げました。
*アレルギー：乳・卵 / Allergens: Milk, Egg



お豆腐仕立てのレアチーズケーキ
Rare Cheesecake made with Tofu

680 yen (税込・Tax included)

お豆腐と豆乳を使ったレアチーズにフルーツソースとナッツをトッピング。一味違った濃厚レアチーズケーキです。
*アレルギー：乳・落花生・胡桃
Allergens: Milk, Peanuts, Walnuts



ティラミス
Tiramisu

750 yen (税込・Tax included)

ティラムスの意味はイタリア語で「私を元気づけて」だそうです。明日への活力に本場の甘いティラミスをどうぞ召し上がり。

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat



紫芋の生スイートポテト
Raw Purple Sweet Potato

700 yen (税込・Tax included)

あえて焼き上げない事で、しっとり滑らかに仕上げました。さつま芋のチップでディップしながらお召し上がり下さい。

*アレルギー：乳・卵・小麦
Allergens: Milk, Egg, Wheat



和パフェ
Japanese Parfait

1,200 yen (税込・Tax included)

京都産の貴賓ある宇治抹茶アイスに黒糖のわらび餅、金時豆の甘煮を使った和テイストのパフェで御座います。

*アレルギー：乳・卵・小麦
Allergens: Milk, Egg, Wheat



<p>ジャージー牛乳のアイス Jersey Milk Ice Cream</p> <p>500 yen (税込・Tax included)</p> <p>希少なジャージー牛乳を使用。濃厚で上品な甘味は幅広い層に気に入って頂ける仕上がりです。 *アレルギー：乳・卵 / Allergens: Milk, Egg</p>	<p>ローストピスタチオのアイス Roasted Pistachio Ice Cream</p> <p>500 yen (税込・Tax included)</p> <p>ローストしたことにより香ばしさが増しています。ピスタチオの旨味、コク、香りが絶妙な仕上がりです。 *アレルギー：乳・卵・落花生・胡桃 Allergens: Milk, Egg, Peanuts, Walnuts</p>	<p>宇治抹茶のアイス Uji Matcha Ice Cream</p> <p>500 yen (税込・Tax included)</p> <p>京都府産の宇治抹茶をたっぷり使用。宇治抹茶ならではの色味、香り、貴賓のある苦味を味わえます。 *アレルギー：乳・卵 / Allergens: Milk, Egg</p>
<p>紀州梅のシャーベット Kishu Plum Sherbet</p> <p>500 yen (税込・Tax included)</p> <p>和歌山県紀州産の梅果肉、果汁を使用。梅の旨味を活かしつつ、後味がさっぱりとしたシャーベットです。</p>	<p>柚子のシャーベット Yuzu Sherbet</p> <p>500 yen (税込・Tax included)</p> <p>国産の柚子を丸ごと使用しています。柚子本来の甘味、香り、苦味がバランスよくお口に広がります。</p>	<p>本日のアイス Ice Cream of the day</p> <p>500 yen (税込・Tax included)</p> <p>スタッフまでお尋ね下さい。 *アレルギー：乳・卵 / Allergens: Milk, Egg</p>



黒米黒カレー
Black Rice Black Curry

800 yen (税込・Tax included)

始まりは甘く、後に旨辛が味わえるルーです。
ライスは身体にいい成分がたっぷり入った黒米をブレンドして炊き上げました。🍴の一皿に是非!

*アレルギー: 乳・小麦 / Allergens: Milk, Wheat



鶏白湯ラーメン
Chicken Hot Water Ramen

650 yen (税込・Tax included)

老若男女問わず、幅広い層に人気。
鶏の旨み、甘味を感じるマイルドなスープです。
※麺は半玉でご提供します。

*アレルギー: 卵・小麦 / Allergens: Egg, Wheat

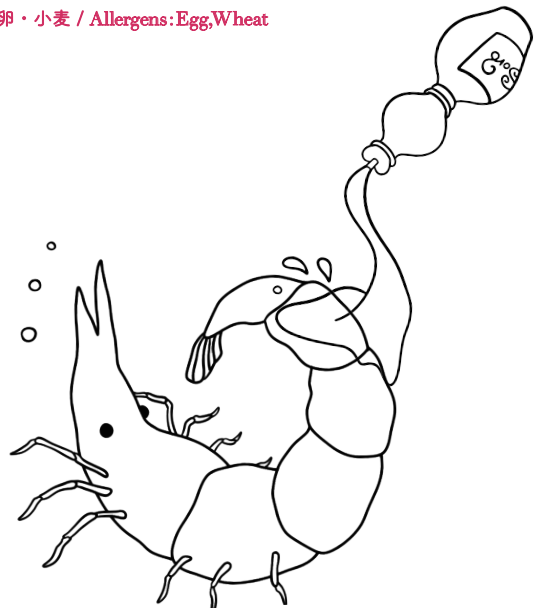


海老のクリームパスタ
Creamy Shrimp Pasta

1,100 yen (税込・Tax included)

海老の旨味を凝縮した濃厚なソースで絡めたパスタです。
温かいうちにお召し上がり下さい。

*アレルギー: 乳・小麦・海老・蟹 / Allergens: Milk, Wheat, Shrimp, Crab



鴨と照り焼きソースのピザ
Pizza with Duck and Teriyaki Sauce

1,100 yen (税込・Tax included)

王道の甘しょっぱいタレと鴨肉のピザです。
トッピングの海苔がさらに美味しさを引き立てます。

*アレルギー: 乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat



自家栽培バジルとトマトソースのピザ
Homegrown Basil and Tomato Sauce Pizza

1,100 yen (税込・Tax included)

自家栽培のバジルを使ったトマトソースのピザです。
生地は薄いものを使用していますので、おつまみでもお食事でもお楽しみ頂けます。

*アレルギー: 乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat



チーズといぶりがっこのピザ
Cheese and Smoked Pizza

1,100 yen (税込・Tax included)

秋田特産のいぶりがっことチーズをたっぷり使った、シンプルながらも贅沢なピザです。
いぶりがっこの食感と濃厚なチーズ、大葉の香りが相性抜群!
是非お試し下さい。

*アレルギー: 乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat

※コースは全て御予約制※

COURSE MENU

BBQコース【2名様〜】



A 前菜3種・バーニャカウダ5、6種・鶏もも・イベリコ豚魚・野菜3種・自家製ソーセージ・プランクグリル

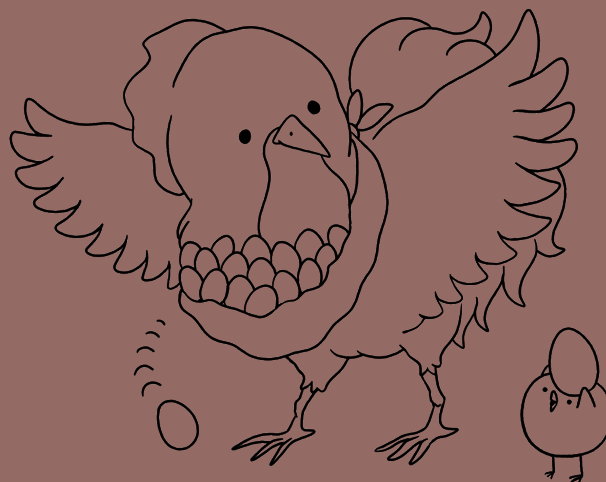
4,500 yen (税込・Tax included)

B 前菜3種・バーニャカウダ5、6種・鶏もも・イベリコ豚魚・野菜3種・焼き牡蠣1個・自家製ソーセージ
グラスワイン・プランクグリル

6,000 yen (税込・Tax included)

C 前菜3種・バーニャカウダ5、6種・鶏もも・イベリコ豚魚・野菜3種・国産牛・自家製ソーセージ
スパークリングボトルサービス・プランクグリル

8,500 yen (税込・Tax included)





※イメージ写真

SORAスペシャルコース【2名様～受付】

5,500 yen (税込・Tax included) / 1名様分

前菜3種・ポタージュ・バケット・ローストポーク
カルパッチョ・自家製ソーセージ・ピザ・デザート



※イメージ写真

立食パーティー【10名様～受付】

3,500 yen (税込・Tax included) / 1名様分

前菜7種・サラダ・ローストポーク
結婚式の二次会・JAZZイベント等でご利用下さい。
※コース内容は事前に要御相談

飲み放題90分【10名様以上～】

2,000 yen (税込・Tax included)

※一名様あたりの料金です。

セット内容：ビール／ウイスキー／サワー／ワイン／ソフトドリンク各種
※瓶ビールで乾杯・延長30分 500円

宴会・立食コースのみ
(但し10名様以上の場合)
プラスで飲み放題も承っております。

LUNCH MENU

*ランチセット A/B/C 全種共通アレルギー：乳・卵・小麦・海老・蟹・そば・落花生・胡桃
Lunch Set A/B/C All Allergens : Milk, Egg, Wheat, Shrimp, Crab, Soba, Peanuts, Walnuts



ランチセットA 魚のグリル
Lunch Set A Grilled Fish
2,100 yen (税込・Tax included)



ランチセットB
おろしポン酢の和風ハンバーグ
Lunch Set B Japanese-Style Hamburger
Steak with Grated Ponzu Sauce
2,100 yen (税込・Tax included)



ランチセットC
デミグラスソースのハンバーグ
Lunch Set C Hamburger Steak with
Demi-Glace Sauce
2,100 yen (税込・Tax included)



ランチセット 黒米黒カレー
Lunch Set Black Rice Black Curry
1,700 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・小麦 / Allergens : Milk, Wheat

バケット 1枚 : 50 yen (税込・Tax included)
Bucket

おにぎり : 50 yen (税込・Tax included)
Rice Ball

追加でご注文出来ます。/ You can order additional items.



※ピザの種類は3種からお選び頂けます。また、ピザのみ単品でも承ります。
You can choose from three types of pizza. We also accept orders for individual pizzas.

ランチセット ピザ
Lunch Set Pizza
1,600 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens : Milk, Egg, Wheat

【ピザ：単品 / Pizza : Single Item】

鴨と照り焼きソースのピザ
Pizza with Duck and Teriyaki Sauce
1,100 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens : Milk, Egg, Wheat

自家栽培バジルとトマトソースのピザ
Homegrown Basil and Tomato Sauce Pizza
1,100 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens : Milk, Egg, Wheat

チーズといぶりがっこのピザ
Cheese and Smoked Pizza
1,100 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens : Milk, Egg, Wheat

お昼のマリアージュセット / Lunch Mariage Set

ドリンク1品 × フード1品 / One Drink × One Food : 1,000 yen (税込・Tax included)

※お得な昼飲みセットは2回目以降のご注文は"単品価格"で承ります。
For the second and subsequent orders of the great value lunch set, We will accept the "Single Item Price".

FOOD

1. 酒泥棒とレーズンバター
Liquor Thief and Raisin Butter
670 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳 / Allergens: Milk

2. 燻製チーズと生ハム
Smoked Cheese and Prosciutto
670 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳 / Allergens: Milk

3. フライドポテト
French Fries
670 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・小麦 / Allergens: Milk, Wheat

4. ラタトゥイユとじゃがいものサラダ
Ratatouille and Potato Salad
670 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat

5. さつまい芋のチップスとミックスナッツ
Sweet Potato Chips and Mixed Nuts
670 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：小麦・落花生・胡桃 / Allergens: Wheat, Peanuts, Walnuts

6. うずらの燻製煮卵と合鴨のパストラミ
Smoked Quail Egg and Duck Pastrami
670 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵 / Allergens: Milk, Egg

7. 生チョコレート
Raw Chocolate Truffles
680 yen (税込・Tax included)

*アレルギー：乳・卵・小麦 / Allergens: Milk, Egg, Wheat



2.



5.



6.

DRINK

アサヒスーパードライ
Asahi Superdry
700 yen (税込・Tax included)

ハイボール ブラックニッカ
Highball Black Knickers
700 yen (税込・Tax included)

赤・白ワインボックスワイン
Red / White Wine Box Wine
600 yen (税込・Tax included)

スパークリングワイン
Sparkling Wine
700 yen (税込・Tax included)



Thank you For Coming