

DAICHIN RESTAURANT

おいしく、  
楽しく、  
健やかに。

「大地の味」をいただきます。

*well-being*

DAICHINO RESTAURANTでは、心にも体にも心地よい「ウェルビーイング」をコンセプトに、土からこだわった厳選素材を生かした、健康的でおいしい食事をご提案しています。

和食をベースにした「ジャパニーズ・クロスオーバースタイル」で、生産者の方の思いと、素材の生命力を込めた、旬のひと皿ひと皿をお楽しみください。

DAICHINO RESTAURANT



## DAICHINO RESTAURANT

ローカルの魅力と適地適作にこだわる食材選び

*Alluring local products and the right crop  
grown in the right land*

### 私たちが支える生産者の皆さま (抜粋・順不同)

伊藤養鶏場、古川畜産、コトハ(滝島園)、立川みの一れを通じて近郊の農家さん(すべて立川市)、下田畜産(武蔵村山市)、近藤醸造(あきる野市)、豊島屋酒造(東村山市)、上野原ハーブガーデン(山梨県)、奥多摩わさび(東京都)、渋井農業研究所、後藤ファーム(ともに栃木県)、Corot(埼玉県)、カラフル野菜の小山農園、波心会(北海道) 他

### Our producers (excerpt, partners listed in random order)

Itou Poultry Farm, Furukawa Livestock, Kotoha(Takishimaen), farmers in the vicinity (all in Tachikawa City) through Minore Tachikawa, Shimoda Livestock (Musashi-murayama City), Kondo Brewery (Akiruno City), Toshimaya Shuzou (Higashimurayama City), Uenohara Herb Garden (Yamanashi Prefecture), Okutama WASABI (Tokyo), Shibui Agricultural Research Institute, Goto farm (both from Tochigi Prefecture), Corot (Saitama Prefecture), KOYAMA FARM, Hasshinkai (Hokkaido), and more



### ‘出汁’から始まる食体験

#### A Food Experience that Starts with ‘Dashi’ Stock

DAICHINO RESTAURANTでは、まず初めに「一番出汁」をご提供しております。産地にこだわった真昆布、本枯節と富士山の湧水で丁寧に引いたお出汁から、本日のディナーが始まります。

At DAICHINO RESTAURANT,  
we start your dinner with ‘ichiban dashi’, the first stock of kelp and bonito flakes produced in select locations, carefully drawn out with Mt. Fuji spring water.

※当店のお米はすべて国産米を使用しております。 ※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。

※お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。

\*All of our rice uses domestic rice.

\*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

\*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

## Seasonal Goren Set Meal

¥8,500

四季の御膳

(tax incl. ¥9,350)

**前菜** 三元豚“下田さん家の豚” たっぶりのクレソンと新玉葱を添えて  
“SANGENTON” the Shimodas’ Pork with  
Watercress and New Crop Onion

**椀物** 天使の海老と伊藤養鶏場の卵を使った真丈 八重桜咲くお出汁  
Angel Shrimp and Itou Poultry Farm Egg Dumpling  
with Yaezakura Broth

**お造り** 春の旬魚 水蛸 桜鱒 帆立貝 奥多摩山葵と生姜  
Spring Fish Pacific Giant Octopus, Cherry Salmon, Scallop,  
Okutama Wasabi and Ginger

**主菜** 選べるメイン (下記より一品お選びください。)  
Main Dish (Please select one item from below.)

●北海道標津から春告魚にしんのパン粉揚げ  
自家製タルタルにらっきょうの食感を  
Breaded and Fried Herring from Shibetsu, Hokkaido  
with Homemade Tartar Sauce with Scallion Crunch

●自家製塩麴に漬けた“信玄どり”のグリル  
春キャベツと豆苗 マスタードをつけて  
Grilled Homemade Salt Koji-Marinated “SHINGENDORI”  
Chicken with Spring Cabbage, Pea Sprouts, Mustard

**御飯** 春の山菜と真鯛ちらし寿司  
Chirashizushi of Spring Wild Vegetables and  
Red Sea Bream

**甘味** 米粉のカヌレ桜クリーム  
立川産の桜の塩漬けと和三盆アイスを添えて  
Rice Flour Canelé Sakura Cream,  
Salted Tachikawa Sakura and WASANBON Ice Cream

コースに合わせて、おすすめドリンクセット3種類もご用意しています。  
お気軽にお申し付けください。

Recommended  
Drink Set  
+ ¥4,500  
(tax incl. ¥4,950)

# Kaiseki Course

¥10,500

会席

(tax incl. ¥11,550)

- 前菜** 標津産帆立貝と苺 ホワイトバルサミコをきかせて  
 *Scallop from Shibetsu and Strawberries with White Balsamic Vinegar*
- 椀物** アイナメの吉野打ち 青豆のすり流し  
 *Ainame Greenling Dusted with Kudzu, Grated Green Soy Beans*
- 八寸** とり貝と立川産トマトのジュレ  
 *Torigai Heart-Shell and Tachikawa-Grown Tomato Gelée*
-  紋甲イカの炙り からすみパウダーをかけて  
*Seared Cuttlefish Topped with Karasumi Mullet Roe Powder*
-  真鱈のなめろう アジアンテイスト  
*Chopped Horse Mackerel with Asian Flavors*
-  真鯛 桜の昆布締め  
*Red Sea Bream Marinated in Sakura Kombu Kelp*
- 野菜料理** 春掘り筍と新ワカメの若筍煮 たっぶりの鰹節と木の芽  
 *Simmered Spring Bamboo Shoot and New Crop Wakame Seaweed with Plenty of Bonito Flakes and Kinome Pepper Leaf*
- 魚料理** 鱈の炭火焼 桜エビのソースと春の山菜“露の臺”ピューレ  
 *Charbroiled Sawara Mackerel with Sakura Shrimp Sauce and Spring Wild Vegetable Butterbur Scape Purée*
- 御飯** 北寄貝炊き込みご飯の焼きおにぎり 春菜のあんかけ  
 *Grilled Hokkigai Clam Rice Ball with Spring Vegetable Glaze*
- 甘味** 契約農園の“不知火”とチョコレート ナッツのカッサータ  
*Shiranui Citrus from a Partner Farm with Chocolate, Nuts Cassata*

コースに合わせて、おすすめドリンクセット3種類もご用意しています。  
お気軽にお申し付けください。

Recommended  
Drink Set  
+ ¥4,500  
(tax incl. ¥4,950)

# Kiwami Supreme Kaiseki Course

¥12,800

極み会席

(tax incl. ¥14,080)

- 先付** 北海道産ボタン海老 契約農家から届く甘夏のセビーチェ  
 *Hokkaido Botan Shrimp with Ceviche of Amanatsu Citrus from a Partner Farm*
- 前菜** 地蛤と蛤の旨味ジュレ 真鯛桜の昆布締め 彩りの旬菜  
 *Jihamaguri Clam and Clam Gelée with Red Sea Bream Marinated with Sakura Kombu Kelp, Assorted Seasonal Vegetables*
- 椀物** 東京都日の出町育ち蝦夷鮑の沢煮椀  
 *Sawani Soup of Ezo Abalone Grown in Hinode Town, Tokyo*
- 強肴** ウニと磯海苔の香りを包んだ茶碗蒸し  
 *Sea Urchin and Seaweed CHAWANMUSHI Steamed Custard*
- 魚料理** 桜鱈のわら焼き からすみのアクセント  
 木の芽をきかせたサフランソース グリーンアスパラガスを添えて  
*Straw-Grilled Cherry Salmon with Karasumi Mullet Roe, Kinome Pepper Leaf Saffron Sauce, Selected Japanese Condiments*
- 肉料理** 那須“後藤牛”サーロインの炭火焼き  
 春掘り筍とそら豆 厳選和のコンディメント  
*Chargrilled Nasu “GOTOGYU” Beef Sirloin, Spring Bamboo Shoot and Green Soy Bean, Selected Japanese Condiments*
- 御飯** 露の臺と桜海老の鉄釜炊き込みご飯  
 *Butterbur Scape and Sakura Shrimp Rice Cooked in an Iron Pot*
- 甘味** 契約農園の“不知火”とチョコレート ナッツのカッサータ  
*Shiranui Citrus from a Partner Farm with Chocolate, Nuts Cassata*

コースに合わせて、おすすめドリンクセット4種類もご用意しています。  
お気軽にお申し付けください。

Recommended  
Drink Set  
+ ¥6,000  
(tax incl. ¥6,600)



# Signature Dish

## ダイチノレストランの代表作

DAICHINO RESTAURANTを代表するシグネチャーディッシュです。  
大地からさまざまな野菜が育つ様を表現したひと皿。  
彩り・食感・味わい豊かな野菜をたっぷりお召し上がりください。

*It is a signature dish that represents our restaurant.  
A plate that expresses how various vegetables grow from the ground.  
Please enjoy plenty of vegetables with rich color, texture and taste.*



-  **1** 大地のサラダ -2024 Spring Ver.- ¥2,800  
30種類以上の大地の恵みを和出汁の“旨み”ジュレとともに。(tax incl. ¥3,080)  
(2~4名様分を想定しております。また、ご提供まで少しお時間をいただきます。)  
DAICHINO SALAD 2024 Spring Ver.  
(Serves for 2-4 person)  
(It will take some time to provide.)
-  **2** 大地のサラダ -2024 Spring Ver.- スモールサイズ ¥1,800  
DAICHINO SALAD 2024 Spring Ver. (tax incl. ¥1,980)  
Small Portion

# The Beginnings

## はじめに

季節を感じていただける品々を小皿料理としてご用意いたしました。

ぜひ、食前酒や乾杯のお飲み物と一緒にどうぞ。

数品を前菜や主菜と組み合わせることで、味わいの幅が広がるお食事をお楽しみいただけます。

*We have prepared small plate dishes that you can feel the season. Please enjoy it with an apéritif.  
By combining several dishes with appetizers and main dishes,  
you can enjoy a meal with a wider range of flavors.*

- 3** おまかせ3種盛 ¥1,800  
Three Items from the Chef's (tax incl. ¥1,980)  
Starter Selections
-  **4** DAICHINO RESTAURANT ¥800  
オリジナルポテトサラダ (tax incl. ¥880)  
DAICHINO RESTAURANT Original Potato Salad
-  **5** 自家製厚揚げ豆腐 山菜と自家製梅の餡かけ ¥800  
Homemade Deep-Fried Tofu with Spring (tax incl. ¥880)  
Wild Vegetables and Homemade Pickled Apricot Glaze
-  **6** 真鱈のなめろう アジアンテイスト ¥800  
Chopped Horse Mackerel with Asian Flavors (tax incl. ¥880)
-  **7** 三元豚“下田さん家の豚” ¥800  
たっぷりのクレソンと新玉葱を添えて (tax incl. ¥880)  
“SANGENTON” the Shimodas' Pork with  
Watercress and New Crop Onion
-  **8** 蛍烏賊と菜の花の酢味噌和え ¥1,200  
Firefly Squid and Canola Flower Dressed (tax incl. ¥1,320)  
with Vinegar Miso
-  **9** 初ガツオの薫焼き 新玉葱醤油 ¥1,500  
Straw-Grilled Spring Bonito (tax incl. ¥1,650)  
with New Crop Onion Soy Sauce
-  **10** 春掘り筍と新ワカメの若筍煮 ¥1,800  
たっぷりの鰹節と木の芽 (tax incl. ¥1,980)  
Simmered Spring Bamboo Shoot and New Crop  
Wakame Seaweed with Plenty of Bonito Flakes  
and Kinome Pepper Leaf



## Sashimi & Seafood

### お造り&魚介

四方を海に囲まれ、川や湖などの豊かな水に恵まれた日本の旬な魚介類を厳選し、その日一番よい状態でお届けします。バラエティに富んだコンディメントとともにお楽しみください。

We offer seasonal hand selected seafoods delivered on the day in the best condition from all over Japan, a country surrounded by the ocean in all directions and blessed with abundant rivers and lakes. Enjoy our exquisite selection with a variety of condiments.



13

-  **11** お造り盛り合わせ6種(2名様〜) ¥4,800  
*Chef's Selection of Six Varieties of Assorted Sashimi (Serves 2 and up)* (tax incl. ¥5,280)
-  **12** 桜鱒のわら焼き からすみのアクセント ¥2,600  
木の芽をきかせたサフランソース (tax incl. ¥2,860)  
グリーンアスパラガスを添えて  
*Straw-Grilled Cherry Salmon with Karasumi Mullet Roe, Kinome Pepper Leaf Saffron Sauce, Selected Japanese Condiments*
-  **13** 鱈の炭火焼 桜エビのソースと ¥2,400  
春の山菜“露の臺”ピューレ (tax incl. ¥2,640)  
*Charbroiled Sawara Mackerel with Sakura Shrimp Sauce and Spring Wild Vegetable Butterbur Scape Purée*
-  **14** ウニと磯海苔の香りを包んだ茶碗蒸し ¥1,800  
*Sea Urchin and Seaweed CHAWANMUSHI Steamed Custard* (tax incl. ¥1,980)

## Charcoal Grill & Deep Fried Dishes

### 炭火焼き&揚げ物

食材にこだわり、素材の旨味を最大限に引き出す火入れ、“和の技法”を用いてつくる品々です。

These items are made using Japanese techniques, which include heating to fully bring out the flavors of our carefully selected ingredients.



15

-  **15** 天使の海老と帆立 ¥2,800  
春の山菜と野菜の天婦羅盛り合わせ (tax incl. ¥3,080)  
*Angel Shrimp and Scallop, Spring Vegetable Tempura Assortment*
-  **16** 北海道標津から春告魚にしんのパン粉揚げ ¥2,300  
自家製タルタルにらっきょうの食感を (tax incl. ¥2,530)  
*Breaded and Fried Herring from Shibetsu, Hokkaido with Homemade Tartar Sauce with Scallion Crunch*
-  **17** 春掘の筍の天婦羅 ¥1,800  
*Spring Bamboo Shoot Tempura* (tax incl. ¥1,980)
-  **18** 立川産うどの炭火焼き ¥1,800  
パルミジャーノをかけて (tax incl. ¥1,980)  
*Chargrilled Tachikawa UDO Spikenard Sprinkled with Parmigiano*
-  **19** 500日寝かせた熟成ジャガイモの ¥900  
ポテトフライ ローズマリー風味 (tax incl. ¥990)  
*Rosemary Fried Potatoes Featuring 500 Days Aged Hokkaido Potatoes*
-  **20** 天使の海老“パラダイス・プロン” ¥600  
炭火焼き(1本〜) (tax incl. ¥660)  
*Chargrilled Angel Shrimp “PARADISE PRAWN” (Order from one piece)*

## Meat

### 肉料理

生産者の思いを受け取り、自由な発想で創るクロスオーバーフード。  
メインのお料理としてお楽しみください。

*Crossover Food created with appreciation  
for the producers and freedom of thought is offered  
for your enjoyment as the main dish.*



21

-  **21** 那須“後藤牛”サーロインの炭火焼き  
春掘り筍とそら豆 (tax incl. ¥4,730)  
*Chargrilled Nasu “GOTOGYU” Beef Sirloin,  
Spring Bamboo Shoot and Green Soy Bean,  
Selected Japanese Condiments*
-  **22** 那須 後藤ファーム“後藤牛”を使った  
和風ハンバーグ 淡路産玉葱のソース (tax incl. ¥2,530)  
*Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Japanese-Style  
Hamburger Steak with Awaji Crop Onion Sauce*
-  **23** 宗田節の旨味を含めた“柔豚”の煮込み  
春の野菜と奥多摩山葵をアクセントに (tax incl. ¥2,310)  
*“YAWARATON” Pork Simmered in Savory Bonito Broth  
with Spring Vegetables with Okutama Wasabi*
-  **24** 自家製塩麴に漬けた“信玄どり”のグリル  
春キャベツと豆苗 マスタードをつけて (tax incl. ¥1,980)  
*Grilled Homemade Salt Koji-Marinated “SHINGENDORI”  
Chicken with Spring Cabbage, Pea Sprouts, Mustard*

## Rice & Noodles

### 御飯&麺

※当店のお米は、那須産の  
「SORANO米」(ホテルオリジナル米)  
を使用しています。  
\* Our Rice is the hotel's original  
“SORANO Rice” grown in Nasu.

※ご提供までに  
約30分ほどお時間をいただきます。  
\* It takes about 30 minutes to serve.

土からこだわった農法で育つミネラルを多く含んだSORANO米。  
季節の食材を合わせたお料理をお届けします。

*Mineral-rich SORANO Rice is grown with a farming method  
that places importance on the soil. We bring you rice  
with seasonal ingredients to cap off your meal.*



25

-  **25** 筍の鉄釜炊き込みご飯 ¥2,200  
板ワカメと木の芽のせ (tax incl. ¥2,420)  
*Bamboo Shoot Rice Cooked in an Iron Pot,  
Wakame Seaweed Sheet and Kinome Pepper Leaf*
-  **26** 路の臺と桜海老の鉄釜炊き込みご飯 ¥2,200  
Butterbur Scape and Sakura Shrimp Rice (tax incl. ¥2,420)  
*Butterbur Scape and Sakura Shrimp Rice  
Cooked in an Iron Pot*
-  **27** 釜揚げ五島うどんのつけ麺 ¥1,800  
温度玉子と鮎パウダー (tax incl. ¥1,980)  
*“GOTO-UDON” Noodles with Dipping Sauce,  
Poached Egg and Burnt AYU Powder*
-  **28** “信玄どり”と伊藤養鶏場の ¥1,600  
玉子を使った親子丼 香の物 (tax incl. ¥1,760)  
*“SHINGENDORI” Chicken and Ito Poultry  
Farm Egg Rice Bowl, Pickled Vegetables*
-  **29** 羽釜で炊いたホテルオリジナル“SORANO米” ¥1,100  
炊き立て御飯 香の物(2人前) (tax incl. ¥1,210)  
*Freshly Cooked Hotel Original SORANO Rice,  
Pickled Vegetables (Serves 2)*



Dessert

甘味

ジャンルにとらわれず、心にも体にもうれしい「ウェルビーイング」な甘味を。お食事の最後にゆっくりとお楽しみください。

*Our dessert transcends genres and puts your mind and body in a condition of Well-being for your leisurely enjoyment at the end of your meal.*



- 30 契約農園の“不知火”とチョコレート  
ナッツのカッサータ ¥1,200  
(tax incl. ¥1,320)  
*Shiranui Citrus from a Partner Farm  
with Chocolate, Nuts Cassata*
- 31 おからを使ったグルテンフリーの苺タルト  
季節のシャーベット ¥1,200  
(tax incl. ¥1,320)  
*Gluten-Free Strawberry Tart Made  
with Okara Soy Pulp, Seasonal Sorbet*
- 32 米粉のカヌレ 桜クリーム  
立川産の桜の塩漬けと  
和三盆アイスを添えて ¥1,200  
(tax incl. ¥1,320)  
*Rice Flour Canelé Sakura Cream,  
Salted Tachikawa Sakura and WASANBON Ice Cream*
- 33 純米大吟醸“立飛のそら”  
酒粕アイスクリーム ¥800  
(tax incl. ¥880)  
“TACHIHI NO SORA”  
*Junmai Daiginjo Sake Lee Ice Cream*
- 34 季節限定シャーベット ¥800  
(tax incl. ¥880)  
*Seasonal Sorbet*

※種類はお近くのスタッフにお尋ねください。  
\* Please ask the staff what flavor we have today.

KIDS MENU

KIDS SET

キッズセット

¥2,700  
(tax incl. ¥2,970)

Kids Set

お子様たちの大好きが  
いっぱいのお食事セット。  
デザートも付いています。

*A meal set full of kids favorite!  
Dessert is also included.*



- キッズハンバーグ
- エビのフライ
- トマトソースパスタ
- 温かいお野菜
- SORANO米のごはん
- 自家製味噌のおみそ汁
- キッズフライドポテト
- ポテトサラダ
- ホワイトプリン

*Grilled Hamburger Steak / Fried Prawn  
Pasta with Tomato Sauce / Boiled Vegetables  
SORANO Rice Bowl  
Homemade Miso Soup  
French Fries / Potato Salad  
White Pudding*

MAIN DISHES

- キッズハンバーグ ¥1,500  
(tax incl. ¥1,650)  
(ごはん・みそ汁は別オーダーとなります。)
- Grilled Hamburger Steak  
(Rice and Miso soup are not included.)
- 牛肉うどん ¥1,300  
(tax incl. ¥1,430)
- Udon Noodle with  
Shredded Beef
- キッズ親子丼 ¥1,100  
(tax incl. ¥1,210)
- Chicken and  
Egg Rice Bowl

SIDE DISHES

- キッズフライドポテト ¥600  
French Fries (tax incl. ¥660)
- SORANO米のごはん ¥200  
(tax incl. ¥220)  
SORANO Rice Bowl
- 自家製味噌の  
おみそ汁 ¥100  
(tax incl. ¥110)  
Homemade Miso Soup

DESSERT & DRINK

- ホワイトプリン ¥800  
White Pudding (tax incl. ¥880)
- 和三盆 ¥600  
アイスクリーム (tax incl. ¥660)  
“WASANBON” Sugar  
Ice Cream
- キッズシャーベット ¥600  
(tax incl. ¥660)  
Seasonal Sorbet
- ジュース ¥500  
(りんごまたはオレンジ) (tax incl. ¥550)  
Juice (Orange or Apple)

※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。

※お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。

\*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

\*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

