

SORANO HOTEL

Press

2021年9月21日

DAICHINO RESTAURANT 秋の新メニュー開始 - テーマは京都旅
京都老舗料亭出身の料理長が皆様を食で楽しむ京都旅にお連れします



SORANO HOTEL (ソラノホテル)【東京立川；株式会社立飛ホスピタリティマネジメント；総支配人 池内志帆】のメインダイニング「ダイチノレストラン」では、秋の新メニューの提供を開始しました。季節ごとに年4回グランドメニュー及びコースメニューを刷新していますが、今回は「深まる秋 テーマは京都旅」として、残念ながら遠出のできないこの行楽シーズンに、京都老舗料亭出身の料理長が皆様を食で楽しむ京都旅にお連れします。

グランドメニューは、アラカルト料理25品に4種類のデザート、コースメニューとして、ランチ2種、ディナー1種類の構成で、京赤地鶏、大徳寺納豆、京芋、九条ネギなど京素材と秋の味覚が組み込まれたお料理は、本格的な和の調理法に洋のアプローチを施すクロスオーバーフード。ダイチノレストランらしい新たな味わいをご堪能いただけるものと思います。

■ アラカルト料理例 <https://soranohotel.com/recommended/34/>



白ワイン酢で仕上げた炙り鯖 京水菜・京揚げと共に
サクサクと白ワインピネガーで洗った鯖
和食では米酢や穀物酢でめる鯖ですが DAICHINO RESTAURANT ではワインピネガーを使うことで、甘みを抑え、よりきりっとした味わいに仕上げています。マスカット、京揚げとの相性も新鮮です。

1,980円 (税込み)



那須の後藤牛フィレ肉のカツレツ 古来製法の身体に優しい大徳寺納豆ソースで

京都大徳寺門前で作られる大徳寺納豆。発酵の奥深い旨味や香ばしさから、そのままいただくおつまみとしても人気ですが、今回は洋のフンドボーと混ぜコクのある納豆ソースとして使っています。

3,300円 (税込み)

SORANO HOTEL

〒190-0014 東京都立川市緑町3-1 W1

W1, 3-1 Midori-cho, Tachikawa, Tokyo 190-0014 Japan

Tel: +81(0)42-540-7777 Fax: +81(0)42-540-7851 Mail: info@soranohotel.com

<https://soranohotel.com>



武州鴨の山椒焼き 坊ちゃんカボチャの器に銀杏とたっぷりのキノコも詰めて

カボチャを丸ごと使い、鴨、銀杏、キノコなど秋の実りをたっぷり盛り込みました。イチジクと大徳寺納豆、バルサミコ酢の優しいソースで仕上げ、くりぬいたかぼちゃの内側にはディジョンマスターを塗ってありますので、甘みの強いカボチャが酸味のきいたすっきりした味わいに仕上がりました。

3,850 円（税込み）

■ DAICHI ランチセット - 京散歩 -



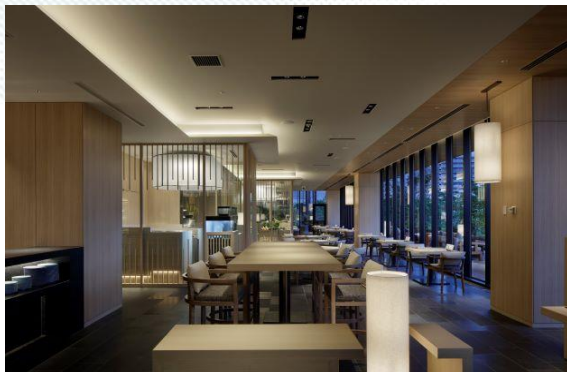
前菜 生ハムと和梨、京揚げの水菜サラダ
彩り小箱 長芋の揚げ物 牛肉とキノコのしぐれ餡掛け／戻りガツオのたたき／フレッシュイチジクの天婦羅／信玄どりとキノコの西京味噌グラタン／大根と胡瓜のなます 香味海苔和え
ご飯 紅葉鯛の出汁茶漬 胡麻の香り 香の物
選べるデザート ホテルオリジナル純米大吟醸「立飛のそら」の酒粕アイスクリーム 又は アールグレイ紅茶風味の水ようかん 又は 和栗とほうじ茶のモンブランプリン、又は 和梨のシャーベット 醬（ひしお）のフロランタン

料金： 5,500 円（税込み）

メインダイニング DAICHINO RESTAURANT

秋のディナーコースメニュー 10,000 円（税込み）

<https://soranohotel.com/recommended/38/>



<お問合せ> SORANO HOTEL マーケティング：村山、須田 TEL: 042-540-7757

E-MAIL：communications@soranohotel.com

本リリースに掲載されている画像は、以下よりダウンロードいただくことができます。

<https://xgf.nu/bvmA>

（有効期限：2021年10月4日（月） / パスワード：sora）