

Limited Time Course

期間限定コース

¥9,800

(tax incl. ¥10,780)

前菜



信玄鶏むね肉のハムと彩り野菜を添えて
温泉玉子と豆乳ヴィネグレットをかけて
“SHINGENDORI” Chicken Breast Ham with
Assorted Vegetables, Soft-Boiled Egg and Soy Milk Vinaigrette

お造り



藁焼きしたカツオのタタキ たっぷりの薬味
Straw-Grilled Bonito Topped with Plenty of Condiments

サザエの柔らか煮 肝ダレ
Tender Simmered Sazae Turbo with Liver Sauce

真鯛の昆布締め 筍と梅肉を合わせて
Red Sea Bream Marinated in Kombu Kelp,
Bamboo Shoot and Pickled Apricot

ホタルイカとウルイの酢味噌和え
Firefly Squid and Urui Plantain Lily Dressed with Vinegar Miso

魚料理



平すずぎとアサリの“立飛のそら”酒蒸し
その出汁と雲丹のソースをかけて
Blackfin Seabass and Asari Clam Steamed with
“TACHINI NO SORA” Sake, Broth and Sea Urchin Sauce

肉料理



立川産ブランドポーク“柔豚”^{やわらとん}の藁燻し 春野菜炭火焼き
Straw-Smoked Tachikawa Brand “YAWARATON” Pork with
Chargrilled Spring Vegetables

御飯

鉄鍋で炊いたSORANO米 赤だし 香の物 牛肉の時雨煮
SORANO Rice Cooked in an Iron Pot
Red Miso Soup, Pickled Vegetables, Simmered Beef

甘味

よもぎとあんこのシフォンケーキ
Yomogi Mugwort and Sweet Red Bean Chiffon Cake

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^{えぞあわび}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 桜鱒のわら焼き 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 落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”^{しらぬい}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

KIDS MENU

KIDS SET

キッズセット

¥3,500

(tax incl. ¥3,850)

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.*



最初に 野菜チップとフライドポテト

Vegetable Chips / French Fries

メイン ● 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
● リーフサラダ ● ポテトサラダ

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

デザート 子供の日スペシャル プリン・ア・ラ・モード

Pudding a la mode

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 ¥100

おみそ汁 (tax incl. ¥110)

Homemade Miso Soup

DESSERT & DRINK

カスタード プディング ¥800

(tax incl. ¥880)

Custard Pudding



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)

※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.

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.



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

※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。

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

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.



-  **3** お造り盛り合わせ6種(2名様~) ¥4,800
Chef's Selection of Six (tax incl. ¥5,280)
Varieties of Assorted Sashimi (Serves 2 and up)
-  **4** 桜鱒のわら焼き ¥2,600
からすみのアクセント (tax incl. ¥2,860)
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添えて
Straw-Grilled Cherry Salmon with
Karasumi Mullet Roe,
Kinome Pepper Leaf Saffron Sauce,
Selected Japanese Condiments
-  **5** 鯖の炭火焼 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

Deep Fried Dishes

揚げ物

-  **6** 天使の海老と帆立 春の山菜と ¥2,800
野菜の天婦羅盛り合わせ (tax incl. ¥3,080)
Angel Shrimp and Scallop,
Spring Vegetable Tempura Assortment
-  **7** 北海道標津から ¥2,300
春告魚にしんのパン粉揚げ (tax incl. ¥2,530)
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

※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。

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

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.*



8

-  **8** 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 (tax incl. ¥4,730)
*Char-grilled Nasu “GOTOGYU” Beef Sirloin,
Spring Bamboo Shoot and Green Soy Bean,
Selected Japanese Condiments*
-  **9** 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*
-  **10** 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*

※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.



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.

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.*



- 11** “信玄どり”と伊藤養鶏場の
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*



- 12** 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*



- 13** 羽釜で炊いたホテルオリジナル ¥1,100
“SORANO米” (tax incl. ¥1,210)
炊き立て御飯 香の物(2人前)
*Freshly Cooked Hotel Original
SORANO Rice, Pickled Vegetables (Serves 2)*



15

- 14** おからを使ったグルテンフリーの ¥1,200
苺タルト (tax incl. ¥1,320)
季節のシャーベット
*Gluten-Free Strawberry Tart Made
with Okara Soy Pulp, Seasonal Sorbet*

- 15** 米粉のカヌレ 桜クリーム ¥1,200
立川産の桜の塩漬けと (tax incl. ¥1,320)
和三盆アイス添えて
*Rice Flour Canelé Sakura Cream,
Salted Tachikawa Sakura and
WASANBON Ice Cream*