

# 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”<sup>やわらとん</sup>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

LUNCH

SORANO COURSE

SORANO コース  
¥5,500

(tax incl. ¥6,050)

SORANO Course

Signature 大地のサラダ



DAICHINO SALAD Lunch Ver.

先付



ホタルイカと小松菜のぬた和え  
Firefly Squid and Komatsuna Mustard  
Greens Dressed with Vinegar Miso

花籠



初ガツオの薫焼き 自家製ポン酢  
Straw-Grilled Seasonal Bonito  
with Homemade Ponzu Citrus Soy Sauce



春掘り筍と菜の花の天ぷら ビーツ塩  
Spring-Dug Bamboo Shoot and  
Canola Flower Tempura with Beet Salt



真蛸とトマトの柔らか煮  
タイムと鷹の爪をきかせて  
Tender Simmered Octopus and  
Tomato Flavored with  
Thyme and Red Chili Pepper



真鯛のカルパッチョ  
Red Sea Bream Carpaccio



豚肩ロースの西京漬け  
春キャベツと豆苗 和からしをつけて  
Pork Butt Marinated in Saikyo Miso  
with Spring Cabbage and Pea Sprout,  
Japanese Mustard

御椀



手鞠麩とふき しいたけ  
Temari Ball-Shaped Fu Wheat Gluten,  
Butterbur, Shiitake Mushroom

御飯

那須町で育てたミネラル豊富な  
“SORANO米”と漬物  
SORANO Rice Grown in  
Mineral-Rich Nasu Town, Pickled Vegetables

選べるデザート ● DESSERT

下記より一品お選びください。  
Please select one item from below.

- 米粉のカヌレ 桜クリーム  
Rice Flour Canelé,  
Sakura Cream
- おからを使った  
グルテンフリーの苺タルト  
Gluten-Free  
Strawberry Tart Made with  
Okara Soy Pulp
- “立飛のそら”の  
酒粕アイスの最中  
“TACHIHI NO SORA”  
Sake Lees Ice Cream in  
Monaka Wafers

食後のお飲み物 ● DRINK

裏面より一品お選びください。  
Drinks can be chosen from the back.

LUNCH

DAICHINO RESTAURANT

SORANO GOZEN

SORANO 御膳  
¥3,500

(tax incl. ¥3,850)

SORANO Gozen

先付



ホタルイカと小松菜のぬた和え  
Firefly Squid and Komatsuna Mustard  
Greens Dressed with Vinegar Miso

花籠



初ガツオの薫焼き 自家製ポン酢  
Straw-Grilled Seasonal Bonito  
with Homemade Ponzu Citrus Soy Sauce



春掘り筍と菜の花の天ぷら ビーツ塩  
Spring-Dug Bamboo Shoot and  
Canola Flower Tempura with Beet Salt



真蛸とトマトの柔らか煮  
タイムと鷹の爪をきかせて  
Tender Simmered Octopus and  
Tomato Flavored with  
Thyme and Red Chili Pepper



真鯛のカルパッチョ  
Red Sea Bream Carpaccio



豚肩ロースの西京漬け  
春キャベツと豆苗 和からしをつけて  
Pork Butt Marinated in Saikyo Miso  
with Spring Cabbage and Pea Sprout,  
Japanese Mustard

御椀



手鞠麩とふき しいたけ  
Temari Ball-Shaped Fu Wheat Gluten,  
Butterbur, Shiitake Mushroom

御飯

那須町で育てたミネラル豊富な  
“SORANO米”と漬物  
SORANO Rice Grown in  
Mineral-Rich Nasu Town, Pickled Vegetables

DAICHINO  
SALAD  
Lunch Ver.  
+ ¥1,000  
(tax incl. ¥1,100)

こちらの御膳には  
シグネチャーディッシュ  
“大地のサラダ” Lunch Ver. を  
ご追加できます。

LUNCH

DESSERT & DRINK SET

甘味と食後の  
お飲み物セット  
¥1,000

(tax incl. ¥1,100)

Dessert and Drink Set

甘味とお飲み物をおひとつずつお選びください。

Please choose one from  
the selection below

甘味 ● DESSERT .....

米粉のカヌレ 桜クリーム  
Rice Flour Canelé, Sakura Cream

おからを使った  
グルテンフリーの苺タルト  
Gluten-Free Strawberry Tart  
Made with Okara Soy Pulp

“立飛のそら”の  
酒粕アイスの最中  
“TACHIHI NO SORA” Sake Lees  
Ice Cream in Monaka Wafers

お飲み物 ● DRINK .....

黒豆グリーンルイボスティー  
SORANO HOTEL オリジナルブレンド  
Black Bean Green Rooibos Tea  
SORANO HOTEL original blend

大地の野草茶 \*  
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

Wild Herb Tea \*  
Blend of 8 herbs - dokudami, senna tea, pu'er,  
safflower, persimmon leaf, mulberry leaf,  
Job's tears and chamomile

東京狭山茶 \*  
Tokyo Sayama Green Tea \*

東京紅茶 \*  
Tokyo Black Tea \*

アイスアールグレイティー  
Iced Earl Grey Tea

フェアトレードコーヒー \* ホットのみ  
Fair Trade Coffee (Hot only)

※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。  
※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。

\* This Set Menu Option is available only with Daily Lunch.

\* We are making efforts to reduce the use of straws, so please make your request with our staff if you would like one.

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  
おみそ汁 ¥100  
(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** 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* ¥4,300
- 
**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* ¥2,300
- 
**10** 宗田節の旨味を含めた“柔豚”<sup>やわらとん</sup>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* ¥2,100

※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* ¥1,600
- 12** 釜揚げ五島うどんのつけ麺  
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* ¥1,800
- 13** 羽釜で炊いたホテルオリジナル  
“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)* ¥1,100



- 14** おからを使ったグルテンフリーの  
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* ¥1,200
- 15** 米粉のカヌレ 桜クリーム  
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* ¥1,200