

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.


花籠 契約農家野菜の揚げびたし

 Deep-Fried Partner Farm Vegetables in Broth

 伊藤養鶏場の卵を使った出汁豆腐


 Tofu in Broth with Itou Poultry Farm Eggs

 下田さん家の豚のジャンボンブラン


 立川産ルッコラを添えて

The Shimoda's Pork Jambon Franc

with Tachikawa Arugula

 立川産トマトの冷製すり流し

 Chilled Grated Tachikawa Tomato Soup


 スティック野菜自家製味噌マヨネーズ

 Vegetable Sticks with


Homemade Miso Mayonnaise

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.)

 ● 宗田節の旨味を含めた“柔豚”煮込み
生姜を効かせたトマトソース ルッコラを添えて

*Tender-Simmered "YAWARATON" Pork
Flavored with Soudabushi Salmon Flakes,
Gingery Tomato Sauce Garnishd with Arugula*

 ● 揚げ“信玄どり”のもも肉

夏野菜のおろし餡かけ すだちをアクセントに
*Deep-Fried "SHINGENDORI" Chicken Thigh
with Summer Vegetables and
Grated Daikon Radish Glaze, Sudachi Citrus*

 ● 波心会から届く旬魚と夏野菜の昆布酒蒸し
梅干しと自家製味噌のブレンドソース

*Seasonal Fish from Hasshinkai and
Summer Vegetables Steamed with
Kombu Kelp and Sake, Pickled Apricot
and Homemade Miso Sauce*

御 椀 青紅葉麩とそうめん瓜 立川の柚子

*Green Maple Fu Wheat Gluten and Spaghetti
Squash with Tachikawa Yuzu Citrus*

御 飯 那須町で育ったミネラル豊富な“SORANO米”漬物
SORANO Rice Grown in Mineral-Rich
Nasu Town, Pickled Vegetables

DESSERT
& DRINK

選べるデザートと
食後のお飲み物

裏面より一品ずつお選びください。
Please choose one from
Dessert and Drink Set menu.

LUNCH

SORANO GOZEN

SORANO 御膳

¥3,500

(tax incl. ¥3,850)

SORANO Gozen

花籠 契約農家野菜の揚げびたし

 Deep-Fried Partner Farm Vegetables in Broth

 伊藤養鶏場の卵を使った出汁豆腐


 Tofu in Broth with Itou Poultry Farm Eggs

 下田さん家の豚のジャンボンブラン


 立川産ルッコラを添えて

The Shimoda's Pork Jambon Franc

with Tachikawa Arugula

 立川産トマトの冷製すり流し

 Chilled Grated Tachikawa Tomato Soup


 スティック野菜自家製味噌マヨネーズ

 Vegetable Sticks with


Homemade Miso Mayonnaise

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.)

 ● 宗田節の旨味を含めた“柔豚”煮込み
生姜を効かせたトマトソース ルッコラを添えて

*Tender-Simmered "YAWARATON" Pork
Flavored with Soudabushi Salmon Flakes,
Gingery Tomato Sauce Garnishd with Arugula*

 ● 揚げ“信玄どり”のもも肉

夏野菜のおろし餡かけ すだちをアクセントに
*Deep-Fried "SHINGENDORI" Chicken Thigh
with Summer Vegetables and
Grated Daikon Radish Glaze, Sudachi Citrus*

 ● 波心会から届く旬魚と夏野菜の昆布酒蒸し
梅干しと自家製味噌のブレンドソース

*Seasonal Fish from Hasshinkai and
Summer Vegetables Steamed with
Kombu Kelp and Sake, Pickled Apricot
and Homemade Miso Sauce*

御 椀 青紅葉麩とそうめん瓜 立川の柚子

*Green Maple Fu Wheat Gluten and Spaghetti
Squash with Tachikawa Yuzu Citrus*

御 飯 那須町で育ったミネラル豊富な“SORANO米”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

“立飛のそら”の酒粕アイス

“TACHIHI NO SORA”

Junmai Daiginjo Sake Lee Ice Cream

京都一保堂の抹茶を使った

SORANO 特製かき氷

Fluffy Shaved Ice

Kyoto Ippodo Matcha

東京八丈島の

“麦冠”を使ったシロップの

SORANO 特製フルーツあんみつ

“Anmitsu” Made with Barley Shochu

from Hachijojima, Tokyo

お飲み物 ● DRINK

黒豆グリーンレイボスティー

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

Fair Trade Coffee

* ホットのみ
(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

¥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.

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

カスタード プディング

Custard 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 ¥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子を表現したひと皿。
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 Summer 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 Summer Ver.
(Serves for 2-4 person)
(It will take some time to provide.)

-  **2** 大地のサラダ -2024 Summer Ver.- スモールサイズ ¥1,800
DAICHINO SALAD 2024 Summer 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.



-  **3** お造り盛り合わせ6種(2名様~) ¥5,200
Chef's Selection of Six (tax incl. ¥5,720)
Varieties of Assorted Sashimi (Serves 2 and up)
-  **4** ^{はっしんかい}波心会から届く旬魚 ¥2,200
和出汁で作った (tax incl. ¥2,420)
アクアパッツァ
Japanese Stock-Flavored Acqua Pazza with Seasonal Fish from Hasshinkai
-  **5** 米油でふっくら仕上げた ¥2,800
鱸の炭火焼き (tax incl. ¥3,080)
東京のトマトと茄子を添えて
ポートワインの甘みを加えた八丁味噌ソース
長ネギのフリット
Chargrilled Suzuki Seabass Fluffed up with Rice Oil Tokyo Tomato and Eggplant, Hatcho Miso Sauce Sweetened with Port Wine, Fried Green Onion

Deep Fried Dishes

揚げ物

-  **6** 500日寝かせた熟成ジャガイモの ¥1,000
ポテトフライ (tax incl. ¥1,100)
パルミジャーノをかけて
Fried Potatoes Featuring
500 Days Aged Hokkaido Potatoes

※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.*



7

-  **7** 宗田節の旨味を含めた“柔豚”煮込み ¥2,200
生姜を効かせたトマトソース ルッコラを添えて (tax incl. ¥2,420)
*Tender-Simmered “YAWARATON” Pork
Flavored with Soudabushi Salmon Flakes,
Gingery Tomato Sauce Garnishd with Arugula*
-  **8** 那須 後藤ファーム“後藤牛”を使った ¥2,300
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*
-  **9** 那須 後藤ファーム“後藤牛”の炭火焼き ¥4,300
薪の香りをまとわせて (tax incl. ¥4,730)
そうめん瓜と万願寺の奥多摩わさび
*Chargrilled Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Scented
with Firewood, Spaghetti Squash and Manganji Pepper,
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.*



- 10** “信玄どり”と伊藤養鶏場の ¥1,800
玉子を使った親子丼 (tax incl. ¥1,980)
味噌汁と香の物
*“SHINGENDORI” Chicken and Ito Poultry
Farm Egg Rice Bowl,
Miso Soup, Pickled Vegetables*
- 11** 夏野菜たっぷり“冷や汁”うどん ¥1,300
Chilled Summer Vegetable (tax incl. ¥1,430)
Udon Noodles
- 12** ホテルオリジナル“SORANO米”と ¥900
トマト味噌汁 香の物 (tax incl. ¥990)
*Hotel Original SORANO Rice and
Tomato Miso Soup with Pickled Vegetables*



15

- 13** 純米大吟醸“立飛のそら” ¥800
酒粕アイスクリーム (tax incl. ¥880)
*“TACHIHI NO SORA”
Junmai Daiginjo Sake Lee Ice Cream*
- 14** 京都一保堂の抹茶を使った ¥1,000
SORANO 特製かき氷 (tax incl. ¥1,100)
Fluffy Shaved Ice Kyoto Ippodo Matcha
- 15** 東京八丈島の麦焼酎 ¥1,800
“麦冠”を使ったシロップの (tax incl. ¥1,980)
SORANO 特製フルーツあんみつ
*“Anmitsu” Made with Barley Shochu
from Hachijojima, Tokyo*