

## KIDS MENU

### KIDS SET



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

### 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.

### 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)

※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.



# 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.

Weekdays only

## Partial Shared Platter Course

¥6,500

平日限定シェアコース(2名~)

(tax incl. ¥7,150)

### 前菜



“信玄どり”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

### 八寸



冷製万願寺すり流し  
Chilled Grated Manganji Pepper



茄子のピューレ 天使の海老と花鰹  
Eggplant Puree with Angel Shrimp and Bonito Flakes



とり貝とサルボウ貝 シマアジ 鱸 造り盛り合わせ  
Assorted Sashimi of Torigai Heart Shell, Sarubougai Clam,  
Shimaaji White Trevally, Suzuki Seabass

### 揚げ物



500日寝かせた熟成ジャガイモのフライ ローズマリー風味  
Rosemary Fried Potatoes Featuring  
500 Days Aged Hokkaido Potatoes

### 肉料理



醤油麴で漬けた下田さん家の豚のスペアリブ  
The Shimoda's Pork Sparerib Marinated in  
Soy Sauce Koji Rice Malt

### メイン



ほっしんかい  
波心会から届く旬魚 和出汁で作ったアクアパッツァ  
Japanese Stock-Flavored Acqua Pazza with  
Seasonal Fish from Hasshinkai

UPGRADE ..... + ¥1,500

(tax incl. ¥1,650)



夏野菜たっぷり“冷や汁”うどん  
Chilled Summer Vegetable Udon Noodles

純米大吟醸“立飛のそら”酒粕アイスクリーム  
“TACHIHI NO SORA” Junmai Daiginjo Sake Lee 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)

-  先付 標津から届いた水蛸の大葉マリネ  
土佐酢ジュレに梅肉のピューレ  
*Shibetsu Octopus Marinated with Perilla,  
Tosazu Gelée and Pickled Apricot Purée*
-  冷前菜 冷製三輪そうめん とろろ芋をかけて 青柚子をアクセントに  
*Miwa Somen Noodles Topped with Grated Yam,  
Green Yuzu Citrus*
-  八寸 スズキのカルパチョ仕立て  
*Suzuki Seabass Carpaccio*
-  シマアジと夏野菜 梅肉と土佐酢の酢の物仕立て  
*Shimaaji White Trevally and Summer Vegetables Pickled  
with Pickled Apricot and Tosazu Vinegar*
-  サザエやわらか煮 サザエの肝醤油和え  
*Tender-Simmered Sazae Turban Shell Dressed  
with Liver Soy Sauce*
-  烏賊そうめんの大葉香るジェノベーゼ風  
*Thin-Cut Squid Perilla Genovese*
-  強肴 丸ナスと天使の海老の揚げびたし たっぶりの鰹節 生姜  
*Deep-Fried Eggplant and Angel Shrimp in Sauce  
with Bonito Flakes and Ginger*
-  魚料理 目鯛香味焼き トマトソース 焼き野菜  
*Herb-Fried Medai Butterfish with Tomato Sauce  
and Grilled Vegetables*
-  御飯 SORANO米を使った若鮎の焼きおにぎり  
*Grilled SORANO Rice Ball with Young Ayu Sweetfish*
-  甘味 京都一保堂の抹茶を使ったSORANO特製かき氷  
*Fluffy Shaved Ice Kyoto Ippodo Matcha*

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 パラダイスブロンとそら豆 “信玄どり”のジュレ 純胡椒をアクセントに  
*Paradise Prawn and Broad Beans with  
“SHINGENDORI” Chicken Gelée Flavored with Junkosho Pepper*
-  温前菜 揚げ鱧と青柚子 国産ホンビノス貝の潮仕立て  
*Deep-Fried Pike Conger and Green Yuzu Citrus,  
Honbinosugai Clam Salted Soup*
-  冷前菜 余市産のブドウの木で燻製した夏鹿のタルタル 初夏の芽生え  
*Tartare of Summer Venison Smoked with Yoichi Grape Branches,  
Early Summer Sprouts*
-  強肴 鰹出汁を利かしたトウモロコシのすり流し  
トウモロコシチップを添えて  
*Grated Corn Soup Flavored with Bonito Broth, Corn Chips*
-  魚料理 米油でふっくら仕上げた鱸の炭火焼き 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*
-  肉料理 那須 後藤ファーム“後藤牛”の炭火焼き 薪の香りをまともわせて  
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*
-  御飯 鰻の焼きおにぎり 東京狭山茶の出汁をかけて  
*Grilled Rice Ball with Eel Topped with Tokyo Sayama Tea*
-  甘味 東京八丈島の麦焼酎“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

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 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

# 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 Starter Selections (tax incl. ¥1,980)
-  **4** 立川産トマトの冷製すり流し ¥1,000  
Chilled Grated Tachikawa Tomato Soup (tax incl. ¥1,100)
-  **5** 下田さん家の豚のジャンボンブラン ¥1,200  
立川産ルッコラを添えて (tax incl. ¥1,320)  
The Shimoda's Pork Jambon Franc with Tachikawa Arugula
-  **6** 標津から届いた水蛸の大葉マリネ ¥1,400  
土佐酢ジュレに梅肉のピューレ (tax incl. ¥1,540)  
Perilla-Marinated Octopus from Shibetsu, Tosazu Vinegar Gelée and Pickled Apricot Purée

## Sashimi & Seafood

### お造り&魚介



7

- 7** お造り盛り合わせ6種(2名様~) ¥5,200  
*Chef's Selection of Six Varieties of Assorted Sashimi (Serves 2 and up)* (tax incl. ¥5,720)
- 8** スズキのカルパチョ仕立て ¥1,600  
*Suzuki Seabass Carpaccio* (tax incl. ¥1,760)
- 9** シマアジと夏野菜 ¥1,800  
 梅肉と土佐酢の酢の物仕立て (tax incl. ¥1,980)  
*Shimaaji White Trevally and Summer Vegetables Pickled with Pickled Apricot and Tosazu Vinegar*
- 10** 貝4種類の盛り合わせ ¥3,200  
*Assortment of 4 Shells* (tax incl. ¥3,520)

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.



12

- 11** 鮎の塩焼き(1本~) ¥1,200  
*Salt-Broiled Ayu Sweetfish (from one fish)* (tax incl. ¥1,320)
- 12** 波心会から届く旬魚 ¥2,200  
 和出汁で作ったアクアパッツァ (tax incl. ¥2,420)  
*Japanese Stock-Flavored Acqua Pazza with Seasonal Fish from Hasshinkai*
- 13** 波心会から届く旬魚と夏野菜の昆布酒蒸し ¥2,500  
 梅干しと自家製味噌のブレンドソース (tax incl. ¥2,750)  
*Seasonal Fish from Hasshinkai and Summer Vegetables Steamed with Kombu Kelp and Sake, Pickled Apricot and Homemade Miso Sauce*
- 14** 米油でふっくら仕上げた鱸の炭火焼き ¥2,800  
 東京のトマトと茄子を添えて (tax incl. ¥3,080)  
 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*

## 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** 500日寝かせた熟成ジャガイモの  
ポテトフライ パルミジャーノをかけて  
*Fried Potatoes Featuring  
500 Days Aged Hokkaido Potatoes*

¥1,000  
(tax incl. ¥1,100)
- 🥕

**16** 契約農家野菜の揚げびたし  
*Deep-Fried Partner Farm  
Vegetables in Broth*

¥1,300  
(tax incl. ¥1,430)
- 🐟

**17** 初夏の鱧天婦羅 ウマ出汁を添えて  
*Early Summer Pike Conger Tempura  
with Savory Broth*

¥1,800  
(tax incl. ¥1,980)
- 🐚

**18** サザエのつぼ焼き(1個~)  
*Grilled Sazae Turban Shell (from one shell)*

¥800  
(tax incl. ¥880)
- 🥕

**19** 立川独活の炭火焼き  
パルミジャーノと花かつおをかけて  
*Chargrilled Tachikawa UDO Spikenard  
Sprinkled with Parmigiano*

¥1,600  
(tax incl. ¥1,760)

## 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.*



- 🐔

**20** 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*

¥2,200  
(tax incl. ¥2,420)
- 🐷

**21** 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*

¥2,200  
(tax incl. ¥2,420)
- 🐮

**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  
*Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Japanese-Style  
Hamburger Steak with Awaji Crop Onion Sauce*

¥2,300  
(tax incl. ¥2,530)
- 🐮

**23** 那須 後藤ファーム“後藤牛”の炭火焼き  
薪の香りをまとうせて  
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*

¥4,300  
(tax incl. ¥4,730)

## Rice & Noodles

### 御飯&麺

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メの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



- 24** “信玄どり”と伊藤養鶏場の  
玉子を使った親子丼 味噌汁と香の物 (tax incl. ¥1,980)  
“SHINGENDORI” Chicken and Itou Poultry  
Farm Egg Rice Bowl, Miso Soup, Pickled Vegetables



- 25** 夏野菜たっぷり“冷や汁”うどん ¥1,300  
Chilled Summer Vegetable Udon Noodles (tax incl. ¥1,430)



- 26** ホテルオリジナル“SORANO米”と  
トマト味噌汁 香の物 (tax incl. ¥990)  
Hotel Original SORANO Rice and  
Tomato Miso Soup with Pickled Vegetables

※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.*



21

- 27** 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

- 28** 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

- 29** 東京八丈島の麦焼酎 ¥1,800  
“<sup>はっかん</sup>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