

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 “柔豚”の自家製ジャンボブランと彩り野菜を添えて
温泉玉子と豆乳ピネグレットをかけて
*Homemade “YAWARATON” Pork Jambon Blanc with Assorted
Vegetables, Hot Spring Egg and Soy Milk Vinaigrette*

八寸 戻りカツオとアボカド
Autumn Bonito and Avocado

帆立と柚子のマリネ 秋鮭のルイベ リンゴ酢で漬けた秋鯖
*Scallop, Sliced Frozen Autumn Salmon,
Autumn Mackerel Marinated in Apple Cider Vinegar*

秋の味覚と豆腐のテリーヌ
Autumn Delicacies and Tofu Terrine

揚げ物 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
Parmigiano*

肉料理 あきる野“キッコゴ醤油”で漬けた 下田さん家の豚のスペアリブ
*The Shimoda’s Pork Spareribs Marinated in
Akiruno Kikkogo Soy Sauce*

メイン 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)

御飯 鉄釜で炊いたSORANO米 漬物 自家製味噌の味噌汁
*SORANO Rice Cooked in an Iron Pot, Pickled Vegetables,
Homemade Miso Soup*

甘味 2種類の自家製ソルベ
Two Flavors of Homemade Sorbet

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** 天使の海老と秋ナス 武蔵野ゆば
 琥珀ジュレをかけて
Angel Shrimp and Autumn Eggplant Topped with Musashino Yuba Bean Curd and Savory Stock Gelée
- 温前菜** 蕪の菊花見立て 和出汁で合わせた菊菜のすり流し
 *Chrysanthemum-Shaped Turnip with Japanese Dashi Stock and Grated Chrysanthemum Leaf*
- 八寸** 平目昆布締め
 *Hirame Halibut Marinated in Kombu Kelp*
-  戻りカツオとアボカド
Autumn Bonito and Avocado
-  秋鮭のルイベ 塩イクラを添えて
Sliced Frozen Autumn Salmon with Salted Salmon Roe
-  東京育ちの^{えぞあわび}蝦夷鮑 その肝のソース
Tokyo-Grown Ezo Abalone with Liver Sauce
- 野菜料理** 冬瓜のきのこ餡かけ
 *Wax Gourd with Mushroom Glaze*
- 魚料理** 紅葉鯛炭火焼き そのお出汁とあおさ海苔のソース
 九条ネギとマッシュルームの香り
Chargrilled Autumn Red Seabream with Stock and Aosa Seaweed Sauce Scented with Kujo Green Onion and Mushroom
- 御飯** 鉄窯で焼いた鶏飯おにぎり 玉子の餡かけ 自家製ラー油
  *Chicken Rice Ball Grilled in an Iron Pot with Egg Glaze and Homemade Chili Oil*
- 甘味** 2種類の自家製ソルベ
Two Flavors of Homemade Sorbet

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** 秋サバのリンゴ酢^め 焼きリンゴを合わせて
 *Autumn Mackerel Marinated in Apple Cider Vinegar with Baked Apple*
- 冷前菜** 自家製ジャンボンブランとハーブサラダの雲錦見立て
 *Homemade Jambon Blanc and Herb Salad à la Unkin (Cherry and Maple) Motif*
- 温前菜** “立飛のそら”で香りを付けた金目鯛と栗の丹波蒸し
 *Tanba Steamed Kinmedai Splendid Alfonsino Scented with “TACHIHI NO SORA” Sake and Chestnut*
- 強肴** ドラゴン太刀魚のマリネとグリビッシュソース
 *Marinated Dragon Swordfish with Gribiche Sauce*
- 野菜料理** 松茸と冬瓜 彩り野菜の餡かけ
 *Matsutake Mushroom and Wax Gourd with Vegetable Glaze*
- 魚料理** マナガツオの炭火焼きと椎茸の旨味を合わせて
 秋ナスと大葉のソース
Chargrilled Harvestfish with Savory Shiitake Mushroom, Autumn Eggplant and Perilla Sauce
- 肉料理** “後藤牛”サーロイン薪の香りをまとわせて
 焼いた無花果と赤万願寺 自家製醬と牛出汁のソース
“GOTOGYU” Beef Sirloin Scented with Firewood, Grilled Fig and Red Manganji Pepper, Homemade Soy Mash and Beef Jus Sauce
- 甘味** さつま芋のブリュレ SORANO米麴を使った紫芋のソース
山桃ソルベを添えて
Sweet Potato Brûlée, SORANO Rice Koji and Purple Yam Sauce with Bayberry Sorbet

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 Autumn 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 Autumn Ver.
(Serves for 2-4 person)
(It will take some time to provide.)

-  **2** 大地のサラダ -2024 Autumn Ver.- スモールサイズ ¥1,800
DAICHINO SALAD 2024 Autumn 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** 冷製バターナッツかぼちゃのすり流し ¥1,000
Chilled Grated Butternut Squash (tax incl. ¥1,100)
-  **5** 下田さん家の豚のジャンボンブラン ¥1,200
青梅産ケールを添えて (tax incl. ¥1,320)
The Shimoda's Pork Jambon Franc with Kale
-  **6** 秋サバのリンゴ酢炙 ¥1,200
焼きリンゴを合わせて (tax incl. ¥1,320)
Autumn Mackerel Marinated in Apple Cider Vinegar with Baked Apple

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** 戻りカツオとアボカド ¥1,300
Autumn Bonito and Avocado (tax incl. ¥1,430)
-  **9** ドラゴン太刀魚のマリネと
 グリビッシュソース ¥1,600
Marinated Dragon Swordfish with Gribiche Sauce (tax incl. ¥1,760)
-  **10** 秋鮭のルイベ 塩イクラを添えて ¥1,500
Sliced Frozen Autumn Salmon with Salted Salmon Roe (tax incl. ¥1,650)

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** ^{はっしんかい}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
-  **12** マナガツオの炭火焼きと椎茸の旨味を合わせて ¥2,500
 秋ナスと大葉のソース (tax incl. ¥2,750)
Chargrilled Harvestfish with Savory Shiitake Mushroom, Autumn Eggplant and Perilla Sauce
-  **13** 紅葉鯛炭火焼き そのお出汁とあおさ海苔のソース ¥2,200
 九条ネギとマッシュルームの香り (tax incl. ¥2,420)
Chargrilled Autumn Red Seabream with Stock and Aosa Seaweed Sauce scented with Kujo Green Onion and Mushroom
-  **14** ^{はっしんかい}波心会から届く秋鮭 ¥2,000
 きのこの八丁味噌ソース仕立て (tax incl. ¥2,200)
Autumn Salmon from Hasshinkai with Hatcho Miso Sauce

Charcoal Grill & Deep Fried Dishes

旬 炭焼き&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.*



15,16

- -
 -
 -
 -
- 15** 松茸と冬瓜 彩り野菜の餡かけ ¥1,600
Matsutake Mushroom and Wax Gourd with Vegetable Glaze (tax incl. ¥1,760)
- 16** あきる野“キッコゴ醤油”で漬けた
 下田さん家の豚のスペアリブ ¥1,800
The Shimoda's Pork Spareribs Marinated in Akiruno Kikkogo Soy Sauce (tax incl. ¥1,980)
- 17** 東京育ち蝦夷鮑の炭火焼き ¥1,200
Tokyo-Grown Ezo Abalone with Liver Sauce (tax incl. ¥1,320)
- 18** 金目鯛と茄子の天婦羅 ¥1,800
 たっぷりの九条ねぎとライム もろみ味噌 (tax incl. ¥1,980)
Kinmedai Splendid Alfonsino and Eggplant Tempura with Plenty of Kujo Green Onion and Lime, Moromi Miso
- 19** 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 ¥1,000
Fried Potatoes Featuring 500 Days Aged Hokkaido Potatoes (tax incl. ¥1,100)

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.*



23

- -
 -
 -
 -
 -
- 20** “信玄どり”のグリル きのこと秋野菜を添えて ¥2,200
 山桃のピューレと醤油マスタードソース (tax incl. ¥2,420)
Grilled “SHINGENDORI” Chicken with Mushrooms and Autumn Vegetables, Pureed Bayberry and Soy Mustard Sauce
- 21** 宗田節で焚いた立川ブランドポーク“柔豚” ¥2,200
 ナッツと野菜の生姜餡 (tax incl. ¥2,420)
Tachikawa Brand “YAWARATON” Pork Cooked with Dried Bullet Tuna Flakes, Nuts and Vegetable Ginger Glaze
- 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 ¥2,300
(tax incl. ¥2,530)
Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Japanese-Style Hamburger Steak with Awaji Crop Onion Sauce
- 23** “後藤牛”サーロイン薪の香りをまとわせて ¥4,300
 焼いた無花果と赤万願寺 (tax incl. ¥4,730)
 自家製醬と牛出汁のソース
“GOTOGYU” Beef Sirloin Scented with Firewood, Grilled Fig and Red Manganji Pepper, Homemade Soy Mash and Beef Jus Sauce

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
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.*



- 🐟
24 炭火焼き 鰻丼 ¥5,500
 肝吸いと香の物 サラダ (tax incl. ¥6,050)
*Seasonal Menu - Eel Rice Bowl,
Soup, Pickled Vegetables, Salad*
- 🐔
25 “信玄どり”と伊藤養鶏場の玉子を使った親子丼 ¥1,800
 自家製味噌の味噌汁と香の物 (tax incl. ¥1,980)
*“SHINGENDORI” Chicken and Ito Poultry Farm Egg
Rice Bowl, Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables*
- 🐔
26 鉄釜で焼いた鶏飯おにぎり ¥2,000
 玉子の餡かけ 自家製ラー油 (tax incl. ¥2,200)
*Chicken Rice Ball Grilled in an Iron Pot
with Egg Glaze and Homemade Chili Oil*
- **27** 釜揚げ“五島うどん”のつけ麺 温度玉子と鮎パウダー ¥1,800
 “GOTO-UDON” Noodles with Dipping (tax incl. ¥1,980)
 Sauce, Poached Egg and Burnt AYU Trout Powder
- **28** ホテルオリジナル“SORANO米” ¥900
 自家製味噌の味噌汁と香の物 (tax incl. ¥990)
*Hotel Original “SORANO Rice” and
Homemade 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.*



- 29** 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
- 30** さつま芋のブリュレ SORANO米麴を使った ¥1,600
 紫芋のソース 山桃ソルベを添えて (tax incl. ¥1,760)
*Sweet Potato Brûlée, SORANO Rice Koji and
Purple Yam Sauce with Bayberry Sorbet*
- 31** おまかせデザート3種盛 ¥1,800
 Three Items from the Chef's Selections (tax incl. ¥1,980)
- 32** 2種類の自家製ソルベ ¥1,200
 Two Flavors of Homemade Sorbet (tax incl. ¥1,320)

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