

SORANO COURSE

SORANO コース
¥5,500

(tax incl. ¥6,050)

SORANO Course

Signature 大地のサラダ ランチ Ver.

DAICHINO SALAD Lunch Ver.

花籠



“柔豚”^{やわらとん}のリエット SORANO HOTEL 最中を
はさんで 干し柿のアクセント
“YAWARATON” Pork Rillette Sandwiched in
SORANO HOTEL Monaka and
Accent of Dried Persimmon



伊藤養鶏場の烏骨鶏と
たまごころのエスプーマ仕立て
Itou Poultry Farm Silkie Chicken and
Tamagokoro Egg Espuma



冷製バターナッツかぼちゃのすり流し
Chilled Grated Butternut Squash

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



スティック野菜自家製味噌マヨネーズ
Vegetable Sticks with
Homemade Miso Mayonnaise

UPGRADE + ¥1,500

(tax incl. ¥1,650)



●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

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.)



●宗田節で焚いた立川ブランドポーク“柔豚”^{やわらとん}
ナッツと野菜の生姜餡
Tachikawa Brand “YAWARATON” Pork
Cooked with Dried Bullet Tuna Flakes,
Nuts and Vegetable Ginger Glaze



●“信玄どり”のグリル きのこと秋野菜を添えて
山桃のピューレと醤油マスタードソース
Grilled “SHINGENDORI” Chicken with
Mushrooms and Autumn Vegetables,
Pureed Bayberry and Soy Mustard Sauce



●^{はっしんかい}波心会から届く秋鮭
きのこの八丁味噌ソース仕立て
Autumn Salmon from Hasshinkai
with Hatcho Miso Sauce

御椀

紅葉麩と秋野菜
Autumn Leaf-Shaped Fu Wheat Gluten
and Autumn Vegetables

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



“柔豚”^{やわらとん}のリエット SORANO HOTEL 最中を
はさんで 干し柿のアクセント
“YAWARATON” Pork Rillette Sandwiched in
SORANO HOTEL Monaka and
Accent of Dried Persimmon



伊藤養鶏場の烏骨鶏と
たまごころのエスプーマ仕立て
Itou Poultry Farm Silkie Chicken and
Tamagokoro Egg Espuma



冷製バターナッツかぼちゃのすり流し
Chilled Grated Butternut Squash

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



スティック野菜自家製味噌マヨネーズ
Vegetable Sticks with
Homemade Miso Mayonnaise

UPGRADE + ¥1,500

(tax incl. ¥1,650)



●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

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.)



●宗田節で焚いた立川ブランドポーク“柔豚”^{やわらとん}
ナッツと野菜の生姜餡
Tachikawa Brand “YAWARATON” Pork
Cooked with Dried Bullet Tuna Flakes,
Nuts and Vegetable Ginger Glaze



●“信玄どり”のグリル きのこと秋野菜を添えて
山桃のピューレと醤油マスタードソース
Grilled “SHINGENDORI” Chicken with
Mushrooms and Autumn Vegetables,
Pureed Bayberry and Soy Mustard Sauce



●^{はっしんかい}波心会から届く秋鮭
きのこの八丁味噌ソース仕立て
Autumn Salmon from Hasshinkai
with Hatcho Miso Sauce

御椀

紅葉麩と秋野菜
Autumn Leaf-Shaped Fu Wheat Gluten
and Autumn Vegetables

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

2種類の自家製ソルベ

Two Flavors of Homemade Sorbet

さつま芋のブリュレ

SORANO米麴を使った 紫芋のソース

Sweet Potato Brûlée,

SORANO Rice Koji and

Purple Yam Sauce

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

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*

私たちを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 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

※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** マナガツオの炭火焼きと ¥2,500
椎茸の旨味を合わせて (tax incl. ¥2,750)
秋ナスと大葉のソース
Chargrilled Harvestfish with Savory Shiitake Mushroom, Autumn Eggplant and Perilla Sauce
-  **5** ^{はっしんかい}波心会から届く秋鮭 ¥2,800
きのこの八丁味噌 (tax incl. ¥3,080)
ソース仕立て
Autumn Salmon from Hasshinkai with Hatcho Miso Sauce

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.



9

-  **7** “信玄どり”のグリル きのこと秋野菜を添えて 山桃のピューレと醤油マスタードソース ¥2,200
(tax incl. ¥2,420)
Grilled “SHINGENDORI” Chicken with Mushrooms and Autumn Vegetables, Pureed Bayberry and Soy Mustard Sauce
-  **8** 宗田節で焚いた立川ブランドポーク“柔豚” ナッツと野菜の生姜餡 ¥2,200
(tax incl. ¥2,420)
Tachikawa Brand “YAWARATON” Pork Cooked with Dried Bullet Tuna Flakes, Nuts and Vegetable Ginger Glaze
-  **9** “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 ¥4,300
(tax incl. ¥4,730)
“GOTOGYU” Beef Sirloin Scented with Firewood, Grilled Fig and Red Manganji Pepper, Homemade Soy Mash and Beef Jus Sauce

※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.



- 10** “信玄どり”と伊藤養鶏場の玉子を使った親子丼 自家製味噌の味噌汁と香の物 “SHINGENDORI” Chicken and Ito Poultry Farm Egg Rice Bowl, Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables ¥1,800
(tax incl. ¥1,980)



- 11** 釜揚げ“五島うどん”のつけ麺 温度玉子と鮎パウダー “GOTO-UDON” Noodles with Dipping Sauce, Poached Egg and Burnt AYU Trout Powder ¥1,800
(tax incl. ¥1,980)

- 12** ホテルオリジナル“SORANO米” 自家製味噌の味噌汁と香の物 Hotel Original “SORANO Rice” and Homemade Miso Soup with Pickled Vegetables ¥900
(tax incl. ¥990)

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.



14

- 13** 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 ¥800
(tax incl. ¥880)
- 14** さつま芋のブリュレ SORANO米麹を使った 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 ¥1,600
(tax incl. ¥1,760)
- 15** 2種類の自家製ソルベ Two Flavors of Homemade Sorbet ¥1,200
(tax incl. ¥1,320)