

SORANO COURSE

SORANO コース ¥5,500

(tax incl. ¥6,050)

SORANO Course

Signature 冬野菜の大地サラダ ランチ Ver.
DAICHINO SALAD Lunch Ver.

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

伊藤養鶏場の玉子でつくった玉子豆腐
烏骨鶏の餡かけ
Egg Tofu Made with Itou Poultry Farm Eggs,
Silkie Chicken Glaze

地場産のカリフラワーすり流し
Grated Local Cauliflower

鰯と熟成ジャガイモのコロケ トマトソース
Yellowtail and Ripened Potato Croquette
with Tomato Sauce

“柔豚”^{やわらとん}のリエット SORANO最中にはさんで
奈良漬けと八丁味噌のアクセント
SORANO Monaka with “YAWARATON” Pork
Rillette Sandwiched in Wafers, Flavored with
Vegetables Pickled in Sake Lees and Hatcho Miso

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

DESSERT
& DRINK

デザートと選べる
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.

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.)

●自家製米麴で漬けた“信玄どり”のグリル
立川産白菜とベーコンの蒸し煮
Grilled “SHINGENDORI” Chicken Marinated
in Homemade Rice Malt Steamed and Simmered
Tachikawa-Grown Napa Cabbage and Bacon

●^{はっしんかい}波心会から届く冬の旬魚 大根のみぞれあんかけ
“立飛のそら”の酒粕クリーム
Winter Fish in Season from Hashinkai,
Grated Daikon Radish Glaze
“TACHIHI NO SORA” Sake Lees Cream

●立川ブランドポーク“柔豚”^{やわらとん}の柔らか煮
冬野菜の和風ポトフ
Tender-Simmered Tachikawa-Brand
“YAWARATON” Pork, Winter Vegetable
Pot-au-feu with Japanese Flavors

御椀 蕪と三つ葉のお吸い物
Turnip and Mitsuba Parsley Soup

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

LUNCH

SORANO GOZEN

SORANO 御膳 ¥3,500

(tax incl. ¥3,850)

SORANO Gozen

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

伊藤養鶏場の玉子でつくった玉子豆腐
烏骨鶏の餡かけ
Egg Tofu Made with Itou Poultry Farm Eggs,
Silkie Chicken Glaze

地場産のカリフラワーすり流し
Grated Local Cauliflower

鰯と熟成ジャガイモのコロケ トマトソース
Yellowtail and Ripened Potato Croquette
with Tomato Sauce

“柔豚”^{やわらとん}のリエット SORANO最中にはさんで
奈良漬けと八丁味噌のアクセント
SORANO Monaka with “YAWARATON” Pork
Rillette Sandwiched in Wafers, Flavored with
Vegetables Pickled in Sake Lees and Hatcho Miso

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

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。

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.)

●自家製米麴で漬けた“信玄どり”のグリル
立川産白菜とベーコンの蒸し煮
Grilled “SHINGENDORI” Chicken Marinated
in Homemade Rice Malt Steamed and Simmered
Tachikawa-Grown Napa Cabbage and Bacon

●^{はっしんかい}波心会から届く冬の旬魚 大根のみぞれあんかけ
“立飛のそら”の酒粕クリーム
Winter Fish in Season from Hashinkai,
Grated Daikon Radish Glaze
“TACHIHI NO SORA” Sake Lees Cream

●立川ブランドポーク“柔豚”^{やわらとん}の柔らか煮
冬野菜の和風ポトフ
Tender-Simmered Tachikawa-Brand
“YAWARATON” Pork, Winter Vegetable
Pot-au-feu with Japanese Flavors

御椀 蕪と三つ葉のお吸い物
Turnip and Mitsuba Parsley Soup

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

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

野菜と果物の季節の冷菓
Vegetable and Fruit
Seasonal Frozen Dessert

UPGRADE + ¥500 (tax incl. ¥550)

紅玉の焼きリンゴ
おからとSORANO米のクランブル
和三盆アイスを添えて
ラムキャラメルソース
Baked Jonathan Apple,
Soy Pulp and SORANO Rice Crumble
Wasanbon Ice Cream,
Rum Caramel Sauce

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 * 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
¥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
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 Winter 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 Winter Ver.
(Serves for 2-4 person)
(It will take some time to provide.)
-  **2** 大地のサラダ -2024 Winter Ver.- スモールサイズ ¥1,800
DAICHINO SALAD 2024 Winter 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3種盛り ¥1,800
Three Varieties of Sashimi (tax incl. ¥1,980)
-  **4** 天然ぶりのたれ焼き ¥2,200
出汁を含んだ冬大根とタイムのパウダー
キッコゴ醤油とノイリーソース
Wild Yellowtail Basted with Sauce, Savory Winter Daikon Radish and Thyme Powder
Kikkogo Soy Sauce and Noilly Sauce
-  **5** 貝出汁でポシェした平目 ¥2,500
那須で採れたきのこと
サフランソース
金時ニンジンのフリットをのせて
Hirame Flatfish Poached in Clam Broth
Nasu-Picked Mushroom and Saffron Sauce
Topped with Kintoki Carrot Fritters

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)
パルメザンチーズ
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** 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
(tax incl. ¥1,980)
*The Shimoda's Pork Spareribs Marinated in
Akiruno Kikkogo Soy Sauce*
-  **8** “後藤牛”サーロインの薫焼き
鯉節をアクセントにしたポテト ¥4,300
(tax incl. ¥4,730)
自家製醬とマディラソースに青梅産のケールを飾って
*Straw-Grilled “GOTOGYU” Beef Sirloin, Potatoes Flavored
with Bonito Flakes Homemade Hishio Paste and
Madeira Sauce Adorned with Ome-Grown Kale*
-  **9** 北海道余市の蝦夷鹿^{えぞしか}ロースト
赤ワインヴィネガーで味付けしたルッコラ ¥3,800
(tax incl. ¥4,180)
“純胡椒”
*Roasted Hokkaido Yoichi Venison, Arugula Flavored
with Red Wine Vinegar and
“Junkosho” Salted Fresh Pepper*

※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** 炭火焼き 鰻井 ¥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*
-  **11** “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)
自家製味噌の味噌汁と香の物
“SHINGENDORI” Chicken and Itou Poultry
Farm Egg Rice Bowl,
Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables
-  **12** 釜揚げ“後藤牛” ¥1,800
リブローズつけ汁うどん (tax incl. ¥1,980)
“GOTOGYU” Beef Rib Eye Udon
with Dipping Sauce
- 13** 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*

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** 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
- 15** おまかせデザート3種盛 ¥2,000
Three Items from (tax incl. ¥2,200)
the Chef's Selections