

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.

Partial Shared Platter Course

¥6,500

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
温泉玉子と豆乳ビネグレットをかけて
“SHINGENDORI” Chicken Breast Ham with Assorted Vegetables
Topped with Hot Spring Egg and Soy Milk Vinaigrette

八寸



備長炭で炙った鯖 帆立 紋甲イカの盛り込み
Binchotan Chargrilled Sawara Mackerel, Scallop, Cuttlefish



地場産カリフラワーのすり流し
Grated Local Cauliflower



天然ぶりのブランドードコロッケ
Wild Yellowtail Brandade Croquette

揚げ物



500日寝かせた熟成ジャガイモのポテトフライ
パルメザンチーズ
Fried Potatoes Featuring 500 Days Aged Hokkaido Potatoes

魚料理



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

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

UPGRADE +¥1,500

(tax incl. ¥1,650)

麺

釜揚げ“後藤牛”リブローズつけ汁うどん
“GOTOGYU” Beef Rib Eye Udon with Dipping Sauce

甘味

季節の自家製冷凍菓
Seasonal Homemade Frozen Dessert

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)

-  御 椀 “信玄どり”のつくね オマール海老と本枯節の合わせ出汁
エストラゴンオイルをアクセントに
“SHINGENDORI” Chicken Meatball, Lobster and Bonito Broth
A touch of Tarragon
-  前 菜 焼いた冬野菜とクミンをアクセントにしたゼリー
地場産カリフラワーピューレの雪帽子
Grilled Winter Vegetables and Cumin Jelly
Pureed Local Cauliflower Snowhat
-  八 寸 真鱈の雲子酒蒸し 自家製梅を効かせた大根おろし
Sake-Steamed Cod Milt, Grated Daikon Radish
with Homemade Apricot
-  北海道産帆立と文旦のカルパッチョ オリーブ醤油パウダー
Hokkaido Scallop and Buntan Citrus Carpaccio with
Olive Soy Sauce Powder
-  土佐備長炭で焼き霜にしたサワラ 柚子のポン酢
Tosa Binchotan Chargrilled Sawara Mackerel with
Crispy Scales, Yuzu Citrus Soy Sauce
-  “天使の海老”のお造り 春菊のピューレ
Angel Shrimp Sashimi with Pureed Chrysanthemum Greens
-  野菜料理 北海道産月光ゆり根のかき揚げ 黒トリュフの香りと鰹節
Hokkaido Gekko Lily Bulb Tempura Scented with
Black Truffles and Bonito
-  魚料理 天然ぶりのたれ焼き 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
-  御 飯 北海道産タラバガニのあんかけご飯 塩イクラ
Hokkaido King Crab Glaze over Rice with Salted Salmon Roe
-  甘 味 野菜と果物の季節の冷菓
Vegetable and Fruit Seasonal Frozen Dessert

Kiwami Supreme Kaiseki Course

¥12,800

極み会席

(tax incl. ¥14,080)

-  先 付 北海道産北寄貝と帆立の二種類の食べ方
春菊のピューレとレモンの香り
Hokkaido Hokki Surf Clam and Scallop Prepared in Two Ways
Pureed Chrysanthemum Greens Scented with Lemon
-  前 菜 冬仕立て 大地のサラダ
Winter DAICHINO SALAD
-  御 椀 濃厚な“たまごころ”を使った真丈
北海道標津から届いたタラバガニの大根のみぞれ
Rich “TAMAGOKORO” Egg Dumpling
Hokkaido Shibetsu King Crab with Grated Daikon Radish
-  お造り 天然ぶりの白ワインビネガー 熊本から届いた温州みかんのソース
Wild Yellowtail Marinated in White Wine Vinegar
Kumamoto-Grown Satsuma Mandarin Sauce
-  揚げ物 真鱈の雲子焼き 立川産白ネギのピューレと柚子大根のアクセント
Grilled Cod Milt with Tachikawa-Grown Leek Puree,
Yuzu Citrus, and Daikon Radish
-  魚料理 貝出汁でポシェした平目 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
-  肉料理 “後藤牛”サーロインの薫焼き 鰹節をアクセントにしたポテト
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
-  甘 味 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

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 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

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 (tax incl. ¥1,980)
Starter Selections

-  **4** 焼いた冬野菜とクミンをアクセントにしたゼリー ¥1,100
地場産カリフラワーピューレの雪帽子 (tax incl. ¥1,210)
Grilled Winter Vegetables and Cumin Jelly
Pureed Local Cauliflower Snowhat

-  **5** 北海道産北寄貝と帆立の二種類の食べ方 ¥1,900
春菊のピューレとレモンの香り (tax incl. ¥2,090)
Hokkaido Hokki Surf Clam and Scallop Prepared in Two Ways
Pureed Chrysanthemum Greens Scented with Lemon

-  **6** 500日寝かせた熟成ジャガイモのフライ ¥1,000
パルメザンチーズ (tax incl. ¥1,100)
Fried Potatoes Featuring
500 Days Aged Hokkaido Potatoes

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.



-  **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** 土佐備長炭で焼き霜にしたサワラ 柚子のポン酢 ¥1,800
Tosa Binchotan Chargrilled Sawara Mackerel with Crispy Scales, Yuzu Citrus Soy Sauce (tax incl. ¥1,980)
-  **9** 天然ぶりの白ワインビネガー ¥1,800
熊本から届いた温州みかんのソース Wild Yellowtail Marinated in White Wine Vinegar Kumamoto-Grown Satsuma Mandarin Sauce (tax incl. ¥1,980)
-  **10** 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 Wild Yellowtail Basted with Sauce, Savory Winter Daikon Radish and Thyme Powder Kikkogo Soy Sauce and Noilly Sauce (tax incl. ¥2,420)
-  **11** 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 Hirame Flatfish Poached in Clam Broth Nasu-Picked Mushroom and Saffron Sauce Topped with Kintoki Carrot Fritters (tax incl. ¥2,750)

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.



-  **12** 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)
-  **13** 真鱈の雲子の炭火焼 おろしポン酢 ¥1,600
Chargrilled Cod Milt with Grated Daikon Radish and Citrus Soy Sauce (tax incl. ¥1,760)
-  **14** 北海道産月光ゆり根のかき揚げ ¥1,200
Hokkaido Gekko Lily Bulb Tempura Scented with Black Truffles and Bonito (tax incl. ¥1,320)

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.*



16

-  **15** “後藤牛”サーロインの薫焼き
鰹節をアクセントにしたポテト (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* ¥4,300
-  **16** 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“純胡椒” (tax incl. ¥4,180)
*Roasted Hokkaido Yoichi Venison, Arugula Flavored
with Red Wine Vinegar and “Junkosho” Salted Fresh Pepper* ¥3,800
-  **17** 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 (tax incl. ¥2,530)
*Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Japanese-Style
Hamburger Steak with Awaji Crop Onion Sauce* ¥2,300
-  **18** 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 (tax incl. ¥1,980)
*Tender-Simmered Tachikawa-Brand “YAWARATON” Pork,
Winter Vegetable Pot-au-feu with Japanese Flavors* ¥1,800
-  **19** 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 (tax incl. ¥1,760)
*Grilled “SHINGENDORI” Chicken Marinated in
Homemade Rice Malt Steamed and Simmered
Tachikawa-Grown Napa Cabbage and Bacon* ¥1,600

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.*



21

-  **20** “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*
-  **21** 北海道産タラバガニのあんかけご飯 ¥2,300
塩イクラ (tax incl. ¥2,530)
*Hokkaido King Crab Glaze Over Rice
with Salted Salmon Roe*
-  **22** 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*
-  **23** 釜揚げ“後藤牛”リブローズつけ汁うどん ¥1,800
“GOTOGYU” Beef Rib Eye Udon (tax incl. ¥1,980)
with Dipping Sauce
- 24** 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.



28

- 25 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
- 26 紅玉の焼きリンゴ ¥1,500
おからとSORANO米のクランブル (tax incl. ¥1,650)
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
- 27 野菜と果物の季節の冷菓 ¥1,300
Vegetable and Fruit (tax incl. ¥1,430)
Seasonal Frozen Dessert
- 28 おまかせデザート3種盛 ¥2,000
Three Items from the Chef's Selections (tax incl. ¥2,200)

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)

※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.

