

## KIDS MENU

### KIDS SET

#### キッズセット

¥3,000

(tax incl. ¥3,300)

#### 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      |
| ● 白身魚のコロッケ     | ● トマトソースパスタ  |
| ● リーフサラダ       | ● ポテトサラダ     |
| ● SORANO 米のごはん | ● 自家製味噌のおみそ汁 |

*Grilled Hamburger Steak / Fried Prawn  
Fried Fish Croquette / Pasta with Tomato Sauce  
Salad / Potato Salad  
SORANO Rice Bowl / Homemade Miso Soup*

**デザート** プリン・ア・ラ・モード  
*Pudding a la mode*

### 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

## Partial Shared Platter Course

¥8,000

シェアコース(2名~)

(tax incl. ¥8,800)

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



初ガツオの薫焼き 真鯛の昆布ㄨ 天使のエビの芋焼酎漬け  
Straw-Grilled First Bonito of the Season, Kombu Kelp-Marinated  
Red Sea Bream, Angel Shrimp Marinated in Potato Shochu



本枯節薫る熟成芋のポテトサラダ  
下田さん家の豚のカリカリベーコン  
Ripened Potato Salad Scented with Bonito Flakes Topped  
with the Shimoda's Crispy Pork Bacon

緑豆と豆乳のすり流し

Mung Bean and Soy Milk Soup

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  
Parmesan Cheese

魚料理



北海道標津から届く魚の酒蒸し  
魚醤で炒めたキャベツ 桜エビの餡かけ  
Sake-Steamed Fish from Shibetsu, Hokkaido Cabbage Fried  
with Fish Sauce and Topped with Sakura Shrimp Glaze

肉料理



あきる野“キッコーゴ醤油”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

御飯



焼きおにぎり 筍と鬼昆布のあんじをかけて  
Grilled Rice Ball Topped with Bamboo Shoot and  
Oni Kombu Kelp Glaze

甘 味

“立飛のそら”の酒粕アイス最中  
“TACHINI NO SORA” Sake Lee Ice Cream Monaka Sandwich

## Kiwami Supreme Kaiseki Course

¥12,800

極み会席

(tax incl. ¥14,080)

先 付



標津産帆立の焼霜と山菜 桜の冷菓  
Seared Shibetsu Scallop and Wild Vegetables with  
Chilled Sakura Sweets

前 菜



春爛漫大地の息吹  
Breath of Spring on Earth

御 椀



桜鯛の薄造り うるいとネギ醤油  
真昆布と本枯節のお出汁のコンロ  
Sakura Bass Sashimi with Urui Plantain Lily and  
Green Onion Soy Sauce Stovetop Kombu Kelp and Bonito Broth

箸休め



蛤の飯蒸し 吉野葛で溶いた潮汁の餡かけ 奥多摩山葵をのせて  
Hamaguri Clam Steamed Rice with Broth and  
Yoshino Kudzu Glaze, Okutama Wasabi

野菜料理



“信玄どり”の炭火焼と春堀り若筍と新わかめ  
本枯節の花鰹を添えて  
Chargrilled “SHINGENDORI” Chicken, Spring Bamboo Shoot and  
New Crop Wakame Seaweed with Bonito Flakes

魚料理



桜チップで燻製した本鱒 緑豆のソース  
Cherry-Smoked Cherry Salmon with Mung Bean Sauce

肉料理



“後藤牛”サーロインの炭火焼き 春菜と新牛蒡のピューレ  
牛出汁と和出汁の旨味ソース  
Chargrilled “GOTOGYU” Beef Sirloin with  
Spring Greens and New Crop Burdock Purée,  
Savory Beef and Japanese-Flavored Broth Sauce

甘 味

桜餅風 SORANO米のカヌレ 和三盆アイスを添えて  
Sakura Mochi-Style SORANO Rice Canelé Topped with  
Wasanbon Ice Cream

コースに合わせて、おすすめドリンクセット  
3種類と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。

3 types  
Recommended  
Drink Set  
+ ¥4,500  
(tax incl. ¥4,950)

4 types  
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 -2025 Spring Ver.- ￥2,800  
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 2025 Spring Ver.  
(Serves for 2-4 person)  
(It will take some time to provide.)

-  **2** 大地のサラダ -2025 Spring Ver.- スモールサイズ ￥1,800  
DAICHINO SALAD 2025 Spring 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3種盛り ￥1,800  
Three Varieties of Sashimi (tax incl. ￥1,980)
-  **4** 桜チップで燻製した本鱒 ￥2,600  
緑豆のソース (tax incl. ￥2,860)  
Cherry-Smoked Cherry Salmon  
with Mung Bean Sauce
-  **5** 合わせダレに漬けた鯖の炭火焼 ￥2,600  
青梅のフロマージュ・ドームを (tax incl. ￥2,860)  
アクセントにした味噌ソース  
彩り山菜を添えて  
Chargrilled Marinated Sawara Mackerel  
with Ome-Made Fromage d'Omé  
Miso Sauce and Wild Vegetables

# 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 (tax incl. ¥2,310)  
*The Shimoda's Pork Spareribs Marinated in  
Akiruno Kikkogo Soy Sauce*
- 8 北海道余市の蝦夷鹿<sup>えぞしか</sup>ロースト  
赤ワインヴィネガーで味付けしたルッコラ (tax incl. ¥4,180)  
“純胡椒”  
*Roasted Hokkaido Yoichi Venison, Arugula Flavored  
with Red Wine Vinegar and  
“Junkosho” Salted Fresh Pepper*
- 9 “後藤牛”サーロインの炭火焼き  
春菜と新牛蒡のピューレ (tax incl. ¥4,730)  
牛出汁と和出汁の旨味ソース  
*Chargrilled “GOTOGYU” Beef Sirloin with  
Spring Greens and New Crop Burdock Purée,  
Savory Beef and Japanese-Flavored Broth 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 &amp; Noodles

## 御飯&amp;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  
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 五島うどんのつけ麺 ¥2,000  
春野菜の天ぷら (tax incl. ¥2,200)  
“GOTO-UDON” Noodles with Dipping  
Sauce and Spring Vegetable Tempura
- 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 “立飛のそら”の酒粕アイス最中 ¥800  
“TACHIHI NO SORA” (tax incl. ¥880)  
Sake Lee Ice Cream Monaka Sandwich
- 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