

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

DAICHIN 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.

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



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

魚料理



北海道標津から届く魚の酒蒸し

魚醤で炒めた春キャベツ 桜エビの餡かけ

Sake-Steamed Fish from Shibetsu, Hokkaido Spring 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

UPGRADE +¥1,500

(tax incl. ¥1,650)

麺



五島うどんのつけ麺 旬野菜の天ぷら

“GOTO-UDON” Noodles with Dipping Sauce
and Seasonal Vegetable

甘 味

“立飛のそら”の酒粕アイス最中

“TACHINI NO SORA” Sake Lee Ice Cream Monaka Sandwich

Kaiseki Course

会席

¥10,500

(tax incl. ¥11,550)

- 前 菜**  地中海風真蛸の柔らか煮 青梅産ケールで炊いたキノア
蛸の出汁のトマトソースをかけて 木の芽
*Mediterranean-Style Tender-Simmered Octopus,
Ome-Grown Kale Quinoa Topped with
Octopus Broth Tomato Sauce, Kinome Pepper Bud*
- 御 椀**  蛤と“たまごころ”の真丈 芽吹きわらびとマッシュルーム
*Hamaguri Clam, “TAMAGOKORO” Egg Dumpling
with Warabi and Mushroom*
- 春彩箱**  帆立と柑橘のカルパチョ仕立て
Scallop and Citrus Carpaccio
-  自家製梅を入れた鰯のなめろう 立川産トマトを合わせて
*Minced Horse Mackerel with Homemade Pickled Apricot
and Tachikawa-Grown Tomato*
-  パラダイス・ブロンの香味醤油漬け 芋焼酎の香り
*Paradise Prawn Marinated in Aromatic Soy Sauce Scented
with Potato Shochu*
-  初鰹のわら焼き 発酵玉ねぎ醤油をかけて
*Straw-Grilled First Bonito of the Season Topped
with Fermented Onion Soy Sauce*
-  真鯛の昆布ㄨ 旬菜を巻いて
*Red Sea Bream Marinated in Kombu Kelp Wrapped
with Seasonal Greens*
- 野菜料理**  筍と新わかめ 本枯節の花鰹を添えて
Bamboo Shoot and New Crop Wakame Seaweed with Bonito Flakes
- 魚料理**  合わせダレに漬けた鰯の炭火焼 青梅のフロマージュ・ドームを
アクセントにした味噌ソース 彩り野菜を添えて
*Chargrilled Marinated Sawara Mackerel with
Ome-Made Fromage d’Omé Miso Sauce and Seasonal Vegetables*
- 御 飯**  鉄窯で焼いたSORANO米の焼きおにぎり
桜エビとフキの出汁をかけて 魚醬とレモンのアクセント
*SORANO Rice Ball Grilled in an Iron Pot Topped with
Sakura Shrimp and Butterbur Broth, Fish Sauce and Lemon*
- 甘 味** 季節のカクテルデザート
Seasonal Cocktail Dessert

Kiwami Supreme Kaiseki Course

極み会席

¥12,800

(tax incl. ¥14,080)

- 先 付**  標津産帆立の焼霜と山菜 柑橘の冷菓
*Seared Shibetsu Scallop and Wild Vegetables with
Chilled Citrus Sweets*
- 前 菜**  新緑の大地のサラダ
DAICHINO SALAD
- 御 椀**  真鯛の薄造り 青菜とネギ醤油
真昆布と本枯節のお出汁のコンロ
*Red Sea Bream Sashimi with Green Vegetables 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”の炭火焼と筍と新わかめ
本枯節の花鰹を添えて
*Chargrilled “SHINGENDORI” Chicken, Bamboo Shoot and
New Crop Wakame Seaweed with Bonito Flakes*
-  “信玄どり”の炭火焼と筍と新わかめ
本枯節の花鰹を添えて
*Chargrilled “SHINGENDORI” Chicken, 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 旬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
Seasonal 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

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 桜チップで燻製した富士山サーモン ￥1,250 立川産はちみつレモンマリネ (tax incl. ￥1,375) Cherry Chip-Smoked Fujisan Salmon Marinated with Tachikawa Honey Lemon



5 自家製梅を入れた鰯のなめろう ￥1,100 立川産トマトを合わせて (tax incl. ￥1,210) Minced Horse Mackerel with Homemade Pickled Apricot and Tachikawa-Grown Tomato



6 筍と新わかめ 本枯節の花鰹を添えて ￥1,800 Bamboo Shoot and (tax incl. ￥1,980) New Crop Wakame Seaweed with Bonito Flakes

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 初鯉のわら焼き 発酵玉ねぎ醤油をかけて ￥1,900
 Straw-Grilled First Bonito of the Season Topped with Fermented Onion Soy Sauce (tax incl. ￥2,090)
- 
9 真鯛と山菜の和風カルパチョ ￥2,100
 キッコゴ醤油とブラックオリーブパウダー (tax incl. ￥2,310)
 Red Sea Bream and Wild Vegetable Carpaccio with Kikkogo Soy Sauce and Black Olive Powder
- 
10 桜チップで燻製した本鱒 緑豆のソース ￥2,600
 Cherry-Smoked Cherry Salmon with Mung Bean Sauce (tax incl. ￥2,860)
- 
11 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 彩り野菜を添えて
 Chargrilled Marinated Sawara Mackerel with Ome-Made Fromage d'Omé Miso Sauce and Seasonal Vegetables

Charcoal Grill & Deep Fried Dishes

旬 炭火焼き & 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 立川³独活の炭火焼 花かつおをかけて ￥1,600
 Chargrilled Udo Spikenard Topped with Bonito Flakes (tax incl. ￥1,760)
- 
13 あきる野“キッコゴ醤油”で漬けた ￥2,100
 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
- 
14 旬の香りを盛り合わせた天婦羅 ￥1,800
 桜塩と旨味だし (tax incl. ￥1,980)
 Assorted Tempura of Seasonal Aromas with Sakura Salt and Savory Broth
- 
15 500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

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.*



19

-  **16** “信玄どり”の米粉から揚げ ￥1,800
昭和記念公園のはちみつとマスタードソース (tax incl. ￥1,980)
自家製梅おろしを添えて
“SHINGENDORI” Chicken Deep-Fried with Rice Flour Batter,
Showa Kinen Park Honey and Mustard Sauce with
Grated Daikon Radish and Pickled Apricot
-  **17** 粟国塩で味付けした“柔豚”の角煮 ￥1,800
蕪と旬のお野菜 ネギとレモンの塩だれ (tax incl. ￥1,980)
Braised “YAWARATON” Pork Flavored with Aguni Salt
Turnip and Seasonal Vegetables,
Salt-Based Green Onion and Lemon Sauce
-  **18** 北海道余市の蝦夷鹿ロースト ￥3,800
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
-  **19** “後藤牛”サーロインの炭火焼き 旬菜と新牛蒡のピューレ ￥4,300
牛出汁と和出汁の旨味ソース (tax incl. ￥4,730)
Chargrilled “GOTOGYU” Beef Sirloin with Seasonal Greens
and New Crop Burdock Purée,
Savory Beef and Japanese-Flavored Broth Sauce
-  **20** 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

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
〆の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.*



23

-  **21** “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 Itou Poultry Farm Egg
Rice Bowl, Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables
-  **22** 五島うどんのつけ麺 旬野菜の天ぷら ￥2,000
“GOTO-UDON” Noodles with Dipping (tax incl. ￥2,200)
Sauce and Seasonal Vegetable Tempura
-  **23** 鉄窯で焼いたSORANO米の焼きおにぎり ￥2,300
桜エビとフキの出汁をかけて (tax incl. ￥2,530)
魚醬とレモンのアクセント
SORANO Rice Ball Grilled in an Iron Pot Topped with
Sakura Shrimp and Butterbur Broth, Fish Sauce and Lemon
-  **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** 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.



27

- 26

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

¥800
(tax incl. ¥880)
- 27

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

¥1,500
(tax incl. ¥1,650)
- 28

季節のカクテルデザート
Seasonal Cocktail Dessert

¥1,200
(tax incl. ¥1,320)
- 29

おまかせデザート3種盛
Three Items from the Chef's Selections

¥2,000
(tax incl. ¥2,200)

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
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.

