

多摩の彩り膳



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



立川産小松菜と椎茸 たっぷりのお出汁入れて
Tachikawa-Grown Mustard Spinach and Shiitake Mushroom Flavored with Broth



伊藤養鶏場の“たまごころ”の出汁巻き 大根おろしと大葉
Savory Rolled Itou Poultry Farm “TAMAGOKORO” Egg Omelet with Grated Daikon Radish and Perilla



桜チップで燻製した富士山サーモン 立川産はちみつレモンマリネ
Cherry Chip-Smoked Fujisan Salmon Marinated with Tachikawa Honey Lemon

むさしの庵から届くおからを使った菜の花を模した卵の花
Canola Flower Design Unohana Made with Soy Pulp from Musashino-an



白ワインビネガーで漬けた人参とジャガイモのなます
Carrot and Potato White Wine Vinegar Pickles

緑豆と豆乳のすり流し
Mung Bean and Soy Milk Soup

選べるメイン

下記より一品お選びください。(Please select one item from below.)

北海道標津から届く魚の酒蒸し
魚醬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

栗国塩で味付けした“柔豚”の角煮
蕪と旬のお野菜
ネギとレモンの塩だれ



Braised “YAWARATON” Pork Flavored with Aguni Salt Turnip and Seasonal Vegetables, Salt-Based Green Onion and Lemon Sauce

“信玄どり”の米粉から揚げ
昭和記念公園のはちみつと
マスタードソース 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



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



御 椀

真昆布と本枯節のお出汁と旬菜
Kombu Kelp and Bonito Flake Broth with Seasonal 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

LUNCH

DAICHIN RESTAURANT

SORANO GOZEN

SORANO 御膳
¥3,500

(tax incl. ¥3,850)

SORANO Gozen

多摩の彩り膳
APPETIZER

選べるメイン
Choice of MAIN DISH

御 腕
SOUP

御 飯
RICE

DAICHINO
SALAD
Lunch Ver.
+ ¥1,000
(tax incl. ¥1,100)

DESSERT &
DRINK SET
+ ¥1,000
(tax incl. ¥1,100)

こちらの御膳には“大地のサラダ Lunch Ver.”や“甘味と食後のお飲み物セット”を追加できます。

SORANO COURSE

SORANO コース
¥5,500

(tax incl. ¥6,050)

SORANO Course

大地のサラダ ランチVer.
DAICHINO SALAD Lunch Ver.

多摩の彩り膳
APPETIZER

選べるメイン
Choice of MAIN DISH

御 腕
SOUP

御 飯
RICE

甘味と食後のお飲み物セット
DESSERT & DRINK SET

中面より一品ずつお選びください。
Please choose one from
Dessert and Drink Set menu.

※メニュー内容は裏面をご覧ください。 Please turn to the back for menu details.

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

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

甘味 ● DESSERT

選べるアイス

Choice of Ice Cream

UPGRADE +¥500 (tax incl. ¥550)

桜餅風のSORANO米のカヌレ

和三盆アイス添え

Sakura Mochi-Style

SORANO Rice Canelé

Topped with Wasanbon Ice Cream

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



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

● トマトソースパスタ

● SORANO米のごはん

● リーフサラダ

● エビフライ

● 温かいお野菜

● 自家製味噌のおみそ汁

● 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 ¥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 -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
彩り野菜を添えて
Chargrilled Marinated Sawara Mackerel
with Ome-Made Fromage d'Omé
Miso Sauce and Seasonal 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^{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 (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
旬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
Seasonal 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 & 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
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
旬野菜の天ぷら (tax incl. ¥2,200)
“GOTO-UDON” Noodles with Dipping
Sauce and Seasonal 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