

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
● 国産米のごはん ● 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
Japan-Grown 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)

国産米のごはん ¥200

(tax incl. ¥220)

Japan-Grown 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)

※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.



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 Japan-grown 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.

Dinner Special

Partial Shared Platter Course

¥8,000

ディナー限定シェアコース(2名~)

(tax incl. ¥8,800)

前 菜



大地のサラダ

DAICHINO SALAD 2025 Summer Ver.

八 寸



しまあじと香味葱胡麻油の香りをまとうせて

White Trevally Scented with Japanese Leek Sesame Oil



富士山サーモンと柚子青胡椒のタップナードと合わせて

Fujisan Salmon with Yuzu Pepper Tapenade



狭山茶のジェノベーゼで和えたモンゴウ烏賊

Cuttlefish Dressed with Sayama Tea Genovese



鱧の南蛮漬け ~夏仕立て~

Pike Conger Marinated with Spicy Vinegar Sauce



涼夏のとうもろこしすり流し

Chilled Grated Summer Corn 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鮮魚 貝とトマトソース

Fresh Fish from Shibetsu, Hokkaido with Clam Tomato Sauce

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

麺



五島うどんの自家製味噌と胡麻の冷や汁

Cold "GOTO-UDON" Homemade Miso Sesame Soup

甘 味

季節の冷菓

Seasonal 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)

Kiwami Supreme Kaiseki Course

¥12,800

極み会席

(tax incl. ¥14,080)

先 付



涼 立川産トマトのガスパチョ 焼き霜帆立を添えて

Chilled Kanade Tomato Gazpacho with Seared Scallop

前 菜



夏の宵 大地のサラダ

DAICHINO SALAD Summer Version

御 椀



蝦夷鮑と天使の海老の素麺 烏骨鶏の薬膳スープ仕立て

Ezo Abalone and Angel Shrimp Somen Noodles

with Silkie Chicken Herbal Soup



お造り

はも落とし“立飛のそら”煎り酒のジュレ

Parboiled Pike Conger with Iri-Zake Gelee



強 肴



“後藤牛”のリブローズと米茄子の揚げひたし

青ゆずのアクセント

“GOTOGYU” Beef Rib Eye and Deep-Fried Eggplant
in Broth with Green Yuzu

魚料理



ふっくら仕上げたスズキの香味焼き あおさ海苔の豆乳ソース

Fluffy Herb-Flavored Seabass with Aosa Seaweed Soy Milk Sauce

肉料理



アルプス鹿の笹焼き 夏野菜グリルと

クレソン・セロリの赤ワインビネガー和え

Bamboo Grass-Grilled Alpine Venison with

Grilled Summer Vegetables and Watercress and

Celery Dressed with Red Wine Vinegar

甘 味



あんみつテリーヌ ~和三盆アイスと焼き八ツ橋を添えて~

Anmitsu Terrine

~ Wasanbon Ice Cream and Baked Yatsuhashi Cinnamon Cookie ~

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 -2025 Summer 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 Summer Ver.

(Serves for 2-4 person)
(It will take some time to provide.)



2 大地のサラダ -2025 Summer Ver.- スモールサイズ ￥1,800

DAICHINO SALAD 2025 Summer 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 Kinds Appetizers (tax incl. ￥1,980)



4 狭山茶のジェノベーゼで和えた ￥1,250

モンゴウ烏賊 (tax incl. ￥1,375)

Cuttlefish Dressed with Sayama Tea Genovese



5 しまあじと香味葱胡麻油の香りをまとわせて ￥1,900

White Trevally Scented (tax incl. ￥2,090)
with Scallion Sesame Oil

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.



- 
6 お造り 3種盛り ¥1,800
Three Varieties of Sashimi (tax incl. ¥1,980)
- 
7 はも落とし“立飛のそら”の煎り酒のジュレ ¥2,100
Parboiled Pike Conger with Iri-Zake Gelee (tax incl. ¥2,310)
- 
8 目鯛のあぶら焼き ¥2,600
 パセリを効かせた魚出汁のソース (tax incl. ¥2,860)
Oil-Fried Japanese Butterfish and Parsley Fish Stock Sauce
- 
9 ふっくら仕上げたスズキの香味焼き ¥2,600
 あおさ海苔の豆乳ソース (tax incl. ¥2,860)
Fluffy Herb-Flavored Seabass with Aosa Seaweed Soy Milk Sauce

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.



- 
10 夏野菜の天ぷら 藻塩とともに ¥1,800
Summer Vegetable Tempura with Seaweed Salt (tax incl. ¥1,980)
- 
11 500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
- 
12 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

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.*



14

- 13 アルプス鹿の笹焼き 夏野菜グリルと
クレソン・セロリの赤ワインビネガー和え (tax incl. ¥4,180)
*Bamboo Grass-Grilled Alpine Venison with
Grilled Summer Vegetables and
Watercress and Celery Dressed with Red Wine*

- 14 “後藤牛”サーロインの炭火焼き
季節のお野菜と醤油麹のソース (tax incl. ¥4,730)
奥多摩山葵を添えて
*Char-grilled “GOTOGYU” Beef Sirloin with Seasonal
Vegetables and Rice Malt Soy Sauce, Okutama Wasabi*

- 15 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*

※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

季節の食材を合わせた
お料理をお届けします。

*We bring you rice with seasonal
ingredients to cap off your meal.*

※当店のお米はすべて

国産米を使用しております。

* All of our rice uses Japan-grown rice.

※一部の商品のご提供までに

30分ほどお時間をいただきます。

* Some items take about
30 minutes to serve.



18

- 16 “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 Ito Poultry
Farm Egg Rice Bowl,
Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables

- 17 五島うどんの自家製味噌と
胡麻の冷や汁 (tax incl. ¥2,200)
Cold “GOTO-UDON”
Homemade Miso Sesame Soup

- 18 炭火焼き 鰻丼 ¥5,500
肝吸いと香の物 サラダ (tax incl. ¥6,050)
*Eel Rice Bowl, Soup,
Pickled Vegetables, Salad*

- 19 国産米 自家製味噌の
味噌汁と香の物 (tax incl. ¥990)
Japan-Grown Rice and 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.*

- 20 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 Ice Cream

- 21 あんみつテリーヌ ¥1,500
～和三盆アイスと (tax incl. ¥1,650)
焼き八ツ橋を添えて～
*Anmitsu Terrine ~ Wasanbon Ice Cream
and Baked Yatsushashi Cinnamon Cookie ~*