

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.



### 多摩の彩り膳



多摩産茄子の彩り揚げひたし  
*Deep Fried Eggplant with Dashi Stock*



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*



“むさしの庵”湯葉と夏野菜の冷製 ～奥多摩山葵を添えて～  
*Chilled “MUSASHINO-AN” Yuba and Summer Vegetables with Okutama Wasabi*



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 Marinated in White Wine Vinegar*



下田さん家の豚ベーコンとゴーヤ和え  
*The Shimodas' Pork Bacon Dressed with Goya Bitter Melon*



涼夏のとうもろこしすり流し  
*Chilled Grated Summer Corn Soup*



標津産帆立のカルパッチョ国産レモンの香り  
*Shibetsu-Grown Scallop Carpaccio Scented with Japan-Grown Lemon*

### 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鮮魚  
貝とトマトソース  
*Fresh Fish from Shibetsu,  
Hokkaido with Clam Tomato Sauce*



下田さん家の豚ロースの炙り  
旨辛味噌と  
ミネラル野菜の取り合わせ  
*The Shimodas' Seared Pork Loin  
with Spicy Savory  
Miso and Mineral Vegetables*



“信玄どり”のグリル  
大葉香る自家製醤油麹ソース  
*Grilled “SHINGENDORI” Chicken  
with Perilla and  
Rice Malt Soy Sauce*



**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

国産米 漬物  
*Japan-Grown Rice, 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 椀  
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 椀  
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)

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 Yatsushashi Cinnamon Cookie ~

#### 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

● 白身魚のコロッケ

● リーフサラダ

● 国産米のごはん

● エビフライ

● トマトソースパスタ

● ポテトサラダ

● 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*

#### 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.*

### 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)*

※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.

# 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“キッコーゴ醤油”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.*



-  **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.



-  **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 ¥900  
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 Lee 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 ~