

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 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.

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



しまあじと香味葱胡麻油の香りをまとわせて

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



五島うどんの自家製味噌と胡麻の冷や汁

Cold “GOTO-UDON” Homemade Miso Sesame Soup

甘 味

宇治金時 ~抹茶蜜とふっくら小豆~

Ujikintoki Shaved Ice

~ Matcha Syrup and Plump Adzuki Beans ~

Kaiseki Course

会席

¥10,500

(tax incl. ¥11,550)

-  **先付** 水蛸と夏野菜 ライムを効かせた魚醤 純生胡椒のアクセント
Octopus and Summer Vegetables with Lime Fish Sauce and Raw Peppercorn
-  **御 椀** 国産ムール貝と豆乳の新ジャガイモのすり流し
Soy Milk and New Crop Potato Soup with Japan-Grown Mussels
-  **八 寸** しまあじと香味葱胡麻油の香りをまとわせて
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
-  サザエの柔らか煮 肝しょうゆをかけて
Soft-Simmered Turban Shell Topped with Liver Soy Sauce
-  **野菜料理** 天使の海老と米茄子の揚げひたし 鹿児島県産本枯節を添えて
Angel Shrimp and Deep-Fried Eggplant in Broth with Bonito Flakes from Kagoshima
-  **魚料理** 目鯛のあぶら焼き パセリを効かせた魚出汁のソース
Oil-Fried Japanese Butterfish and Parsley Fish Stock Sauce
-  **御 飯** 鉄窯仕上げ 国産米の焼きおにぎり
とうもろこしと“柔豚”の旨味餡
Iron-Grilled Japan-Grown Rice Ball with Corn and “YAWARATON” Pork Savory Glaze
-  **甘 味** 熊本産肥後グリーンメロンのミニパフェ
Kumamoto-Grown Higo Green Melon Mini Parfait

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

極み会席

¥12,800

(tax incl. ¥14,080)

-  **先 付** 涼 立川産トマトのガスパチヨ 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 多摩産茄子の彩り揚げひたし ¥1,100
Deep Fried Eggplant with Dashi Stock (tax incl. ¥1,210)
- 5 狭山茶のジェノベーゼで和えた
モンゴウ烏賊 ¥1,250
Cuttlefish Dressed with Sayama Tea Genovese (tax incl. ¥1,375)
- 6 水蛸と夏野菜 ライムを効かせた魚醤 ¥1,800
純生胡椒のアクセント (tax incl. ¥1,980)
Octopus and Summer Vegetables with
Lime Fish Sauce and Raw Peppercorn

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** 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 with Japanese Leek Sesame Oil (tax incl. ¥2,090)
- 9** 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)
- 10** 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
- 11** 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
- 14** 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)
- 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.*



-  **16** “信玄どり”のグリル ¥1,800
大葉香る自家製醤油麹ソース (tax incl. ¥1,980)
*Grilled “SHINGENDORI” Chicken with
Perilla and Rice Malt Soy Sauce*
-  **17** 下田さん家の豚ロースの炙り ¥1,800
旨辛味噌とミネラル野菜の取り合わせ (tax incl. ¥1,980)
*The Shimodas’ Seared Pork Loin with
Spicy Savory Miso and Mineral Vegetables*
-  **18** アルプス鹿の笹焼き 夏野菜グリルと ¥3,800
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 Vinegar*
-  **19** “後藤牛”サーロインの炭火焼き 季節のお野菜と ¥4,300
醤油麹のソース 奥多摩山葵を添えて (tax incl. ¥4,730)
*Chargrilled “GOTOGYU” Beef Sirloin with Seasonal Vegetables
and Rice Malt Soy Sauce, Okutama Wasabi*
-  **20** 那須 後藤ファーム“後藤牛”を使った ¥2,300
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*

Rice & Noodles

御飯&麺

季節の食材を合わせた
丼の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.
※一部の商品をご提供までに
30分ほどお時間をいただきます。
* Some items take about 30 minutes to serve.



-  **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 Ito Poultry Farm Egg
Rice Bowl, Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables*
-  **22** 五島うどんの自家製味噌と胡麻の冷や汁 ¥2,000
Cold “GOTO-UDON” (tax incl. ¥2,200)
Homemade Miso Sesame Soup
-  **23** 鉄窯で焼いた国産米の焼きおにぎり ¥2,300
とうもろこしと“柔豚”の旨味餡 (tax incl. ¥2,530)
*Iron-Grilled Japan-Grown Rice Ball with Corn and
“YAWARATON” Pork Savory Glaze*
-  **24** 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
- 25** 国産米 自家製味噌の味噌汁と香の物 ¥900
Japan-Grown Rice and Miso Soup (tax incl. ¥990)
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.



27

- 26 純米大吟醸“立飛のそら”酒粕アイスクリーム
“TACHIHI NO SORA”
Junmai Daiginjo Sake Lee Ice Cream

¥800
(tax incl. ¥880)
- 27 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 ~

¥1,500
(tax incl. ¥1,650)
- 28 宇治金時 ～抹茶蜜とふっくら小豆～
Ujikintoki Shaved Ice
～ Matcha Syrup and Plump Adzuki Beans ~

¥1,200
(tax incl. ¥1,320)
- 29 熊本産肥後グリーンメロンのミニパフェ
Kumamoto-Grown Higo Green Melon
Mini Parfait

¥1,300
(tax incl. ¥1,430)

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
● 国産米のごはん ● 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
Japan-Grown 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)

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.

