

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 ＊ ホットのみ
Fair Trade Coffee (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 ● 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)

※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.

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.

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

※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 目鯛のあぶら焼き ￥2,600

パセリを効かせた (tax incl. ￥2,860)

魚出汁のソース

Oil-Fried Japanese Butterfish and Parsley Fish Stock Sauce



5 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

Deep Fried Dishes



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

揚げ物

※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 ¥2,100
(tax incl. ¥2,310)
*The Shimoda's Pork Spareribs Marinated in
Akiruno Kikkogo Soy Sauce*
- 8 “後藤牛”サーロインの炭火焼き ¥4,300
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
*Chargrilled “GOTOGYU” Beef Sirloin with Seasonal
Vegetables and Rice Malt Soy Sauce, Okutama Wasabi*
- 9 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*

※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.

- 10 炭火焼き 鰻井 ¥5,500
肝吸いと香の物 サラダ (tax incl. ¥6,050)
*Eel Rice Bowl, Soup,
Pickled Vegetables, Salad*
- 11 “信玄どり”と伊藤養鶏場の ¥1,800
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 五島うどんの自家製味噌と ¥2,000
胡麻の冷や汁 (tax incl. ¥2,200)
Cold “GOTO-UDON”
Homemade Miso Sesame Soup
- 13 鉄窯仕上げ 国産米の ¥2,300
焼きおにぎり (tax incl. ¥2,530)
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

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 熊本産肥後グリーンメロンの ¥1,300
ミニパフェ (tax incl. ¥1,430)
*Kumamoto-Grown Higo Green Melon
Mini Parfait*
- 15 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