

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 ● 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

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.