

健  
酵  
美  
膳

*Health and Beauty*

Fermented  
Food Meal

DAICHIN RESTAURANT

発酵食材をふんだんに取り入れた健康志向のランチ。  
厳選された食材と、

伝統的な発酵の知恵を活かし、

“健康×発酵×美”をテーマに

ひとつひとつ丁寧に仕上げました。

彩り豊かな見た目と、身体にやさしい味わいが

食事のひとときをより特別なものにいたします。

心も身体も健やかに整うひと皿を、

ぜひごゆっくりとご堪能ください。

## SOUP

"TOKYO UKOKKEI" Soup Flavored with  
Ginger Rice Malt

## BOX (From the top right)

Shredded Persimmon and Carrot Salad

Pork Liver Simmered with Ginger Rice Malt

Fluffy Sesame Kabocha Squash  
Dressed with Homemade Fermented  
Chili Bean Paste

Simmered Beef Flavored with Soy Sauce  
with Rice Malt

Salted Rice Malt Yogurt, Tenjo Mirin and  
TACHIHI NO SORA Syrup,  
Seasonal Fruit Compote

Sweet Potato Candied with  
Amazake Rice Drink

Autumn Sea Bream Marinated in  
Kombu Kelp

Omelet Filled with Seasonal Vegetables,  
Fermented Ketchup

Rice Ball Grilled with Homemade Miso

Komatsuna Mustard Spinach Dressed with  
Homemade Pickled Apricot

Fermented Red Cabbage Flavored  
with Caraway

Burdock Stir-Fried with Salted Rice Malt

## 御膳

(右から)

柿のキャロットラペ

豚レバーの生姜麹煮

自家製豆板醤を絡めた  
ほっくり胡麻力ボチャ

醤油麹で味付けした  
牛肉の時雨煮

## 御碗

生姜麹を効かせた  
"東京うこつけい"のスープ

塩麹ヨーグルト天上みりんと

立飛のそらのシロップ

季節の果物コンポート

甘酒大学芋

紅葉真鯛の昆布締め

季節の野菜をとじたオムレツ  
発酵ケチャップを添えて

自家製味噌の  
焼きおにぎり

小松菜の

自家製梅の和え物

ヒメウイキョウを効かせた  
発酵紫キャベツ

塩麹のきんぴらごぼう

健  
酵  
美  
膳

¥3,000

(tax incl. ¥3,300)

Health and Beauty  
Fermented  
Food Meal

※当店のお米はすべて国産米を使用しています。  
※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。

\*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.