

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)、杉本農園(熊本県) 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), Sugimoto Farm (Kumamoto Prefecture) 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、本日のお食事が始まります。

At DAICHINO RESTAURANT,
we start your meal 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

シェアコース(2名~)

¥7,500

(tax incl. ¥8,250)

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

お造り たいらぎ貝の焼き霜、紅葉鯛、鰯、湯霜金目鯛、水蛸の焼き霜と塩いくら
Seared Tairagi Fan Shell, Autumn Sea Bream,
Horse Mackerel, Blanched Splendid Alfonsino,
Seared Octopus and Salted Salmon Roe

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のグリル
クリームソースとナッツのアクセント
Grilled Fresh Fish from Hokkaido's Shibetsu,
Cream Sauce and Nuts

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 すだち香るとろろ五島うどん
“GOTO-UDON” with Grated Yam and Sudachi Citrus

甘 味 “立飛のそら”の酒粕アイス 余市のサクラamboを添えて
“TACHIHI NO SORA” Sake Lees Ice Cream with Yoichi Cherry

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)

Daichino Course

ダイチノコース

¥12,000

(tax incl. ¥13,200)

- 先付 那須産鰻のタルタル 川海苔チップにのせて
Nasu-Grown Eel Tartare Topped with River Seaweed Chips
- 前菜 秋の恵みサラダ
Salad of Autumn Bounties
- 御椀 アルプス産日本猪を包んで 菊花を浮かばせて
Japanese Alps Wild Boar Wrap with Chrysanthemum
- 八寸 香味野菜を巻いた戻り鰹
Herbs Wrapped in Autumn Bonito
さんまのオイル煮 ケールのピューレ
Oil-Simmered Pacific Saury with Pureed Kale
水蛸の焼き霜と塩いくら
Seared Octopus and Salted Salmon Roe
天使のエビ変わり揚げ
Deep-Fried Angel Shrimp
紋甲イカととんぶり魚醬をかけて
Cuttlefish with Field Caviar Fish Sauce
冷製ミニトマト 鰹出汁
Chilled Cherry Tomato with Bonito Broth
- 魚料理 貝出汁で火入れした紅葉鯛 サフランソースとデュクセル
Autumn Sea Bream Cooked with Clam Broth, Saffron Sauce and Duxelle
- 肉料理 ぶしゅうかも 武州鴨の山椒焼き 大徳寺納豆と無花果のソース
ディジョンマスタード
Bushu Duck Grilled with Sansho Pepper, Daitokuji Natto and Fig Sauce, Dijon Mustard
- 御飯 鉄窯仕上げ 国産米の焼きおにぎり
銀杏と“信玄どり”の出汁餡地をかけて
Japan-Grown Rice Ball Grilled in an Iron Pot, Ginkgo and “SHINGENDORI” Chicken Broth Glaze
- 甘味 二条大麦と塩麹ヨーグルトのティラミス
Two-Rowed Barley and Salted Rice Malt Yogurt Tiramisu

\ UPGRADE Options for Fish & Meat /

魚料理と肉料理はアップグレードメニューもご用意しております。

魚料理 UPGRADE

- 1 金目鯛焼 出汁を加えた松茸ソース + ¥1,000
 *Seared Splendid Alfonsino with Broth and Matsutake Mushroom Sauce* (tax incl. ¥1,100)
- 2 蝦夷鮑とオマール海老の朴葉焼き 焼き松茸 + ¥2,000
 オマールの旨味を加えた赤玉味噌 (tax incl. ¥2,200)
 *Ezo Abalone and Lobster Cooked in Hoba Leaf, Grilled Matsutake Mushroom Akadama Red Miso with Savory Lobster*

肉料理 UPGRADE

- 1 鰹出汁で火入れした“後藤牛” + ¥1,000
 そのお出汁とポルト酒を合わせて (tax incl. ¥1,100)
“GOTOGYU” Beef Cooked with Bonito Broth, Broth and Port Wine
- 2 “後藤牛”フィレ肉炭火焼き + ¥2,000
 ポルチーニピューレとトリュフ (tax incl. ¥2,200)
Chargrilled “GOTOGYU” Beef Fillet with Pureed Porcini and Truffle

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 Autumn 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 Autumn Ver.
(Serves for 2-4 person)
(It will take some time to provide.)
- 2 大地のサラダ - 2025 Autumn Ver. - スモールサイズ ￥1,800
DAICHINO SALAD 2025 Autumn 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 シャインマスカットのチーズ白和え ￥1,200
Shine Muscat dressed with Cheese (tax incl. ￥1,320)
- 5 アルプス産本州鹿のタルタル 海苔チップ ￥1,600
Japan Alps-Grown Honshu Sika Venison Tartare with Seaweed Chips (tax incl. ￥1,760)
- 6 さんまのオイル煮 ケールのピューレ ￥1,200
Oil-Simmered Pacific Saury with Pureed Kale (tax incl. ￥1,320)

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〜) ￥5,800
Chef's Selection of Six Varieties of Assorted Sashimi (Serves 2 and up) (tax incl. ￥6,380)
- 8 戻り鰹の薫焼き たっぶりの薬味を添えて ￥1,900
Straw-Grilled Autumn Bonito with Generous Condiments (tax incl. ￥2,090)
- 9 タイラギ貝と塩イクラの白ワインビネガーの酢の物 ￥2,100
Tairagi Fan Shell and Salted Salmon Roe Pickled in White Wine Vinegar (tax incl. ￥2,310)
- 10 北海道標津から届く鮮魚のグリル ￥2,500
 クリームソースとナッツのアクセント (tax incl. ￥2,750)
Grilled Fresh Fish from Hokkaido's Shibetsu, Cream Sauce and Nuts
- 11 金目鯛鱗焼き 出汁を加えた松茸ソース ￥3,600
Seared Splendid Alfonsino with Broth and Matsutake Mushroom Sauce (tax incl. ￥3,960)

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.



- 12 東京育ち蝦夷鮑の炭火焼き ￥1,500
Char-grilled Tokyo-Grown Ezo Abalone (tax incl. ￥1,650)
- 13 あきる野“キッコーゴ醤油”で漬けた 下田さん家の豚のスペアリブ ￥2,400
The Shimoda's Pork Spareribs Marinated in Akiruno Kikkogo Soy Sauce (tax incl. ￥2,640)
- 14 秋野菜の天ぷら 藻塩とともに ￥1,800
Autumn 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 米粉で揚げた“信玄どり”もも肉 ￥1,800
自家製葱塩だれ (tax incl. ￥1,980)
*Deep-Fried “SHINGENDORI” Chicken Thigh with
Rice Flour Batter, Homemade Green Onion Salt Sauce*
- 17 旨塩で炊いた“柔豚”のバラ肉 ￥1,800
八丁味噌ソースと薬味麴 (tax incl. ￥1,980)
*“YAWARATON” Pork Belly Cooked with Savory Salt,
Hatcho Miso Sauce and Condiments with Rice Malt*
- 18 武州鴨の山椒焼き 大徳寺納豆と無花果のソース ￥3,800
ディジョンマスタード (tax incl. ￥4,180)
*Bushu Duck Grilled with Sansho Pepper,
Daitokuji Natto and Fig Sauce, Dijon Mustard*
- 19 “後藤牛”サーロイン炭火焼き ￥4,500
ポルチーニピュレとトリュフ (tax incl. ￥4,950)
*Chargrilled “GOTOGYU” Beef Sirloin with
Pureed Porcini and Truffle*
- 20 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 ￥2,500
(tax incl. ￥2,750)
*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
め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.



- 21 “東京うこっけい”と伊藤養鶏場の玉子を使った親子丼 ￥2,500
自家製味噌の味噌汁と香の物 (tax incl. ￥2,750)
*“TOKYO UKOKKEI” and Ito Poultry Farm Egg
Rice Bowl, Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables*
- 22 すだち香るとろろ五島うどん ￥2,000
“GOTO-UDON” with (tax incl. ￥2,200)
Grated Yam and Sudachi Citrus
- 23 鉄窯仕上げ国産米の焼きおにぎり ￥2,300
銀杏と“信玄どり”の出汁餡地をかけて (tax incl. ￥2,530)
*Japan-Grown Rice Ball Grilled in an Iron Pot,
Ginkgo and “SHINGENDORI” Chicken Broth Glaze*
- 24 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
- 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.



- 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

焼き芋のバスクチーズケーキ
Sweet Potato Basque Cheesecake

¥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

二条大麦と塩麹ヨーグルトのティラミス
Two-Rowed Barley and Salted Rice
Malt Yogurt Tiramisu

¥1,500
(tax incl. ¥1,650)

KIDS MENU

KIDS SET

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.

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

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
おみそ汁 ¥100
(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.

