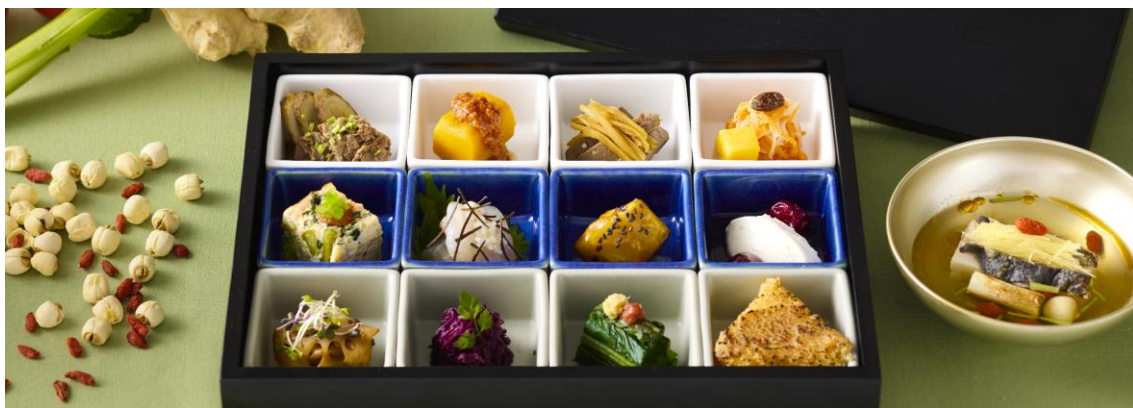


SORANO HOTEL

Press

2025 年 8 月 28 日

**発酵の恵みを味わう平日限定ランチ『健酵美膳』が新登場
烏骨鶏の魅力を存分に味わえる“東京うこっけいフェア”も同時開催**



株式会社立飛ホスピタリティマネジメント（東京都立川市／代表取締役社長：村山正道）が運営する SORANO HOTEL（ソラノホテル）では、ロビー階にある DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）にて 2025 年 9 月 1 日（月）より、平日限定ランチ『健酵美膳』（けんこうびぜん）のご提供を開始いたします。

『健酵美膳』は“健康×発酵×美”をテーマに、自家製の調味料や発酵食材を生かした彩り豊かな 12 種類の小鉢が並ぶ、御膳スタイルの新たなランチセットです。“Well-being”をコンセプトとするソラノホテルならではのこだわりのお食事を通じて、心も身体も整うひとときをお愉しみいただけます。

また、同日より立川の伊藤養鶏場で育てられたブランド鶏“東京うこっけい”を使用した料理をお愉しみいただける「伊藤養鶏場の“東京うこっけい”フェア」も開催いたします。

9 月は発酵食材と地元食材の魅力を、季節感あふれる多彩な料理でお届けします。

『健酵美膳』（けんこうびぜん）

発酵食材と旬の素材を組み合わせ、彩り鮮やかに仕立てた 12 品を少しずつご堪能いただける、平日 20 食限定のランチメニューを御膳スタイルにてご用意いたしました。厳選した食材の旨みを自家製調味料がより一層引き立て、ひとつひとつ丁寧に仕上げた、新たなこだわりのランチメニューとなっております。

SORANO HOTEL

〒190-0014 東京都立川市緑町3-1 W1

W1, 3-1 Midori-cho, Tachikawa, Tokyo 190-0014 Japan

Tel: +81(0)42-540-7777 Fax: +81(0)42-540-7851 Mail: info@soranohotel.com

<https://soranohotel.com>



【メニュー】

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カボチャ
醤油麹で味付けした牛肉の時雨煮
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
生姜麹を効かせた"東京うこっけい"のスープ
※仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。

【販売概要】

期間： 2025 年 9 月 1 日（月）～ 平日のみ
11：00～14：00 ラストオーダー
※1 日 20 食限定
場所： DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）
（SORANO HOTEL 2F）
価格： お一人様 3,300 円（税込）

【ご予約・お問い合わせ先】

DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）

TEL： 050-3196-9027

E-mail： r_restaurant@soranohotel.com

『健酵美膳』の詳細はこちらから：<https://soranohotel.com/news/detail/3877/>

「伊藤養鶏場の"東京うこっけい"フェア」

烏骨鶏は、たんぱく質・ビタミン・ミネラルが豊富で、特にコラーゲン含有量が高いうえに、旨みが濃く滋味深い味わいが楽しめるとして、中国で古来より薬膳料理の素材として珍重されています。

今回使用する烏骨鶏は、立川の「伊藤養鶏場」にてこだわりの餌で大切に育てられたブランド鶏「東京うこっけい」。また、「東京うこっけい卵」は卵白にはハリがあり、弾力のある色の濃い黄身は、コクのある甘さが特徴です。栄養価の高い「東京うこっけい」の新鮮さと旨味を生かし、贅沢な料理に仕立てました。



【フェアメニュー / 販売価格（税込）】

- ・"東京うこっけい"の出汁巻き / 1,760 円
- ・"東京うこっけい"の親子丼 トリュフを掛けて / 3,850 円
- ・"東京うこっけい"のブリュレ 季節のフルーツ / 1,980 円
- ・生姜麹を効かせた"東京うこっけい"のスープ / 1,980 円
- ・"東京うこっけい"の和風サムゲタン / 11,000 円 ※2 日前までの要予約

【開催概要】

- 期間： 2025 年 9 月 1 日（月）～ 10 月 31 日（金）
ランチタイム並びにディナータイムにて開催いたします。
※ホテル休館日を除く
- 場所： DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）
（SORANO HOTEL 2F）

【ご予約・お問い合わせ先】

DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）

TEL： 050-3196-9027

E-mail： r_restaurant@soranohotel.com

『伊藤養鶏場の"東京うこっけい"フェア』の詳細はこちらから：<https://soranohotel.com/news/detail/4007/>

■食材へのこだわり■

SORANO HOTEL が位置する東京・立川は、都心から近く、多摩地域や秩父・甲信地方といった緑豊かな産地に囲まれているのが魅力です。地元立川はもとより、近隣地域の恵みを「ローカルの魅力」として積極的に取り入れています。

全国各地の生産者さまの元へ料理長が自ら赴き、繋がりを深めることで、常に厳選した安心安全な食材をお客様にお届けしています。地産地消をさらに進めた「適地適作」の考えを基に、ホテルオリジナル米「SORANO 米」や自家製の味噌や麴など調味料にもとことんこだわり、食の世界を広げています。



ダイチノレストラン店内



ダイチノレストラン内 野菜セラー

◆ソラノホテルについて

東京にあって東京にないホテル。

2020 年に開業した「ソラノホテル」は新発想のホテルです。コンセプトは心にも身体にも健やかであること「ウェルビーイング」。環境に優しく、サステナブルなチョイスが高いクオリティを生み出し、エコファーストを目指したホテルです。

◆株式会社立飛ホールディングスについて

立飛ホールディングスは東京都立川市のほぼ中央に位置し、立川飛行機を前身とする不動産（賃貸・開発）会社です。グループが所有する約 98 万 m²の土地を社会資本財と考え、「ららぽーと立川立飛」や「アリーナ立川立飛」、ウェルビーイングをテーマとした複合施設「GREEN SPRINGS」など多くの開発を手掛けてきました。2023 年には東京・立川から日本の魅力を世界へ発信する新施設「オーベルジュ ときと」を開業、そしてフィギュアスケーターの浅田真央さんと共に「MAO RINK TACHIKAWA TACHIHI」をオープンしました。立川と共に歩む企業として、芸術・文化・スポーツ等の分野で地域社会に貢献するまちづくりに取り組んでおります。

このリリースに関するお問い合わせ：

SORANO HOTEL マーケティング: ^{かたびら} 帷子、須田、水谷
TEL：042-540-7757
E-MAIL：communications@soranohotel.com