

彩り膳

大地のサラダ
DAICHINO SALAD

シャインマスカットのチーズ白和え
Shine Muscat Dressed with Cheese

たまごころの茶碗蒸し きのこの餡かけ
Savory Steamed "TAMAGOKORO" Egg Custard Topped
with Mushroom Glaze

旬のお造り
Sashimi in Season

SORANO米麴醬油
Soy Sauce with SORANO Rice Malt

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



旨塩で炊いた“柔豚”のバラ肉
八丁味噌ソースと薬味麴
“YAWARATON” Pork Belly Cooked
with Savory Salt, Hatcho Miso Sauce
and Condiments with Rice Malt



米粉で揚げた“信玄どり”もも肉
自家製葱塩だれ
Deep-Fried "SHINGENDORI" Chicken
Thigh with Rice Flour Batter,
Homemade Green Onion Salt 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

天然真昆布と指宿本枯節のお出汁と旬菜
Wild Makombu Kelp and Ibusuki Bonito Flake Broth with Vegetables
in Season

御 飯

国産米 漬物
Japan-Grown Rice, Pickled Vegetables

LUNCH

DAICHIN RESTAURANT

SORANO GOZEN

SORANO 御膳
¥3,800

(tax incl. ¥4,180)

SORANO Gozen

彩り膳
APPETIZER

選べるメイン
Choice of MAIN DISH

御 椀
SOUP

御 飯
RICE

旬の一皿
SEASONAL DISH
+ ¥1,000
(tax incl. ¥1,100)

DESSERT &
DRINK SET
+ ¥1,000
(tax incl. ¥1,100)

こちらの御膳には“旬の一皿”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
¥5,800

(tax incl. ¥6,380)

SORANO Course

旬の一皿
SEASONAL DISH

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

アルプス産本州鹿のタルタル
海苔チップ
Japan Alps-Grown
Honshu Sika Venison Tartare
with Seaweed Chips

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

黒豆グリーンルイボスティー
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

選べるチョイスアイス

Choice of Ice Cream

UPGRADE +¥500 (tax incl. ¥550)

立川産二条大麦と
塩麴ヨーグルトのティラミス
*Two-Rowed Barley and
Salted Rice Malt Yogurt Tiramisu*

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

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)

※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.

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

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
醇
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.

DAICHIN RESTAURANT

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。

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.

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

※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 ￥2,200
Three Varieties of Sashimi (tax incl. ￥2,420)
- 4 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 (tax incl. ￥2,750)
ナッツのアクセント
Grilled Fresh Fish from Hokkaido's Shibetsu,
Cream Sauce and Nuts
- 5 貝出汁で火入れした紅葉鯛 ￥2,400
サフランソースとデュクセル (tax incl. ￥2,640)
Autumn Sea Bream Cooked with
Clam Broth, Saffron Sauce and Duxelle

Deep Fried Dishes

揚げ物

- 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

※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“キッコーゴ醤油”で漬けた
下田さん家の豚のスペアリブ ￥2,400
(tax incl. ￥2,640)
*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
ポルチーニピューレとトリュフ ￥4,500
(tax incl. ￥4,950)
*Chargrilled “GOTOGYU” Beef Sirloin with
Pureed Porcini and Truffle*
- 9 武州鴨^{ふしゅうかも}の山椒焼き 大徳寺納豆と無花果のソース ￥3,800
(tax incl. ￥4,180)
*Bushu Duck Grilled with Sansho Pepper,
Daitokuji Natto and Fig Sauce, Dijon Mustard*

※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.

- 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 “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
(tax incl. ￥2,750)
自家製味噌の味噌汁と香の物
“TOKYO UKOKKEI” and Itou Poultry
Farm Egg Rice Bowl,
Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables
- 12 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
- 13 鉄窯仕上げ国産米の
焼きおにぎり ￥2,300
(tax incl. ￥2,530)
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

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 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
- 15 二条大麦と塩麹ヨーグルトの
ティラミス ￥1,500
(tax incl. ￥1,650)
*Two-Rowed Barley and Salted Rice
Malt Yogurt Tiramisu*