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米麹醬油 Soy Sauce with SORANO Rice Malt

選べるメイン

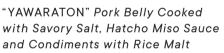
下記より一品お選びください。 (Please select one item from below.)

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"柔藤"のバラ肉 八丁味噌ソースと薬味麹



米粉で揚げた"信玄どり"もも肉 自家製葱塩だれ



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 (水) 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

DAICHING RESTAURANT

SORANO GOZEN 旬の一皿 SORANO御膳 彩り膳 SEASONAL DISH APPETIZER ¥3.800 +¥1.000 (tax incl. ¥4.180) 選べるメイン SORANO Gozen Choice of MAIN DISH 御椀 DESSERT & SOUP **DRINK SET** +¥1.000 御飯 RICE 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。



※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

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

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

Wild Herb Tea *

Blend of 8 herbs - dokudami, senna tea, pu'er, safflower, persimmon leaf, mulberry leaf, Job's tears and chamomile

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 * ホットのみ Fair Trade Coffee (Hot only)

甘味 ● DESSERT ·······

選べるチョイスアイス Choice of Ice Cream

UPGRADE + \pm 500 (tax incl. \pm 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

※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。

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

(tax incl. ¥1,210)

¥1.100

Chicken and Egg Rice Bowl

SIDE DISHES

キッズフライドポテト ¥600

French Fries (taxincl. ¥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

和二盆 ¥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。

^{*} 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.

[※]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.



Health and Beauty
Fermented Food Meal

厳選された食材と、

発酵食材をふんだんに取り入れた健康志向のランチ。

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

Fluffly 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

牛醬肉油 ほ自 柿のキ (右上から) で家 くり胡る製豆板 の麴 時雨煮 ロッ の生姜麴者 麻醬 カを ・ラペ ボ絡 チャ の ス

紅葉真鯛の昆布締め立飛のそらのシロップ立飛のそらのシロップす酒大学芋

焼自家

お製

に味

ぎ噌

りの

発酵紫キャベツ自家製梅の和え物自家製梅の和え物

発 季

ケの

チ野

*ップを添ったとじた

.. え オ

てム

ッ

のきんぴらごぼう

名杜

"東京うこっけい』の

健酵美膳

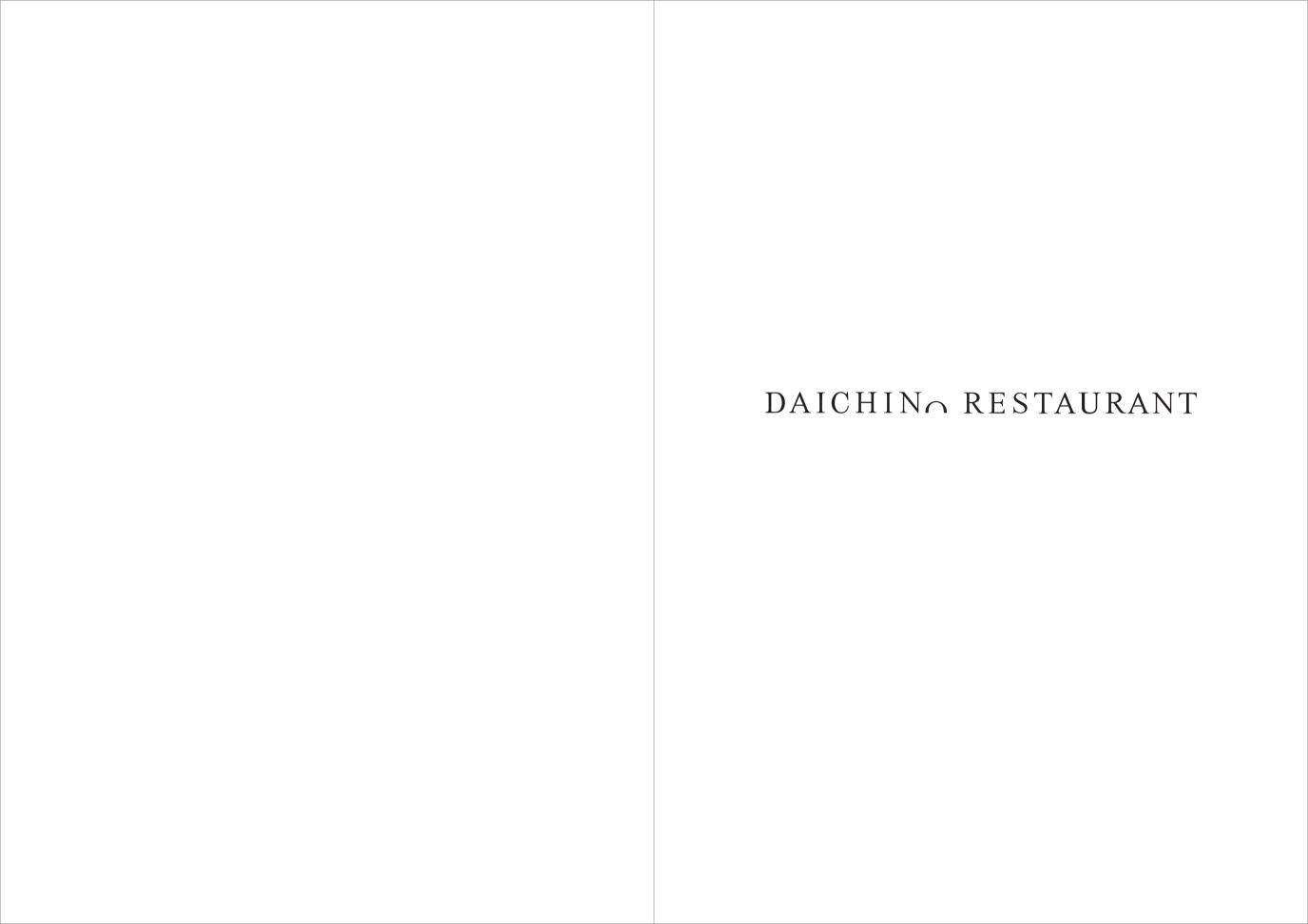
¥3,000 (tax incl. ¥3,300)

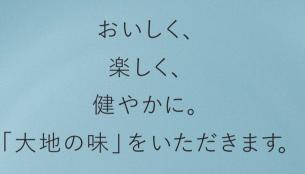
Health and Beauty
Fermented
Food Meal

※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.





well-keing

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。

DAICHING RESTAURANT

DAICHING 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.



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

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

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

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。

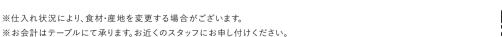
Crossover Food created with appreciation for the producers and freedom of thought is offered for your enjoyment as the main dish.



7 あきる野 "キッコーゴ醬油" で漬けた ¥2,400 下田さん家の豚のスペアリブ (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 ¥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

9 武州龍の山椒焼き 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



^{*}The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day



Rice & Modles

御飯&麺

季節の食材を合わせた 〆のお料理をお届けします。

We bring you rice with seasonal ingredients to cap off your meal.

国産米を使用しております。

* All of our rice uses Japan-grown rice.

※一部の商品はご提供までに 30分ほどお時間をいただきます。

* Some items take about 30 minutes to serve.

※当店のお米はすべて

10 炭火焼き 鰻丼 ¥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 ¥2,500 玉子を使った親子丼 (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 ¥2,300 焼きおにぎり (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 "SHINGENDOR!" Chicken Broth Glaze



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 ¥1,500 ティラミス (tax incl. ¥1,650) Two-Rowed Barley and Salted Rice Malt Yogurt Tiramisu

^{*}Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.