

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)、みのーれ立川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”むね肉と温度卵のサラダ
米ぬかのガレット仕立て
*“SHINGENDORI” Chicken Breast and Soft-boiled Egg Salad
with Rice Bran Galette*
- お造り** 縞ソイに胡椒を効かせた菊菜ソース、沖ボラの炙り、白鮭そぎ造り、
青つぶ貝の生姜麴香るコンフィ、鬼昆布の酢の物
*Three Striped Rockfish with Peppery Chrysanthemum Green Sauce,
Seared Okibora Mullet, Chum Salmon Sashimi,
Whelk Confit Scented with Ginger Koji Malt, Vinegared Kelp*
- 揚げ物** 12ヶ月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 12 Months Aged Hokkaido Potatoes
- 魚料理** 北海道標津から届く鮮魚の香草パン粉焼き
らっきょうを入れた自家製塩麴タルタル
*Herb-Crusted Fresh Fish from Hokkaido's Shibetsu with
Homemade Salt Koji Malt Tartar Sauce with Shallot*
- 肉料理** 下田さん家の豚 柔らか肩ロース 焦がし醤油と冬野菜を添えて
*The Shimoda's Pork Boston Butt with Burnt Soy Sauce
and Winter Vegetables*

UPGRADE +¥1,500

(tax incl. ¥1,650)

- 麺** “後藤牛”のつくね五島うどん たっぷりの生姜をのせて
*“GOTO-UDON” with “GOTOGYU” Beef Meatballs
and Generous Ginger Topping*
- 甘 味** 自社農園のりんご“とき”のソルベ
Sorbet of “TOKI” Apples from Our Orchard

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 標津から届いたカジカのカダイフ揚げ
Deep-Fried Kajika Sculpin from Shibetsu Wrapped with Kadayif
- 前菜 冬野菜のサラダ仕立て
Winter Vegetable Salad
- 御椀 “東京うこっけい”のつくね トリュフ香る月光ゆり根のすり流し
“TOKYO UKOKKEI” Meatball with Grated Lily Bulb Scented with Truffles
- 八寸 縞ソイに胡椒を効かせた菊菜ソース
Three Striped Rockfish with Peppery Chrysanthemum Green Sauce
衣被
Kinukatsugi Taro
かぶら蒸し
Steamed Turnip
青つぶ貝の生姜麴香るコンフィ
Whelk Confit Scented with Ginger Koji Malt
たらば蟹のもろみ和え
King Crab Dressed with Moromi Malt
“信玄どり”のカオヤーピン包み ほのかな酸味を効かせて
Slightly Tangy “SHINGENDORI” Chicken Wrapped with Spring Pancake
- 魚料理  北海道砲弾ぶりのタレ焼き 出汁を含んだ大根と合わせて
Sauce-Grilled Hokkaido Yellowtail Amberjack with Savory Simmered Daikon Radish
- 肉料理  南アルプス鹿の炭火焼 山梨県ワインのソースと季節の果物を添えて
Chargrilled Southern Alps Venison with Yamanashi Wine Sauce and Seasonal Fruit
- 御飯 鉄鍋で仕上げた紅ずわい蟹の雑炊 6種の薬味
Red Snow Crab Rice Porridge Served in an Iron Pot with Six Condiments
- 甘味 あみちゃんファームの苺とエディブルフラワー
SORANO米と二条大麦のクッキーシュー
Amichan Farm Strawberry and Edible Flower with SORANO Rice and Two-Rowed Barley Cookie Cream Puff

\ 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  平目と焼き雲子のミルフィーユ仕立て + ¥1,500
旨味出汁のスープ山椒の香り (tax incl. ¥1,650)
Bastard Halibut and Milt Millefeuille with Savory Stock and Sansho Pepper
- 2  オマール海老のたまごころの黄味焼 + ¥2,500
磯の香りを合わせて (tax incl. ¥2,750)
Fried “TAMAGOKORO” Egg Yolk and Lobster Scented with the Sea

肉料理 UPGRADE

- 1  ^{ぶしゅうかも} 武州鴨の小鍋 三香粉と奥多摩山葵 + ¥1,500
Small Hot Pot of “BUSHU” Duck with (tax incl. ¥1,650)
Three-Spice Powder and Okutama Wasabi
- 2  “後藤牛”フィレ肉 多摩の杉皮の燻製焼 + ¥3,000
季節野菜とトリュフをかけて (tax incl. ¥3,300)
Chargrilled “GOTOGYU” Beef Fillet Smoked with Tama Cedar Bark Topped with Seasonal Vegetables and Truffles

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 – Winter Ver. –
大地の恵みを和出汁の“旨み”ジュレとともに。
(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 Winter Ver.
(Serves for 2-4 person)
(It will take some time to provide.)

¥2,800
(tax incl. ¥3,080)
- 2

大地のサラダ – Winter Ver. – スモールサイズ
DAICHINO SALAD Winter Ver.
Small Portion

¥1,800
(tax incl. ¥1,980)

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
Three Kinds Appetizers

¥1,800
(tax incl. ¥1,980)
- 4

青つぶ貝の生姜麴香るコンフィ
Whelk Confit Scented with
Ginger Koji Malt

¥1,500
(tax incl. ¥1,650)
- 5

たらば蟹のもろみ和え
King Crab Dressed with Moromi Malt

¥1,800
(tax incl. ¥1,980)
- 6

“信玄どり”のカオヤーピン包み
ほのかな酸味を効かせて
Slightly Tangy “SHINGENDORI” Chicken
Wrapped with Spring Pancake

¥1,200
(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.



11

- 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 縞ソイの薄造り ￥1,800
Three Striped Rockfish Sashimi (tax incl. ￥1,980)
- 9 北海道砲弾ぶりのタレ焼き ￥3,000
 出汁を含んだ大根と合わせて (tax incl. ￥3,300)
Sauce-Grilled Hokkaido Yellowtail Amberjack with Savory Simmered Daikon Radish
- 10 北海道標津から届く鮮魚の香草パン粉焼き ￥2,800
 らっきょうを入れた自家製塩麹タルタル (tax incl. ￥3,080)
Herb-Crusted Fresh Fish from Hokkaido's Shibetsu with Homemade Salt Koji Malt Tartar Sauce with Shallot
- 11 平目と焼き雲子のミルフィーユ仕立て ￥3,500
 旨味出汁のスープ山椒の香り (tax incl. ￥3,850)
Bastard Halibut and Milt Millefeuille with Savory Stock and Sansho Pepper
- 12 オマール海老のたまごころの黄味焼 ￥6,000
 磯の香りを合わせて (tax incl. ￥6,600)
Fried "TAMAGOKORO" Egg Yolk and Lobster Scented with the Sea

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.



14

- 13 立川独活の炭火焼 本枯節の花かつおをかけて ￥1,600
Chargrilled Udo Spikenard Topped with Bonito Flakes (tax incl. ￥1,760)
- 14 あきる野“キッコゴ醤油”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
- 15 冬野菜の天ぷら 藻塩とともに ￥1,800
Winter Vegetable Tempura with Seaweed Salt (tax incl. ￥1,980)
- 16 12ヶ月寝かせた熟成ジャガイモのポテトフライ ￥1,000
 パルメザンチーズ (tax incl. ￥1,100)
Fried Potatoes Featuring 12 Months 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.*



17

- 17** 南アルプス鹿の炭火焼 ￥3,500
山梨県ワインのソースと季節の果物を添えて (tax incl. ￥3,850)
*Chargrilled Southern Alps Venison with
Yamanashi Wine Sauce and Seasonal Fruit*

- 18** 下田さん家の豚 柔らか肩ロース ￥2,600
焦がし醤油と冬野菜を添えて (tax incl. ￥2,860)
*The Shimoda's Pork Boston Butt with
Burnt Soy Sauce and Winter Vegetables*

- 19** “信玄どり”もも肉の水炊き風 チリ酢と自家製豆板醤 ￥2,400
“SHINGENDORI” Chicken Thigh Hot Pot with (tax incl. ￥2,640)
Chili Vinegar and Homemade Doubanjiang Bean Sauce

- 20** “後藤牛”サーロイン炭火焼き ￥4,600
多摩の杉皮の香りをまとうせて (tax incl. ￥5,060)
季節野菜とトリュフをかけて
*Chargrilled “GOTOGYU” Beef Sirloin Scented with
Tama Cedar Bark Topped with Seasonal Vegetables and Truffles*

- 21** 那須 後藤ファーム“後藤牛”を使った ￥2,700
和風ハンバーグ 淡路産玉葱のソース (tax incl. ￥2,970)
*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.*

※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.



23

- 22** “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 Itou Poultry Farm Egg
Rice Bowl, Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables*

- 23** 鉄鍋で仕上げた紅ずわい蟹の雑炊 6種の薬味 ￥1,800
*Red Snow Crab Rice Porridge Served in (tax incl. ￥1,980)
an Iron Pot with Six Condiments*

- 24** 釜揚げ五島うどん ￥1,600
*Kamaage (Straight-from-the-Pot) (tax incl. ￥1,760)
“GOTO-UDON”*

- 25** 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

- 26** SORANO米 自家製味噌の味噌汁と香の物 ￥900
*SORANO Rice and Miso Soup (tax incl. ￥990)
with Pickled Vegetables*

※当店のお米は、那須産の「SORANO米」(ホテルオリジナル米)を使用しています。
* Our Rice is the hotel's original “SORANO Rice” grown in Nasu.

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.



28

- 27

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)
- 28

あみちゃんファームの苺とエディブルフラワー
SORANO米と二条大麦のクッキーシュー
Amichan Farm Strawberry and Edible Flower with
SORANO Rice and Two-Rowed Barley Cookie Cream Puff

¥1,300
(tax incl. ¥1,430)
- 29

苺パフェ
Strawberry Parfait

¥1,500
(tax incl. ¥1,650)
- 30

“東京うこっけい”のブリュレ
“TOKYO UKOKKEI” Brûlée

¥1,800
(tax incl. ¥1,980)

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
● SORANO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
SORANO 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)

SORANO米のごはん ¥200
(tax incl. ¥220)
SORANO 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.