

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

Partial Shared Platter Course

¥7,500

シェアコース(2名~)

(tax incl. ¥8,250)

前菜 “信玄どり”の山椒ハムサラダ 豆乳麴ドレッシング
Sansho-Spiced Chicken Ham Salad with Soy Milk-Koji Dressing

お造り 旬のお造り盛り合わせ
Seasonal Assorted Sashimi

箸休め 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
12-Months Aged Potato Fries with Parmigiano

魚料理 桜鯛と浅利と春キャベツの昆布酒蒸し 桜の葉を包んで
Kombu-Sake Steamed Spring Sea Bream with Asari Clam and Cabbage Wrapped in Cherry Leaves

肉料理 下田さん家の豚のスペアリブ 焼き野菜を添えて
“SHIMODA” *Local Pork Spare Ribs with Grilled Vegetable*

UPGRADE +¥1,500
(tax incl. ¥1,650)

麺 あきる野 寿美屋のきそばと旬野菜の天婦羅
Kisoba Noodles from “SUMIYA” Akiruno, with Vegetable Tempura

甘味 自家製アイス
House-Made Ice / Sorbet

Daichino Course

ダイチノコース

¥12,000
(tax incl. ¥13,200)

- 先付 蛸烏賊と菜の花 新玉ねぎのピューレと出汁ジュレ
Firefly Squid with Nanohana, Onion Puree and Dashi Jelly
- 前菜 旬野菜と白鮭のテリーヌと彩り野菜
Spring Vegetable and White Salmon Terrine
- 御 椀 筍と蛤の炭火焼 一寸豆と木の芽
Charcoal-Grilled Bamboo Shoot and Hamaguri Clam with Fava Beans, Scented with Kinome
- お造り 3種盛り合わせ Assorted Sashimi
- 魚料理 メバルの炭火焼 桜海老オイル 蕪のピューレ
Charcoal-Grilled Rockfish with Sakura Shrimp Oil and Turnip Puree
- 箸休め 露の稻荷寿司 Fuki Inari Sushi
- 肉料理 アルプス鹿の炭火焼き 立川産苺と八丁味噌ソース
Charcoal-Grilled Nagano Alps Venison with Tachikawa Strawberry and Hatcho Miso Sauce
- 麵 “東京うこっけい”のフォー
“TOKYO UKOKKEI” Silkie Chicken Pho
- 甘 味 自家製リコッタチーズとカッサータ
フェンネルとグレープフルーツのソルベ
House-Made Ricotta and Cassata with Fennel and Grapefruit Sorbet

UPGRADE

- 魚料理 蝦夷鮑 帆立 味噌ソース + ¥2,000
Ezo Abalone and Scallop with Miso Sauce (tax incl. ¥2,200)
- 肉料理 “後藤牛”フィレ肉の炭火焼き + ¥3,000
本枯節と季節の野菜 (tax incl. ¥3,300)
Smoked “GOTOGYU” Beef Fillet with Bonito Flakes and Seasonal Vegetables
- 御 飯 山菜の炊き込みご飯 + ¥1,200
Seasonal Mountain Vegetable Rice (tax incl. ¥1,320)

FULL PAIRING

¥8,000 (tax incl. ¥8,800)

- 先付 雨後の月 酒
スパークリングアジア 微光
Ugono Tsuki Sparkling Asia Bikou [60ml]
- 前菜 シュッドウェスト 旗
ユービー ナンバー・ワン
Sud Ovest UBY No.1 Sauvignon Blanc [60ml]
- 御 椀 ナパグレン シャルドネ 旗
ナパ・ヴァレー
Napa Glen Chardonnay Napa Valley Chardonnay [60ml]
- お造り “立飛のそら” 辛口純米 酒
“TACHIHI NO SORA”
Karakuchi Junmai [60ml]
- 魚料理 ヴィノジア ネロモーラ 旗
ロザート
Vinosia Neromora Rosato Aglianico [60ml]
- 箸休め 尾瀬の雪どけ 純米大吟醸 酒
桃色にごり 本生
Ozeno Yukidoke Junmai Daiginjo Momoironigori [60ml]
- 肉料理 ティエラ 旗
マスカットベリーー A
Tierra Muscat Bailey A Muscat Bailey A [60ml]
- 麵 “立飛のめぐみ” お湯割り 焼酎
Shochu “TACHIHI NO MEGUMI” with Hot water [60ml]

PAIRING

¥5,000 (tax incl. ¥5,500)

- 先付& 雨後の月 酒
前菜 スパークリングアジア 微光
Ugono Tsuki Sparkling Asia Bikou [100ml]
- 御 椀 ナパグレン シャルドネ 旗
ナパ・ヴァレー
Napa Glen Chardonnay Napa Valley Chardonnay [60ml]
- お造り “立飛のそら” 辛口純米 酒
“TACHIHI NO SORA”
Karakuchi Junmai [60ml]
- 魚料理& ヴィノジア ネロモーラ 旗
箸休め ロザート
Vinosia Neromora Rosato Aglianico [60ml]
- 肉料理 ティエラ 旗
マスカットベリーー A
Tierra Muscat Bailey A Muscat Bailey A [60ml]
- 麵 “立飛のめぐみ” お湯割り 焼酎
Shochu “TACHIHI NO MEGUMI” with Hot water [60ml]

Signature Dish

シグネチャーディッシュ

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 - Spring 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 Spring Ver.
(Serves for 2-4 peoples)
(It will take some time to provide.)
- 2 大地のサラダ - Spring Ver. - スモールサイズ ¥1,800
DAICHINO SALAD Spring Ver. (tax incl. ¥1,980)
Small Portion

The Beginnings

はじめに

- 3 おまかせ3種盛り ¥1,800
Three Varieties of (tax incl. ¥1,980)
Appetizers
- 4 真蛸の柔らか煮 ¥1,300
Simmered Octopus (tax incl. ¥1,430)
- 5 おからと温度玉子の和風サラダ ¥800
Soy Pulp Salad (tax incl. ¥880)
with Half Boiled Egg
- 6 ピータン豆腐とザワークラウト ¥800
Century Egg Tofu (tax incl. ¥880)
and Sauerkraut

Sashimi & Seafood

お造り&魚介



- 7 お造り盛り合わせ6種(2名様~) ¥5,800
Six Varieties of (tax incl. ¥6,380)
Sashimi (Serves 2 and up)
- 8 鯖の藁燻焼き ¥1,800
Spanish Mackerel, (tax incl. ¥1,980)
Straw Smoked
- 9 メバルの炭火焼き 桜海老オイル ¥3,000
蕪のピュレ (tax incl. ¥3,300)
Charcoal-Grilled Rockfish with
Sakura Shrimp Oil and Turnip Puree
- 10 北海道標津から届く ¥2,800
鮮魚と浅利 (tax incl. ¥3,080)
春キャベツの蒸し焼き
Hokkaido Shibetsu Fish and Asari Clam
Steamed with Spring Cabbage
- 11 蝦夷鮑 帆立 味噌ソース ¥3,500
Ezo Abalone and (tax incl. ¥3,850)
Scallop with Miso Sauce
- 12 オマール海老の ¥5,500
“たまごころ”の黄味焼き (tax incl. ¥6,050)
磯の香りを合わせて
Grilled Lobster with “TAMAGOKORO”
Local Egg York and Seaweed Sauce

Charcoal Grill & Deep Fried Dishes

旬 炭火焼き & 揚げ物

- 13 立川独活の炭火焼き 本枯節の ¥1,600
花かつおをかけて (tax incl. ¥1,760)
Chargrilled Local Udo Spikenard
with Bonito Flakes

Meat

肉料理

- 17 アルプス鹿の炭火焼き ¥3,500
立川産苺と (tax incl. ¥3,850)
八丁味噌ソース
Charcoal-Grilled Nagano Alps Venison
with Tachikawa Strawberry and
"Hatcho Miso" Sauce
- 18 下田さん家の豚ロースの ¥2,600
炭火焼き (tax incl. ¥2,860)
玉ねぎ辛子ソース 桜塩
"SHIMODA" Local Pork Loin with
Onion-Mustard Sauce and Sakura Salt
- 19 "信玄どり"の利休焼き ¥2,400
旬野菜と (tax incl. ¥2,640)
ふきのとうの天婦羅を添えて
Sesami-Grilled "SHINGENDORI"
Chicken with Vegetable Tempura

- 14 あきる野"キッコーゴ醤油"で ¥2,400
漬けた 下田さん家の (tax incl. ¥2,640)
豚のスペアリブ
"SHIMODA" Local Pork Spareribs
with Akiruno Kikkogo Soy Sauce

- 15 旬野菜の天ぷら 藻塩とともに ¥1,800
Vegetable Tempura (tax incl. ¥1,980)
with Seaweed Salt

- 16 12ヶ月寝かせた ¥1,000
熟成ジャガイモの (tax incl. ¥1,100)
ポテトフライ パルメザンチーズ
12-Months Aged Potato Fries
with Parmigiano



20

- 20 "後藤牛"サーロイン炭火焼き ¥4,600
多摩の杉皮の燻製 (tax incl. ¥5,060)
季節野菜と本枯節をかけて
Smoked "GOTOGYU" Beef Sirloin with
Seasonal Vegetable and Bonito Flakes

- 21 那須 後藤ファーム ¥2,700
"後藤牛"を使った (tax incl. ¥2,970)
和風ハンバーグ 淡路産玉ねぎのソース
"GOTOGYU" Beef Japanese-Style
Hamburger Steak
with Awaji Crop Onion Sauce

Rice & Noodles

御飯&麺

※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.

※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.

- 22 "東京うこっけい"と ¥2,500
伊藤養鶏場の玉子を (tax incl. ¥2,750)
使った親子丼
自家製味噌の味噌汁と香の物
"TOKYO UKOKKEI" Silkie Chicken and
"ITOU" Farm Egg Rice Bowl,
Homemade Miso Soup,
Pickled Vegetables

- 23 山菜の炊き込みご飯 ¥1,800
Seasonal Mountain (tax incl. ¥1,980)
Vegetable Rice

- 24 あきる野 寿美屋のきそばと ¥1,600
旬野菜の天婦羅 (tax incl. ¥1,760)
Kisoba Noodles from "SUMIYA"
Akiruno, with Vegetable Tempura

- 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 ¥900
味噌汁と香の物 (tax incl. ¥990)
Steamed Rice and Miso Soup with
Pickled Vegetables

Dessert

甘味



28

- 27 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" Sake Lee
Ice Cream

- 28 自家製リコッタチーズと ¥1,500
カッサータ (tax incl. ¥1,650)
フェネルとグレープフルーツのソルベ
House-Made Ricotta and Cassata
with Fennel and Grapefruit Sorbet

- 29 桜と苺のチーズケーキ ¥1,500
Sakura and Strawberry (tax incl. ¥1,650)
Cheese Cake

※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.

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 / Fried Potatoes

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
Penne 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
Fried Potatoes (tax incl. ¥660)

SORANO米のごはん ¥200
(tax incl. ¥220)
Bowl of Steamed Rice

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.