

DAICHIN RESTAURANT

## LUNCH

## SORANO COURSE

SORANO コース  
¥5,800 (tax incl. ¥6,380)

- 前菜** 旬野菜のゼリー寄せ  
*Seasonal Vegetable Terrine*
- プレート** お造り2種 / おからサラダ / 西京味噌風味の新玉ねぎのすり流し  
真蛸の柔らか煮 / ピータン豆腐 / だいこん餅 たまごころの餡かけ  
*Assorted Sashimi / Soy Pulp Salad /  
Onion Potage, Saikyo Miso-Style / Simmerd Octopus /  
Century Egg Tofu / Radish Cake with  
a Lightly Thickened Egg Sauce*
- 御椀** 筍と蛤の炭火焼き 一寸豆と木の芽  
*Charcoal-Grilled Bamboo Shoot and Hamaguri Clam  
with Fava Beans, Scented with Kinome*
- 魚料理** 真鯛の炭火焼き 桜海老オイル 蕪のピューレ  
*Charcoal-Grilled Sea Bream with Sakura Shrimp Oil  
and Turnip Puree*
- 肉料理** **UPGRADE** +¥2,000 (tax incl. ¥2,200)  
牛ほほ肉 春菊と宗田節の餡かけ  
*Braised Beef Cheek with Chrysanthemum Greens  
and SODA-KATSUOBUSHI Sauce*
- 御飯** 穴子の拵寿司  
*Conger Eel Masu-Sushi*
- デザート** 自家製アイス  
*House-Made Ice / Sorbet*
- 食後のお飲み物  
*After-Meal Drink*

## LUNCH

## SORANO GOZEN

SORANO 御膳  
¥3,800 (tax incl. ¥4,180)

- 前菜** 旬野菜のゼリー寄せ  
*Seasonal Vegetable Terrine*
- プレート** おからサラダ / 真蛸の柔らか煮 / だいこん餅 たまごころの餡かけ  
*Soy Pulp Salad / Simmerd Octopus /  
Radish Cake with a Lightly Thickened Egg Sauce*

**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と浅利  
春キャベツの蒸し焼き   
*Hokkaido Shibetsu Fish and  
Asari Clam Steamed with  
Spring Cabbage*

“信玄どり”の利休焼き 旬の野菜と  
ふきのとうの天婦羅を添えて   
*Sesame-Grilled “SHINGENDORI”  
Chicken with Vegetable Tempura*

下田さん家の豚ロースの炭火焼き  
玉ねぎ辛子ソース 桜塩   
“SHIMODA” Local Pork Loin  
with Onion-Mustard Sauce  
and Sakura Salt

**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  
淡路産玉ねぎのソース  
“GOTOGYU” Beef Japanese-Style  
Hamburger Steak  
with Awaji Crop Onion Sauce

**鍋** 筍とフキの木の芽鍋  
*Bamboo Shoot and Fuki Hot Pot with Kinome*

**御飯** SORANO米 *Steamed Rice*

**デザート** 自家製アイス *House-Made Ice / Sorbet*

## LUNCH

### DESSERT & DRINK SET

#### デザート Dessert

UPGRADE + ¥600 (tax incl. ¥660)

桜と苺のチーズケーキ  
Sakura and Strawberry Cheese Cake

#### お飲み物セット Drink Set

¥600 (tax incl. ¥660)

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

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)

※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 / 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 ¥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)

※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

シグネチャーディッシュ



- 1 大地のサラダ - Spring Ver. - ¥2,800  
大地の恵みを和出汁の“旨み” (tax incl. ¥3,080) 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 Spring Ver.  
(Serves for 2-4 peoples)  
(It will take some time to provide.)
- 2 大地のサラダ - Spring Ver. - ¥1,800  
スモールサイズ (tax incl. ¥1,980)  
DAICHINO SALAD Spring Ver.  
Small Portion

## Sashimi & Seafood

お造り&魚介

- 3 お造り3種盛り ¥2,200  
Three Varieties of (tax incl. ¥2,420)  
Sashimi
- 4 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
- 5 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

## Charcoal Grill & Deep Fried Dishes

旬 炭火焼き&揚げ物

- 6 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
- 7 12ヶ月寝かせた ¥1,000  
熟成ジャガイモ (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

## Meat

肉料理



- 8 “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
- 9 “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

## Dessert

甘味

- 14 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

## Rice & Noodles

御飯&麺

- 10 “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
- 11 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
- 12 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
- 13 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

※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.

- 15 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
- 16 桜と苺のチーズケーキ ¥1,500  
Sakura and Strawberry (tax incl. ¥1,650)  
Cheese Cake