

KIDS MENU

KIDS SET

キッズセット

¥3,000

(tax incl. ¥3,300)

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 ●白身魚のコロッケ
●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 / Fried Fish Croquette
SORANO Rice Bowl / Homemade Miso Soup
Salad / Potato Salad*

デザート プリンアラモード
Pudding a la mode

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.

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

¥8,000

シェアコース(2名~)

(tax incl. ¥8,800)

前菜 “信玄どり”の山椒ハムサラダ 豆乳麹ドレッシング
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 季節の鮮魚と浅利 立飛のそらの酒蒸し
Seasonal Fish and Asari Clam Sake Steamed

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

麺 あきる野 寿美屋のきそば 自家製唐墨かけ
Kisoba Noodles from “SUMIYA” Akiruno, with House-Made Bottarga

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
Vegetable and White Salmon Terrine
- 御 椀 アスパラガスと蛤の炭火焼 一寸豆と木の芽
Charcoal-Grilled Asparagus and Hamaguri Clam with Fava Beans, Scented with Kinome
- お造り 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 本州鹿の炭火焼 立川産苺と八丁味噌ソース
Charcoal-Grilled Honshu 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 + ¥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 フランス
ユービー ナンバー・ワン
Sud Ouest UBY No.1 Sauvignon Blanc [60ml]
- 御 椀 ナパグレン シャルドネ アメリカ
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 イタリア
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 日本
マスカットベリー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 アメリカ
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 イタリア
箸休め ロザート
Vinosia Neromora Rosato Aglianico [60ml]
- 肉料理 ティエラ 日本
マスカットベリー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



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

Sashimi & Seafood

お造り&魚介

- 3 お造り3種盛り ¥2,200
Three Varieties of Sashimi (tax incl. ¥2,420)
- 4 メバルの炭火焼き 桜海老オイル ¥3,000
蕪のピューレ (tax incl. ¥3,300)
Charcoal-Grilled Rockfish with Sakura Shrimp Oil and Turnip Puree
- 5 季節の鮮魚と浅利 ¥2,800
立飛のそらの酒蒸し (tax incl. ¥3,080)
Seasonal Fish and Asari Clam Sake Steamed

Charcoal Grill & Deep Fried Dishes

旬 炭火焼き&揚げ物

- 6 あきる野“キッコゴ醤油”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
旬野菜の (tax incl. ¥2,640)
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 八丈島レモンのチーズケーキ ¥1,500
Hachijojima Lemon (tax incl. ¥1,650)
Cheese Cake