

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** アスパラガスと蛤の炭火焼き 一寸豆と木の芽
*Charcoal-Grilled Asparagus 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.)

季節の鮮魚と浅利
立飛のそらの酒蒸し
*Seasonal Fish and Asari Clam
Sake Steamed*



“信玄どり”の利休焼き
旬野菜の天婦羅を添えて
*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 ヤングコーンと蕨わらびの木の芽鍋
Baby Corn and Bracken 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)

八丈島レモンのチーズケーキ
Hachijojima Lemon 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

東京狭山茶 *
Tokyo Sayama Green Tea *

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

東京紅茶 *
Tokyo Black Tea *

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

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

¥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 ¥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 ¥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 (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