

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 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

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  
*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 本州鹿の炭火焼き 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 ¥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  
(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 Small Portion (tax incl. ¥1,980)

# 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  
Simmerd 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 初鰹の薫焼き ¥1,800  
First Bonito of (tax incl. ¥1,980)  
the Season Topped, 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 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
- 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 本州鹿の炭火焼き ¥3,500  
立川産苺と (tax incl. ¥3,850)  
八丁味噌ソース  
Charcoal-Grilled Honshu 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  
旬野菜の (tax incl. ¥2,640)  
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 八丈島レモンのチーズケーキ ¥1,500  
Hachijojima Lemon (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.