

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”の山椒ハムと温度玉子のサラダ
Sansho-Spiced Chicken Ham Salad

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

箸休め 12ヶ月以上熟成したジャガイモのポテトフライ
Aged Potato Fries

魚料理 季節の鮮魚と浅利の和風アクアパッツァ
Japanese Style Aqua Pazza

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 鱧ご飯
Pike Conger Eel on Rice

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 夏の野菜畑
A Field of Summer Vegetables
- 前菜 蝦夷鮑と旬野菜 トマトシート仕立て 肝ソースと醤油麴
Ezo Abalone Covered with Tomato Sheet and Liver Sauce
- 御椀 鱧と翡翠茄子 青柚子 梅肉
Pike Conger Eel and Eggplant with Yuzu and Plum
- お造り 奥多摩山女魚の薄造り ミントの薬味
Cherry Salmon with Mint Condiment
- 箸休め 紋甲烏賊とオクラのあじさい手毬
Squid and Okura Ball Shaped Sushi
- 魚料理 伊佐木のムニエル炭の香りをのせて
湯葉と香味海苔のソース レモン塩麴をアクセントに
Grunt Meuniere and Yuba, Seaweed Koji Sauce
- 肉料理 “後藤牛”の炭火焼き 丸ごとトマト大葉ソース
Charcoal Grilled “GOTOGYU” Beef with Oba and Whole Tomato Sauce
- 麺 寿美屋の“きそば” とうもろこしのパンチェッタソース
Kisoba Noodles from “SUMIYA” Akiruno, with Pancetta and Corn Sauce
- 甘味 よもぎシフォンケーキ 自家製大納言小豆
Yomogi Chiffon Cake with Homemade Red Bean Paste

UPGRADE

- 魚料理 オマール海老 たまごころの黄味焼き + ¥2,500
磯の香りをあわせて (tax incl. ¥2,750)
Broiled Lobster with “TAMAGOKORO” Egg Yolk Sauce, Finished with Ocean Aroma
- 肉料理 “後藤牛”フィレの炭火焼き + ¥3,000
多摩の杉皮の燻製 旬野菜と本枯節をかけて (tax incl. ¥3,300)
Charcoal-Grilled “GOTOGYU” Beef Tenderloin, Served with Seasonal Vegetables and Shaved Bonito
- 御飯 鰻の土鍋御飯 + ¥3,500
(tax incl. ¥3,850)
Eel Cray Pot Rice

FULL PAIRING

¥8,000 (tax incl. ¥8,800)

- 先付 エヴィダンス レ ヴィニュロン 
オート ブルゴーニュ
クレマン ド ブルゴーニュ
キュヴェ アサンブラージュ
*évidence by LVHB
Cremant de Bourgogne
Cuvée Assemblage [60ml]
Chardonnay*
- 前菜 ドップ・オ・ムーラン 
リースリング キュヴェ ユーロッパ
*Dopff Au Moulin
Riesling Cuvee Europe [60ml]
Riesling*
- 御椀 澤屋まつもと 守破離 
*Sawaya Matsumoto
Syuhari [60ml]
山田錦*
- お造り 旦 純米無濾過生原酒 
*Dan Junmai Unfiltered
Raw Sake [60ml]
五百万石*
- 箸休め “立飛のめぐみ” 
*Shochu
“TACHIHIINO MEGUMI” [60ml]
芋*
- 魚料理 テパ ソーヴィニヨンブラン 
オーク
*Tepa Sauvignon Blanc Oke [60ml]
Sauvignon Blanc*
- 肉料理 ヴォルパイア チット 
*Volpaia Citto [60ml]
Sangiovese*
- 麺 カベルネ ブラン アイスワイン 
*Cabernet Blanc Eiswein [60ml]
Cabernet Blanc*

PAIRING

¥5,000 (tax incl. ¥5,500)

- 先付&前菜 エヴィダンス レ ヴィニュロン 
オート ブルゴーニュ
クレマン ド ブルゴーニュ
キュヴェ アサンブラージュ
*évidence by LVHB
Cremant de Bourgogne
Cuvée Assemblage [100ml]
Chardonnay*
- 御椀 澤屋まつもと 守破離 
*Sawaya Matsumoto
Syuhari [60ml]
山田錦*
- お造り ドップ・オ・ムーラン 
リースリング キュヴェ ユーロッパ
*Dopff Au Moulin
Riesling Cuvee Europe [60ml]
Riesling*
- 箸休め&魚料理 テパ ソーヴィニヨンブラン 
オーク
*Tepa Sauvignon Blanc Oke [60ml]
Sauvignon Blanc*
- 肉料理 ヴォルパイア チット 
*Volpaia Citto [60ml]
Sangiovese*

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 ¥1,900
Three Varieties of (tax incl. ¥2,090)
Appetizers
- 4 夏野菜のゼリー寄せ ¥1,800
イクラをのせて (tax incl. ¥1,980)
Seasonal Vegetable Terrine
with Salmon Roe
- 5 奥多摩山女魚 自家製梅と ¥1,800
ミントの薬味 (tax incl. ¥1,980)
Cherry Salmon with Plum and
Mint Condiment
- 6 蝦夷鮑と旬野菜 ¥2,200
トマトシート仕立て (tax incl. ¥2,420)
肝ソースと醤油麴
Ezo Abalone Covered with
Tomato Sheet and Liver Sauce

Sashimi & Seafood

お造り&魚介

- 7 本日のお造り3種盛り ¥2,900
Today's Sashimi (tax incl. ¥3,190)
(Three Variety) ※1種からご注文可
- 8 伊佐木のムニエル ¥2,800
炭の香りをのせて (tax incl. ¥3,080)
湯葉と香味海苔のソース
レモン塩麴をアクセントに
Grunt Meuniere and Yuba,
Seaweed and Koji Sauce
- 9 鱸と浅利の和風アクアパッツァ ¥2,500
Japanese Style (tax incl. ¥2,750)
Aqua Pazza
- 10 季節の鮮魚と ¥1,800
夏野菜の香り揚げ (tax incl. ¥1,980)
バルサミコをきかせた黒酢餡かけ
Deep Fried Seasonal Fish and
Vegetables with
Balsamic Vinegar Sauce
- 11 オマール海老 ¥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
Lobster Egg York with Seaweed

Charcoal Grill & Deep Fried Dishes

旬 炭火焼き & 揚げ物

- 12 夏野菜の炭火焼き 本枯節の花かつおをかけて (tax incl. ¥1,650)
Chargrilled Seasonal Vegetables Topped with Bonito Flakes

Meat

肉料理

- 16 “後藤牛”の炭火焼き 丸ごとトマト大葉ソース (tax incl. ¥4,950)
Charcoal Grilled “GOTOGYU” Beef with Oba Heaves and Whole Tomato Sauce
- 17 あきる野 “キッコーゴ醤油”で漬けた 下田さん家の豚のスペアリブ (tax incl. ¥3,080)
“SHIMODA” Local Pork Spare Ribs with Grilled Vegetable
- 18 “信玄どり”のグリル 味噌をきかせた ラタトゥイユ (tax incl. ¥1,980)
Grilled “SHINGENDORI” Chicken with Miso Taste Ratatouille

- 13 サザエのつぼ焼き 八丈島レモンバター (tax incl. ¥1,760)
Grilled Turban Shell with Lemon Butter

- 14 旬野菜の天婦羅 伊豆大島のムーンオブオーシャンソルト (tax incl. ¥1,980)
Summer Vegetable Tempura with “Ohshima Ocean” Salt

- 15 12ヶ月以上寝かせた ジャガイモのポテトフライ (tax incl. ¥1,320)
Aged Potato Fries



19

- 19 “後藤牛”サーロイン炭火焼き 多摩の杉皮の燻製 旬野菜と本枯節をかけて (tax incl. ¥5,060)
Charcoal-Grilled “GOTOGYU” Beef Sirloin, Served with Seasonal Vegetables and Shaved Bonito

- 20 “後藤牛”を使った 和風ハンバーグ 淡路産玉ねぎのソース (tax incl. ¥2,970)
“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.

※一部の商品をご提供までに30分ほどお時間をいただきます。
* Some items take about 30 minutes to serve.

- 21 “東京しゃも”親子丼 自家製味噌の味噌汁と香の物 (tax incl. ¥3,080)
“TOKYO GAMEFOWL” Egg Rice Bowl, Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables

- 22 SORANO米 自家製味噌の味噌汁と香の物 (tax incl. ¥1,100)
Japan-Grown Rice and Miso Soup with Pickled Vegetables

- 23 寿美屋の“きそば”と旬野菜の天婦羅 (tax incl. ¥1,760)
Kisoba Noodles from “SUMIYA” Akiruno, with Vegetable Tempura

- 24 炭火焼き 鰻丼 肝吸いと香の物 (tax incl. ¥6,050)
Eel Rice Bowl, Soup, Pickled Vegetables

- 25 奥多摩山女魚の鉄鍋ご飯 (tax incl. ¥3,520)
Cherry Salmon Iron Pot Rice

Dessert

甘味



27

- 26 純米大吟醸“立飛のそら” 酒粕アイスクリーム (tax incl. ¥880)
“TACHIHI NO SORA” Junmai Daiginjo Sake Lee Ice Cream

- 27 よもぎシフォンケーキ 自家製大納言小豆 (tax incl. ¥1,650)
Yomogi Chiffon Cake with Homemade Red Bean Paste

- 28 カクテルマンゴーパフェ (tax incl. ¥1,650)
Mango Parfait

※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.