

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種盛り／白身魚の衣揚げ ライムをきかせた餡をかけて
茄子の揚げびたし／オクラとわかめ 発酵生姜と土佐酢
冬瓜のすり流し／“たまごころ”の冷製茶碗蒸し／日替わり小鉢
Assorted Sashimi / Deep Fried White Fish with Lime Sauce
Deep Fried and Marinated Eggplant
Okra and Seaweed, Fermented Ginger, and Tosa Vinegar
Winter Melon Soup / “TAMAGOKORO” Egg Steamed Custard
Daily Special Side Dish
- 御椀** 穴子とトマト 大葉をそえて
Conger Eel with Tomato with Oba
- 魚料理** ^{すずき}鱸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
Seabass Meuniere and Yuba, Seaweed and Koji Sauce
- 肉料理** **UPGRADE** +¥2,500 (tax incl. ¥2,750)
宗田節で炊いた牛ほほ肉 ポルトソースをかけて
Braised Beef Cheek with Soudabushi Dashi, Port Wine Sauce
- 御飯** 狭山茶の出汁茶漬け とうもろこしのかき揚げ
Corn Tenpura with “SAYAMA Green Tea” Dashi
- 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** “たまごころ”の冷製茶碗蒸し／日替わり小鉢
オクラとわかめ 発酵生姜と土佐酢
“TAMAGOKORO” Egg Steamed Custard / Daily Special Side Dish
Okra and Seaweed, Fermented Ginger, and Tosa Vinegar

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.)

季節の鮮魚と夏野菜の香り揚げ 
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

“信玄どり”のグリル 
味噌をきかせたラタトゥイユ
Grilled “SHINGENDORI” Chicken
with Miso Taste Ratatouille

下田さん家の豚と夏野菜の 
ミルフィーユ マスタードソース
“SHIMODA” Local Pork Layered
Pork Millefeuille with Mustard

UPGRADE +¥1,500 (tax incl. ¥1,650)
“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

御飯 SORANO米 *Steamed Rice*

鍋 冬瓜とレモンの小鍋
Winter Melon and Lemon Small Hot Pot

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)

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

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
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

¥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 ¥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 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
- 4 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
- 5 鱸と浅利の和風アクアパッツァ ¥2,500
Japanese Style (tax incl. ¥2,750)
Aqua Pazza

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 ¥2,800
漬けた 下田さん家の (tax incl. ¥3,080)
豚のスペアリブ
“SHIMODA” Local Pork Spare Ribs
with Grilled Vegetable
- 7 12ヶ月以上熟成した ¥1,200
ジャガイモの (tax incl. ¥1,320)
ポテトフライ
Aged Potato Fries

Meat

肉料理



- 8 “信玄どり”のグリル ¥1,800
味噌をかかせた (tax incl. ¥1,980)
ラタトゥイユ
Grilled “SHINGENDORI” Chicken
with Miso Taste Ratatouille
- 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)
旬野菜と本枯節をかけて
Charcoal-Grilled “GOTOGYU” Beef
Sirloin, Served with Seasonal
Vegetables and Shaved Bonito

Dessert

甘味

- 14 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” Junmai Daiginjo
Sake Lee Ice Cream

Rice & Noodles

御飯&麺

- 10 “東京しゃも”親子丼 ¥2,800
自家製味噌の味噌汁と (tax incl. ¥3,080)
香の物
“TOKYO GAMEFOWL”
Egg Rice Bowl, Homemade Miso Soup,
Pickled Vegetables
- 11 SORANO米 自家製味噌の ¥1,000
味噌汁と香の物 (tax incl. ¥1,100)
Japan-Grown Rice and
Miso Soup with Pickled Vegetables
- 12 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
- 13 炭火焼き 鰻井 ¥5,500
肝吸いと香の物 (tax incl. ¥6,050)
Eel Rice Bowl, Soup,
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 よもぎシフォンケーキ ¥1,500
自家製大納言小豆 (tax incl. ¥1,650)
Yomogi Chiffon Cake with
Homemade Red Bean Paste
- 16 カクテルマンゴーパフェ ¥1,500
(tax incl. ¥1,650)



平日限定
お重
ランチ

旬魚のちらし寿司重

Chirashi Sushi Set ¥2,300 (tax incl. ¥2,530)

季節の彩り天重
Tempura Rice Set

¥2,300 (tax incl. ¥2,530)



下田さん家のロースとんかつ重
Pork Cutlet Rice Set

¥2,300 (tax incl. ¥2,530)



“後藤牛”のステーキ重
Steak Rice Bowl

¥5,000 (tax incl. ¥5,500)

