

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 ● 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

DAICHIN RESTAURANT

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)

※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.

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

シェアコース(2名~)

¥8,000

(tax incl. ¥8,800)

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

御 飯 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

平目の薄造り 旨味ジュレと奥多摩わさびを添えて
Flounder with Umami Jelly and Okutama Wasabi
- 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
- 麵

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
磯の香りをあわせて
Broiled Lobster with “TAMAGOKORO” Egg Yolk Sauce,
Finished with Ocean Aroma

+ ¥2,500
(tax incl. ¥2,750)
- 肉料理

“後藤牛”フィレの炭火焼き
多摩の杉皮の燻製 旬野菜と本枯節をかけて
Charcoal-Grilled “GOTOGYU” Beef Tenderloin,
Served with Seasonal Vegetables and Shaved Bonito

+ ¥3,000
(tax incl. ¥3,300)
- 御 飯

鰻の土鍋御飯
Eel Cray Pot Rice

+ ¥3,500
(tax incl. ¥3,850)

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 ユーロップ
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
- 麵

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 ユーロップ
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



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

レモン塩麹をアクセントに

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

味噌をきかせた (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

Mango Parfait (tax incl. ¥1,650)