

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
<i>Deep Fried Seasonal Fish</i>
<i>and Vegetables with</i>
<i>Balsamic Vinegar Sauce</i> |  |
| 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” <i>Local Pork Layered</i>
<i>Pork Millefeuille with Mustard</i> |  |
- | | |
|---|---|
| “信玄どり”のグリル
味噌をきかせたラタトゥイユ
<i>Grilled “SHINGENDORI” Chicken</i>
<i>with Miso Taste Ratatouille</i> |  |
| 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” <i>Beef Japanese-Style</i>
<i>Hamburger Steak</i>
<i>with Awaji Crop Onion Sauce</i> |  |
- 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ー
SORANO HOTEL オリジナルブレンド
Black Bean Green Rooibos Tea
SORANO HOTEL original blend

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

東京狭山茶 ＊
Tokyo Sayama Green Tea ＊

東京紅茶 ＊
Tokyo Black Tea ＊

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)

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)

※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.

※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

(tax incl. ¥1,650)