

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

クレームキャラメル ¥800

(tax incl. ¥880)

Crème Caramel

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

Signature Course

シグネチャーコース

¥8,000

(tax incl. ¥8,800)

- 先 付 秋の山里
Autumn Appetizers
- 前 菜 戻り鰹と秋なすの薫製焼き 黒にんにく卵黄醤油
Bonito with Egg Yolk Soy Sauce and Roasted Egg Plant
- 御 椀 秋刀魚のきのこ巻き 菊花大根
Mashroom with Saury and Radish Soup
- 魚料理 天然真鯛湯葉包み 天使の海老を添えて 香味海苔の香り
Yuba - Wrapped Seabream with Seaweed Sauce
- 肉料理 下田さん家の豚肩ロースの薫焼き 濃厚なレバーペーストを添えて
Local Pork with Liver Paste
- 御 飯 秋鮭の和風リゾット いくらをのせて
Salmon and Salmon Roe Risotto
- 甘 味 自家製アイス
House-Made Ice / Sorbet

UPGRADE

- 肉料理 “後藤牛”サーロインの炭火焼き +¥3,000
多摩の杉皮の薫製 旬野菜と本枯節をかけて (tax incl. ¥3,300)
Charcoal-Grilled “GOTOGYU” Beef Sirloin,
Served with Seasonal Vegetables and Shaved Bonito
- 御 飯 伝助あなごの鉄鍋御飯 +¥2,000
Conger Eel Rice (tax incl. ¥2,200)
- 甘 味 焼き芋バスクチーズケーキ +¥1,200
Sweet Potato Basque Cheese Cake (tax incl. ¥1,320)

DAICHINO RESTAURANT

Daichino Course

ダイチノコース

¥12,000

(tax incl. ¥13,200)

- 先 付 秋の山里
Autumn Appetizers
- 前 菜 武州鴨のロースト 柿とマスカットを添えて フランボワーズソース
Roasted Duck with Fruits Salad
- 御 椀 秋刀魚の松茸巻き 菊花大根
Matsutake Mushroom with Saury and Radish Soup
- お造り 戻り鰹と秋なすの薫製焼き 黒にんにく卵黄醤油
Bonito with Egg Yolk Soy Sauce and Roasted Egg Plant
- 魚料理 鯖の胡麻西京焼き 蕪のすり流しと赤酢をアクセントに
*Grilled with Sesame and Miso Spanish Mackerel
Grated Turnip and Vinegar*
- 箸休め 高橋果樹園から届く 果実の天婦羅
Local Fruits Tempura
- 肉料理 鹿肉とあん肝をあわせて バルサミコ醤油ソース
*Rossini Style - Venison and Monkfish Liver
with Balsamic Soy Sauce*
- 麵 蝦夷鮑をのせた寿美屋の“きそば” 黒舞茸ソース
Soba Noodles with Mushroom and Abalone
- 甘 味 二条大麦パイのモンブラン仕立て
Barley Pie Mont Blanc Style

UPGRADE

- 魚料理 オマール海老 たまごころの黄味焼き +¥3,000
磯の香りをあわせて (tax incl. ¥3,300)
*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
多摩の杉皮の薫製 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 伝助あなごの鉄鍋御飯 +¥2,600
Conger Eel Rice (tax incl. ¥2,860)

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 [80ml]
Chardonnay*
- 前 菜 ラチョッカ マルヴァジア 
*La Ciocca Marvasia [60ml]
Marvasia*
- 御 椀 酔鯨 純米吟醸 吟麗 
秋あがり 白露
*Suigei Junmaiginjo Ginrei
Akiagari Hakuro [60ml]
吟風*
- お造り “立飛のめぐみ”(ストレート) 
*Shochu [30ml]
“TACHIHIINO MEGUMI”
芋*
- 魚料理 マイケルボザーン 
アナベラソノマ
*Annabella Sonoma
County Chardonnay [70ml]
Chardonnay*
- 箸休め ダブリュー マーティン& 
アナ・アンドルファー
*W Martin & Anna Andorfer [45ml]
Gruener Veltliner, Chardonnay*
- 肉料理 ポエジーエ 
バルドリーノ・クラシコ
*Le Poesie Bardolino
Classico [70ml]
Corvina, Rondinella*
- 甘 味 カベルネ ブラン アイスワイン 
*Cabernet Blanc Eiswein [45ml]
Cabernet Blanc*

PAIRING

¥5,000 (tax incl. ¥5,500)

- 先付& エヴィダンス レ ヴィニュロン 
前菜 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 [80ml]
Chardonnay*
- 御 椀 酔鯨 純米吟醸 吟麗 
秋あがり 白露
*Suigei Junmaiginjo Ginrei
Akiagari Hakuro [60ml]
吟風*
- お造り& マイケルボザーン 
魚料理 アナベラソノマ
*Annabella Sonoma
County Chardonnay [70ml]
Chardonnay*
- 肉料理 ポエジーエ 
& 酢 バルドリーノ・クラシコ
*Le Poesie Bardolino
Classico [70ml]
Corvina, Rondinella*
- 甘 味 カベルネ ブラン アイスワイン 
*Cabernet Blanc Eiswein [45ml]
Cabernet Blanc*

- 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)
- 3 本日のお造り 3種盛り ※1種からご注文可 ￥2,900
Today's Sashimi (Three Variety) (tax incl. ￥3,190)
- 4 12ヵ月以上寝かせたジャガイモのポテトフライ ￥1,200
パルメザンチーズ (tax incl. ￥1,320)
Aged Potato Fries
- 5 奥多摩山女魚の炭火焼き ￥1,500
Chargrilled Cherry Salmon (tax incl. ￥1,650)
- 6 あきる野“キッコーゴ醤油”で漬けた ￥2,800
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
- 7 “後藤牛”サーロイン炭火焼き 多摩の杉皮の燻製 ￥4,600
季節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
- 8 “東京しゃも”親子丼 自家製味噌の味噌汁と香の物 ￥2,800
“TOKYO GAMEFOWL” Egg Rice Bowl, (tax incl. ￥3,080)
Homemade Miso Soup, Pickled Vegetables
- 9 炭火焼き鰻丼 肝吸いと香の物 ￥5,000
Eel Rice Bowl, Soup, Pickled Vegetables (tax incl. ￥5,500)
- 10 SORANO米 自家製味噌の味噌汁と香の物 ￥1,000
Japan-Grown Rice and Miso Soup (tax incl. ￥1,100)
with Pickled Vegetables
- 11 寿美屋の“きそば”と旬野菜の天婦羅 ￥2,000
Kisoba Noodles from “SUMIYA” Akiruno, (tax incl. ￥2,200)
with Vegetable Tempura
- 12 純米大吟醸“立飛のそら”酒粕アイスクリーム ￥800
“TACHIHI NO SORA” Junmai Daiginjo (tax incl. ￥880)
Sake Lee Ice Cream

SEASONAL DISH

- 13 天然真鯛湯葉包み 舞茸と天使の海老を添えて ￥2,100
香味海苔の餡 (tax incl. ￥2,310)
Yuba - Wrapped Seabream with Seaweed Sauce
- 14 鯖の胡麻西京焼き ￥2,500
蕪のすり流しと赤酢をアクセントに (tax incl. ￥2,750)
Grilled with Sesami and Miso Spanish Mackerel
Grated Turnip and Vineger
- 15 下田さん家の豚肩ロースの薫焼き ￥2,000
濃厚なレバーペーストをそえて (tax incl. ￥2,200)
Local Pork with Liver Paste
- 16 “信玄どり”のポワレ 旬野菜をそえて ￥1,800
ハニー粒マスタードソース (tax incl. ￥1,980)
Seasonal Vegetable Chicken Poêlé Honey Mustard Sauce
- 17 松茸の鉄鍋御飯 ￥3,000
Matsutake Mushroom Rice (tax incl. ￥3,300)
- 18 焼き芋バスクチーズケーキ ￥1,500
Sweet Potato Basque Cheesecake (tax incl. ￥1,650)
- 19 二条大麦パイのモンブラン仕立て ￥1,800
Barley Pie Mont Blanc Style (tax incl. ￥1,980)

※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.

※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.