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　クレームキャラメル
Crème Caramel

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

クレームキャラメル　¥800
（tax incl. ¥880）
Crème Caramel

和三盆アイスクリーム　¥600
（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.

DAICHIno RESTAURANT



Signature Course
シグネチャーコース

¥7,500
（tax incl. ¥8,250）

先 付　“東京ビーフ”のリエット ゆり根でつつんで
“TOKYO BEEF” *and Burdock Rillettes with Lily Bulb*

前 菜　奥多摩やまめと焦がし白菜のピュレ 赤酢のジュレ
Cherry Salmon and Napa Cabbage Puree Red Vinegar Jelly

温前菜　寒平目と平湯葉 “立飛のそら”の香り
Steamed Flounder and Turnip Soup

天婦羅　東京で育った蝦夷鮑の天婦羅 黒舞茸のソース
Abalone Tempura with Maitake Mushroom Sauce

肉料理　余市の蝦夷鹿の炭火焼き 実山椒と豆豉のバルサミコソース
Hokkaido Benison and Green Leek with Douchi Balsamic Sauce

御 飯　“たまごころ”とせりの雑炊 蝦夷鹿のスープ仕立て
Benison Soup Porridge with Local Egg and Japanese Parsley

甘 味　自家製アイス
House-Made Ice / Sorbet

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　“東京ビーフ”サーロイン 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 “TOKYO BEEF” *Sirloin, Served with Seasonal Vegetables and Shaved Bonito*

甘 味　柚子のSORANO米シフォンケーキ　＋¥1,200
自家製あんこクリーム　（tax incl. ¥1,320）
Yuzu Citrus Chiffon Cake

DAICHINO RESTAURANT

Daichino Course

ダイチノコース

¥12,000
（tax incl. ¥13,200）

先 付　“東京ビーフ”のリエット ゆり根でつつんで
“TOKYO BEEF” *and Burdock Rillettes with Lily Bulb*

前 菜　奥多摩やまめと焦がし白菜のピュレ 赤酢のジュレ
Cherry Salmon and Napa Cabbage Puree Red Vinegar Jelly

御 椀　すっぽん真丈
Soft Shell Turtle Dumpling Soup

天婦羅　東京で育てた蝦夷鮑の天婦羅 黒舞茸のソース
Abalone Tempura with Maitake Mushroom Sauce

魚料理　寒平目と多摩野菜のミルフィーユ仕立て
“立飛のそら”の西京味噌ソース
Flounder and Vegetable Millefeuille with Miso and Sake Sauce

お口直し　立川産果実のグラニテ
Local Seasonal Fruits Granite

肉料理　武州鴨と白ネギの藁焼き 金柑と天上みりんのソース
Bushu Duck Leek Sauté with kumquat and Mirin Sauce

御 飯　伝助あなごのたれ焼き 赤酢の蒸し寿司
Steamed Conger Eel Sushi

甘 味　紅玉林檎とおからクランブルのタルト仕立て 和三盆アイスをそえて
Soy Pulp Crumble Apple Tart with Wasanbon Sugar Ice Cream

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　“東京ビーフ”サーロイン 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 “TOKYO BEEF” *Sirloin, Served with Seasonal Vegetables and Shaved Bonito*

FULL PAIRING

¥8,000（tax incl. ¥8,800）

先 付　七賢 スパークリング 山ノ霞　酒
Shichiken Sparkling Yama-no-kasumi　［60ml］
国産米

前 菜　立飛のめぐみ ロック　焼酎
Shochu “TACHIHINO MEGUMI”　［30ml］
芋

御 椀　高尾の天狗　酒
純米吟醸 しぼりたて
Takaono Tengu Junmai Ginjo　［60ml］
美山錦、キヌヒカリ

天婦羅　セーヴル・エ・メーヌ
シュール・リー
ロワイヤル オイスター
Sevre & Maine Sur Lie Royal Oyster　［60ml］
Muscadet

魚料理& お口直し　グレイス グリド甲州
Grace Gris de Koshu　［60ml］
Koshu

肉料理　グランポレール 余市
ツヴァイゲルトレーベ
GRANDE POLAIRE Yoichi Zweigeltrebe　［60ml］
Zweigeltrebe

御 飯　マーティンボロー テ テラ
ピノ ノワール
Martinborough Te Tera Pinot Noir　［60ml］
Pinot Noir

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& 前菜　七賢 スパークリング 山ノ霞　酒
Shichiken Sparkling Yama-no-kasumi　［60ml］
国産米

御椀 & 天婦羅　高尾の天狗　酒
純米吟醸 しぼりたて
Takaono Tengu Junmai Ginjo　［60ml］
美山錦、キヌヒカリ

魚料理& お口直し　セーヴル・エ・メーヌ
シュール・リー
ロワイヤル オイスター
Sevre & Maine Sur Lie Royal Oyster　［60ml］
Muscadet

肉料理 & ﾒ　グランポレール 余市
ツヴァイゲルトレーベ
GRANDE POLAIRE Yoichi Zweigeltrebe　［60ml］
Zweigeltrebe

甘 味　カベルネ ブラン アイスワイン
Cabernet Blanc Eiswein　［45ml］
Cabernet Blanc

DAICHINO RESTAURANT

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 奥多摩やまめの炭火焼き ¥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 “東京ビーフ”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 “TOKYO 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 SHAMO” *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 ¥1,800
Kisoba Noodles from “SUMIYA” *Akiruno,* （tax incl. ¥1,980）
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 寒鰤の塩焼きすだち葱塩だれ ¥1,800
Grilled Yellowtail and Leek Sudachi Citrus Sauce （tax incl. ¥1,980）

14 寒平目と多摩野菜のミルフィーユ仕立て ¥2,200
“立飛のそら”の西京味噌ソース （tax incl. ¥2,420）
Flounder and Vegetable Millefeuille
with Miso and Sake Sauce

15 下田さん家の豚肩ロース ¥2,200
アボカドのタルタルと柚子味噌ソース （tax incl. ¥2,420）
Local Pork with Avocado and Yuzu Citrus Tartar Sauce

16 “東京しゃも”の塩麹焼き 奥多摩山葵のソース ¥2,500
“TOKYO SHAMO” *Cauliflower Sauce* （tax incl. ¥2,750）
and Wasabi

17 ずわい蟹の鉄鍋ご飯 ¥3,000
Snow Crab Iron Pot Rice （tax incl. ¥3,300）

18 紅玉林檎とおからクランブルのタルト仕立て ¥1,500
和三盆アイスをそえて （tax incl. ¥1,650）
Soy Pulp Crumble Apple Tart with Wasanbon Sugar Ice Cream

19 柚子のSORANO米シフォンケーキ ¥1,500
自家製あんこクリーム （tax incl. ¥1,650）
Yuzu Citrus Chiffon Cake

※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.

DAICHINO RESTAURANT