

# DAICHINO RESTAURANT

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



## DAICHINO RESTAURANT

ローカルの魅力と適地適産にこだわる食材選び  
*Alluring local products and the right crop  
 grown in the right land*

**私たちを支える生産者の皆さま** (抜粋・順不同)

伊藤養鶏場、古川畜産、コトハ (滝島園)、立川みの一れを通じて近郊の農家さん (すべて立川市)、下田畜産 (武蔵村山市)、水祥矢部養魚場 (府中市)、近藤醸造 (あきる野市)、豊島屋酒造 (東村山市)、上野原ハーブガーデン (山梨県)、渋井農業研究所 (栃木県)、ルアラールコア、佐々木ファーム (北海道) 他

**Our producers** (excerpt, partners listed in random order)

Ito Poultry Farm, Furukawa Livestock, Kotoha (Takishimaen), farmers in the vicinity (all in Tachikawa City) through Minore Tachikawa, Shimoda Livestock (Musashimurayama City), Suisho-Yabe Fish Farm (Fuchu City), Kondo Brewery (Akiruno City), Toshimaya Shuzou (Higashimurayama City), Uenohara Herb Garden (Yamanashi Prefecture), Shibui Agricultural Research Institute (Tochigi Prefecture), Rural Core, Sasaki Farm (Hokkaido), and more



‘出汁’から始まる食体験

**A Food Experience that Starts with  
 ‘Dashi’ Stock**

DAICHINO RESTAURANTでは、まず初めに「一番出汁」をご提供しております。産地にこだわった真昆布、本枯節と富士山の湧水で丁寧に引いたお出汁から、本日のディナーが始まります。

At DAICHINO RESTAURANT, we start your dinner with ‘ichiban dashi’, the first stock of kelp and bonito flakes produced in select locations, carefully drawn out with Mt. Fuji spring water.

※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。

\*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

## Course Menu

季節のコースメニュー 〈秋〉

¥10,000

**Seasonal Course Menu - Autumn -**

- 原 点 こだわりの合わせ出汁 秋のお月見 青柚子の香り  
*Specialty Blend Stock - Autumn Moon Viewing -  
 Scent of Green Yuzu Citrus*
- 🐟 始まり 海の恵み カツオのわら燻し カボスの風味に乗せて  
*Bounty of the Sea - Straw Smoked Bonito on Kabosu Citrus*
- 🐟 出会い 軽く炙った紋甲イカと雲丹 カリフラワーとの出会い 穂紫蘇の香り  
*Lightly Seared Cuttlefish and Sea Urchin,  
 Rendezvous with Cauliflower Scented with Perilla Buds*
- 🐟 移り変わり 北海道産のブランド鮭“銀聖”とハーブの落ち葉焼き  
*Hokkaido “GINSEI” Salmon and Herbs, Grilled with Fallen Leaves*
- 一 服 京都一保堂の抹茶とマスカットの雫  
*Matcha Green Tea and Muscat Grape Dewdrop*
- 🦆 大 地 武州鴨の山椒焼き イチジクと大徳寺納豆のソース  
 かぼちゃのペーストと焼き野菜  
*Sansho Pepper Bushu Duck with Kabocha Squash Paste  
 and Fig Daitokuji Natto Sauce*
- 想 い SORANO米の焼きおむすび 干し貝柱のかき揚げ  
 鰹出汁の餡をかけて  
*Grilled SORANO Rice Ball and Dried Scallop Tempura  
 with Bonito Glaze*
- 予 感 和梨のシャーベットとコンポート レモングラスの香り  
 醬ひしおのフロランタン添え  
*Japanese Pear Sherbet and Compote scented with  
 Lemongrass and garnished with Soy Florentin*

---

🐮 大地を「那須の後藤牛の炭火焼き 大地の恵みとともに」に +¥3,000  
 ご変更いただけます。  
*You can change the duck dish of the main dish to Chargrilled  
 Nasu Goto Beef with the Bounties of the Land.*

---

※すべての料金には消費税が含まれています。 ※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。  
 \*Tax will be added to your bill. \*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

DAICHIN RESTAURANT

# Seasonal Dish

生産者から届く季節の味を、お皿に盛り付けいたしました。  
 “Seasonal food” from all over the country.



- 
**1** 大地のサラダ -2021秋- ¥3,520  
 30種類以上の大地の恵みを和出汁の“旨み”ジュレとともに。  
 (2名様分を想定しております)  
*Daichino Salad 2021 Autumn Version (Serves 2)*
- 
**2** 武州鴨とほっくり里芋のみぞれ餡かけ ¥2,530  
*Bushu Duck and Fluffy Taro with Grated Daikon Radish Glaze*
- 
**3** 京赤地鶏のすき焼き風 秋のキノコとともに ¥2,420  
*Sukiyaki-style Kyoaka Jidori Chicken with Autumn Mushrooms*
- 
**4** 北海道産ブランド鮭“銀聖”の蕪蒸し ¥2,200  
*Hokkaido Autumn Salmon “GINSEI” Steamed with Turnip*
- 
**5** 脂乗りのいい秋の鱧と松茸のお澄まし ¥2,420  
 香りを楽しむ巾着包み  
*Buttery Autumn Pike Conger and Matsutake Mushroom Soup with Fragrant Fried Tofu Pouch*

## Appetizer

まずはここから。  
 日本酒やワインに合う酒肴です。  
*Best Match with sake or wine.  
 They can be served quickly.*

- 
**6** 白ワイン酢で仕上げた炙り鯖 ¥1,980  
 京水菜・京揚げとともにサクサクと  
*Seared White Wine Vinegar Mackerel with Kyoto Mizuna Potherb and Crispy Deep-fried Tofu*
- 
**7** 冷製 武州鴨のロースト ¥2,200  
 和芥子を効かせたジャガイモのピューレ  
*Chilled Roast Bushu Duck with Potato Purée flavored with Japanese Mustard*
- 
**8** 600日以上熟成させた北海道産 ¥1,100  
 ジャガイモの特製ポテトサラダ HALF ¥600  
*Potato Salad Made of 600 Days Aged Potatoes*

## Sashimi

季節の魚介×シェフの技。  
 料理人が心を込めて  
 ひと味違うお造りをお届けします。  
*Fresh Seafood of the Season Carefully Prepared by Our Chef*

- 
**9** 紅葉鯛の昆布締め 胡麻醤油と ¥2,200  
 “たまごころ”の卵黄を混ぜて召し上がれ  
*Red Sea Bream flavored with Kombu Kelp-Enjoy with Sesame Soy Sauce and Egg Yolk*
- 
**10** 戻りカツオのわら燻し カボス風味 ¥2,200  
 たっぷりの九条ネギでさっぱりと  
*Straw-smoked Returning Bonito flavored with Kabosu Citrus and Kujo Green Onion*
- 
**11** 料理長にお任せ 一人前 ¥3,520～  
 お造りの盛り合わせ  
*Assorted Sashimi ~ Chef's Recommendations ~*

※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。  
 ※すべての料金には消費税が含まれています。 ※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.  
 \*Tax will be added to your bill. \*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

DAICHIN RESTAURANT

*Deep Fried Dishes*

いつものフライも  
SORANO流。  
素材の価値を上げています。  
Prepared in SORANO Style

- 

**12** 那須の後藤牛フィレ肉のカツレツ ¥3,300  
古来製法の身体にやさしい  
大徳寺納豆ソースで  
*Nasu Goto Beef Fillet Cutlet with  
Gentle Daitokuji Natto Sauce*
- 

**13** 国産松茸と穴子の天婦羅 ¥3,850  
天出汁とお塩で  
*Tempura of Domestic Matsutake Mushroom  
and Conger Eel with Dipping Sauce and Salt*
- 

**14** 立川産ブランドポーク“柔豚” ¥1,870  
フィレ肉のカツレツ  
富山の特別な衣で揚げました  
*Tachikawa “YAWARATON” Pork Fillet Cutlet  
with Special Batter from Toyama*
- 

**15** 600日以上熟成させた ¥1,100  
ジャガイモのフライ ローズマリーの香り  
*Rosemary-flavored Ripened  
Potato Fries served with  
House Miso Mayonnaise Dipping Sauce*

※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。  
\*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

*Main Dishes*

生産者と料理人、  
こだわりの交差点が  
ここにあります。

*Specially Selected Ingredients,  
Carefully Cooked to Order*

- 

**16** 武州鴨の山椒焼き ¥3,850  
坊ちゃんカボチャの器に銀杏と  
たっぷりのキノコも詰めて  
*Sansho Pepper Fried Bushu Duck and  
Botchan Kabocha Squash Stuffed with  
Ginkgo and Mushroom*
- 

**17** 甘鯛昆布締め松笠焼き ¥4,840  
生姜を効かせた椎茸と九条ネギ  
*Amadai Horsehead Tilefish with  
Crisp Fried Scales, Gingery Shiitake  
Mushroom and Kujo Green Onion*
- 

**18** 那須の後藤牛と蕪の炭火焼き ¥5,940  
鹿児島県枕崎の本枯節とともに  
*Chargrilled Nasu Goto Beef and Turnip with  
Kagoshima Bonito Flakes*
- 

**19** 那須のウナギの蒸し煮 ¥5,940  
九条ネギ、パクチーなどの香り菜と  
柿のマリネを添えて  
*Braised Nasu Eel with Kujo Green Onion,  
Cilantro, and Marinated Persimmon*
- 

**20** 立川産ブランドポーク“柔豚” ¥3,520  
フィレ肉のソテー 旬の焼き野菜とともに  
*Slow Cooked Pork Filet with  
Grilled Vegetables of the Season Served  
with Haccho-Miso Red Wine Sauce*

※すべての料金には消費税が含まれています。 ※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。  
\*Tax will be added to your bill. \*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.



DAICHIN RESTAURANT

Rice & Noodles

心と身体をみたく  
‘締め’の料理 ‘御飯’

Exquisite dishes to finish off  
your meal with  
great satisfaction

- 21 脂の乗った秋の鱧と 2,640  
銀杏、根菜の“吹き寄せ”ご飯  
黄柚子の香り

旬が香る羽釜ご飯です。(約1合あります)  
*Buttery Autumn Pike Conger and Ginkgo,  
Rice (Approximately One Cup) Cooked  
with a Medley of Root Vegetables Scented  
with Yuzu Citrus*

- 22 炊き立てSORANO米 1,540  
赤出汁と香の物

那須で育てたホテルオリジナル米をご注文とともに炊きあげます。  
(約2合あります)  
*SORANO White Rice (Approximately Two Cups)  
Freshly Cooked in a Nambu Cast Iron Pot,  
Served with Two Bowls of  
Red Miso Soup and Pickles*

- 23 五島うどんのつけ麺 1,540  
温度玉子と焦がしヤマメパウダー  
Goto Udon Noodles with  
Soy Dipping Sauce, Served with  
House made Landlocked Salmon Powder

※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

※ ご飯は炊き上がりまでお時間をいただきます。  
\* It will take some time for the rice to be cooked.

※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。  
\*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

Dessert

‘べつばら’という名の誘惑  
‘甘味’

There is always room for it!

- 24 ホテルオリジナル純米大吟醸 770  
“立飛のそら”の酒粕アイスクリーム  
*Ice Cream with SORANO HOTEL Original  
Sake “Tachihi no Sora” Lees Flavor*

- 25 アールグレイ紅茶風味の水ようかん 880  
*Japanese Jelly with Earl Grey Flavor*

- 26 和栗とほうじ茶のモンブランプリン 1,100  
*Japanese Chestnut and Roasted Green Tea  
Mont Blanc Pudding*

- 27 和梨のシャーベットと 990  
レモングラス風味のコンポート  
醬のフロランタン  
*Japanese Pear Sherbet and Compote  
scented with Lemongrass and garnished  
with Soy Florentin*



※すべての料金には消費税が含まれています。 ※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。  
\*Tax will be added to your bill. \*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.