

DAICHIN 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

DAICHIN 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）、ルアラルコア、佐々木ファーム（北海道）他

Our producers (excerpt, partners listed in random order)

Itou 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。

※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.

Course Menu

季節のコースメニュー 〈冬〉

¥10,000

Seasonal Course Menu - Winter -

- | | | |
|---|------|--|
|  | 原 点 | こだわりの合わせ出汁 近江蕪と五色野菜
<i>Specialty Blend Stock with Ohmi Turnip and Five-Colored Vegetable</i> |
|  | 始まり | ブリのわら燻し 聖護院大根の千枚漬けを合わせて
<i>Straw Smoked Yellowtail with Pickled Shogoin Daikon Radish</i> |
|  | 冬の畑 | 立川産のカリフラワーームス 冬野菜の彩り
<i>Cauliflower Mousse with Colorful Winter Vegetables</i> |
|  | 海の恵み | 冬サワラの炭火焼き 浅利出汁と大根おろしのソース
<i>Char-Grilled Winter Spanish Mackerel Served with Starchy Stock of Clams and Grated Daikon Radish</i> |
| | 一 服 | 京都一保堂の抹茶と白ブドウの雫
<i>Matcha Green Tea and Muscat Grape Dewdrop</i> |
|  | 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
<i>Sansho Pepper Bushu Duck with Kabocha Squash Paste and Fig Daitokuji Natto Sauce</i> |
| | 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
<i>Grilled SORANO Rice Ball and Dried Scallop Tempura with Bonito Glaze</i> |
| | 余 韻 | 立川産キウイフルーツシャーベット
クレームダンジュ 柚子の香り
<i>Kiwi Fruits Sorbet and Crémets d'Anjou with Yuzu Citrus Flavor</i> |



大地を「那須の後藤牛の +¥3,000

炭火焼き 大地の恵みとともに」に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.

Recommended Drink Set +¥6,600

コースに合わせて、おすすめドリンクセット4種類もご用意しています。お気軽にお申し付けください。

（シャンパーニュ、純米酒、白ワイン、赤ワイン）

[Champagne, Sake, White Wine, Red Wine]

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冬- ¥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 Winter 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 キノコとともに ¥2,420
Sukiyaki-style Kyoaka Jidori Chicken with Mushrooms
- 
4 サワラの近江蕪蒸し ¥2,420
 奥多摩山葵の餡地を掛けて
Spanish Mackerel Steamed with Ohmi Turnip, Served with Wasabi Flavored Starchy Sauce

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.

- 
5 白ワイン酢で仕上げた炙り鰯 ¥1,980
 京水菜・京揚げとともに HALF ¥1,100
 サクサクと
Seared White Wine Vinegar Mackerel with Kyoto Mizuna Potherb and Crispy Deep-Fried Tofu
- 
6 冷製 武州鴨のロースト ¥2,200
 和芥子を効かせた HALF ¥1,210
 ジャガイモのピューレ
Chilled Roast Bushu Duck with Potato Purée Flavored with Japanese Mustard
- 
7 600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 ¥660
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

- 
8 天然真鯛の昆布締め 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
- 
9 ブリのわら燻し ¥2,200
 聖護院大根の千枚漬けを合わせて
Straw-Smoked Yellowtail with Pickled Shogoin Daikon Radish
- 
10 料理長にお任せ 一人前 ¥3,850～
 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.

Deep Fried Dishes

いつものフライも
SORANO流。
素材の価値をアゲています。

Prepared in SORANO Style



- 11** ズワイガニと穴子の
天婦羅盛り合わせ
*Tempura of Snow Crab, Conger Eel and
Seasonal Vegetables with
Dipping Sauce and Salt*

¥3,850



- 12** 立川産ブランドポーク“柔豚”
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*

¥1,870



- 13** 600日以上熟成させた
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*

¥1,100

※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*



- 14** 武州鴨の山椒焼き
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*

¥3,850



- 15** 甘鯛昆布締めの松笠焼き
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*

¥4,840



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

¥5,940



- 17** 那須のウナギの蒸し煮
九条ネギ、パクチーなどの香り菜を添えて
*Braised Nasu Eel with
Kujo Green Onion and Cilantro*

¥5,940



- 18** 立川産ブランドポーク“柔豚”
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*

¥3,520

※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.

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



19 ズワイガニと伊藤養鶏場 ¥3,300
“たまごころ”の香り御飯 赤出汁
旬が香る羽釜ご飯です。(約1合あります)
Rice (Approximately One Cup) Cooked
with Snow Crab and Shredded Eggs
from Ito Poultry Farm

20 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



21 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.

Dessert

‘べつばら’という名の誘惑
‘甘味’

There is always room for it!

22 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

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

24 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

25 立川産キウイフルーツの ¥1,100
シャーベットとクレームダンジュ 柚子の香り
Kiwi Fruits Sherbet and Crémet d'Anjou
with Yuzu Citrus Flavor



※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.

※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.