

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

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)

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。

※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.

Dinner Short Course

¥8,000

ディナーショートコース

(tax incl. ¥8,800)

はじめに 真昆布と本枯節のお出汁 筍のお椀



Clear Soup of Kelp and Dried Bonito with Bamboo Shoots

八寸 山菜と春野菜の土佐酢ジュレ掛け



Wild Vegetables and Spring Vegetables with Tosa Vinegar Jelly

桜が香るホタルイカのマリネ



Marinated Firefly Squid with a Hint of Cherry Blossoms



武州鴨のローストを冷製で ジャガイモのピュレとともに
Roasted Bushu Duck with Potato Purée (Cold Dish)



春の白魚とセリ ピンクグレープフルーツの泡を乗せて

Spring Whitebaits and Dropworts with a Pink Grapefruit Bubble



マグロのタタキ 露の薑醤油

Seared Tuna with Butterbur Sprout Flavored Soy Sauce

主菜

選べるメイン (下記より一品お選びください。すべての料理に、ミニサラダが付いています。)
Main Dish (Please choose one dish from below. All dishes come with a mini salad.)



●“信玄どり”と春野菜の天婦羅 グリーンタプナード添え
“SHINGENDORI” Chicken Breast and Spring Vegetables Tempura



●“柔豚”肩ロースのロースト 春キャベツのブレゼ 豆苗サラダ
Roasted “YAWARATON” Shoulder Loin and
Spring Cabbage Bresé, Served with Bean Sprout Salad



●“桜鯛”の酒蒸し えんどう豆と梅おろし
Sake-Steamed Sea Bream,
Spring Peas and Grated Daikon Radish with Plum Flavor



●那須で育てられた後藤牛サーロインの炭火焼きステーキ +¥2,000
Charcoal Grilled Goto Beef Sirloin from Nasu, Tochigi (tax incl. ¥2,200)

御飯

SORANO米のご飯 赤出汁 香の物
SORANO Rice, Red Miso Soup, Pickles

甘味

立川産“よつぼし”苺のイチゴ大福
ラベンダー香るイチゴのシャーベット添え
“YOTSUBOSHI” Strawberry Rice Cake and
Strawberry Ice Cream Scented with Lavender

コースに合わせて、おすすめドリンクセット3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、日本酒、ワイン)
[Champagne, Sake, Wine]

Recommended
Drink Set
+¥4,500
(tax incl. ¥4,950)

Seasonal Course Menu - Spring -

¥10,000

季節のコースメニュー〈春〉

(tax incl. ¥11,000)

はじめに 春の一皿



Amuse Bouche - Spring -

お椀

地はまぐりと玉子豆腐 露の薑の香り

Clear Soup with Clams, Steamed Egg Custard and Butterbur Sprout

冷前菜

契約農家から届く新鮮野菜たっぷりのサラダ
Salad with Plenty of Fresh Vegetables from Contracted Farmers



お造り

季節のお造り 3種
3 Kinds of Seasonal Sashimi



温前菜

筍と新ワカメの若竹煮 たっぷりの木の芽
Boiled Bamboo Shoots and New Wakame Seaweed with
Plenty of Young Leaves of Sansho Pepper



肉料理

那須の後藤牛 西京味噌漬け焼き うすい豌豆と葉付き玉葱
Saikyo Miso Marinated Goto Beef from Nasu
with Peas and Young Onion



卵

“信玄どり”と伊藤養鶏場“たまごころ”の親子丼
Donburi Rice Bowl of
“SHINGENDORI” Chicken and “TAMAGOKORO” Egg



甘味

立川産“よつぼし”苺のイチゴ大福
ラベンダー香るイチゴのシャーベット添え
“YOTSUBOSHI” Strawberry Rice Cake and
Strawberry Ice Cream Scented with Lavender

OPTION

上記コースに、料理長目利きの鮮魚を使用した魚料理と爽やかな箸休めを追加できます。 +¥2,000
You can add “Fish dish” using fresh fish carefully selected by our chef and (tax incl. ¥2,200)
“Refresher” to the above course.

魚料理

鹿児島県垂水より タマクエの酒蒸し 大葉を効かせた菜の花のソース
Tamakue (A Hybrid Variety of “TAMAKAI” and “KUE”)
Grown in Kagoshima with Field Mustard and Japanese Basil Sauce



箸休め

京都一保堂の抹茶と白ブドウの雫
Kyoto “IPPODO” Matcha and White Grape Drops

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]

Recommended
Drink Set
+¥6,000
(tax incl. ¥6,600)

Signature Dish

ダイチノレストランの代表作

DAICHINO RESTAURANTを代表するシグネチャーディッシュです。

大地からさまざまな野菜が育つ様を表現したひと皿。

彩り・食感・味わい豊かな野菜をたっぷりお召し上がりください。

It is a signature dish that represents our restaurant.

A plate that expresses how various vegetables grow from the ground.

Please enjoy plenty of vegetables with rich color, texture and taste.



-  **1** 大地のサラダ - 2022春 - ￥2,800
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。(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 2022 Spring Ver. (Serves for 2-4 people)
(It will take some time to provide.)
-  **2** 大地のサラダ - 2022春 - ハーフポーション ￥1,800
DAICHINO SALAD 2022 Spring Ver. (tax incl. ￥1,980)
Half Size

※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.

The Beginnings

はじめに

季節を感じていただける品々を小皿料理としてご用意いたしました。

ぜひ、食前酒や乾杯のお飲み物と一緒にどうぞ。

数品を前菜や主菜と組み合わせることで、味わいの幅が広がるお食事をお楽しみいただけます。

We have prepared small plate dishes that you can feel the season. Please enjoy it with an apéritif.

By combining several dishes with appetizers and main dishes,

you can enjoy a meal with a wider range of flavors.

-  **3** 和出汁でさっと火入れした立川産の小松菜 追い鰹節 ￥800
Komatsuna from Tachikawa (tax incl. ￥880)
That was Quickly Cooked with Dashi Stock
-  **4** 山菜と春野菜の土佐酢ジュレ寄せ ￥1,200
Boiled Wild Vegetables and Spring (tax incl. ￥1,320)
Vegetables, with Tosa Vinegar Jelly on The Top
-  **5** 筍と新物わかめの若竹煮 たっぷりの木の芽 ￥1,200
Boiled Bamboo Shoots and New Wakame (tax incl. ￥1,320)
Seaweed with Plenty of Young Leaves of Sansho Pepper
-  **6** 春の白魚とセリ ピンクグレープフルーツの泡を乗せて ￥1,300
Spring Whitebaits and Dropworts (tax incl. ￥1,430)
with a Pink Grapefruit Bubble
-  **7** 桜エビ、シャキシャキの春キャベツと ￥1,000
路の臺の自家製醬炒め (tax incl. ￥1,100)
Stir-Fried Cherry Prawns, Crispy Spring Cabbage
and Butterbur Sprout with Homemade Soy Sauce
-  **8** 桜香るホタルイカのマリネ ￥1,200
Marinated Firefly Squid with a Hint of (tax incl. ￥1,320)
Cherry Blossoms
-  **9** 菜の花とコウイカの白味噌マスタード和え ￥1,300
Field Mustard and Cuttlefish with (tax incl. ￥1,430)
White Miso Mustard
-  **10** 武州鴨のローストを冷製で ジャガイモのピューレとともに ￥1,500
Roasted Bushu Duck with Potato Purée (Cold Dish) (tax incl. ￥1,650)

Sashimi

お造り

-  **11** 天然鯛昆布締めの薄造り、 ¥1,700
松前漬昆布と (tax incl. ¥1,870)
パルミジャーノの香り添え
*Sea Bream Sashimi with Matsumae Pickled
Kelp and Parmigiano Reggiano*
-  **12** 大分県産生本鮪大トロの ¥2,800
大葉と海苔巻き (tax incl. ¥3,080)
奥多摩わさび入り
*Tuna Belly Sashimi Wrapped with
Shiso Leaves, Nori Seaweed and
Wasabi from Okutama*
-  **13** 漁場産直、 ¥1,400
北海道野付産三年もの (tax incl. ¥1,540)
天然帆立カルパチョ仕立て
Three Years Old Natural Scallop Carpacho

-  **14** ボタン海老の焼き霜、 ¥2,400
キッコーゴ醤油風味の (tax incl. ¥2,640)
オシェトラキャビア乗せ
土佐酢のシャーベットとともに
*Lightly Grilled Prawn with
Soy Sauce Flavored Oscietra Caviar,
Served with Tosa Vinegar and
White Soy Sauce Sorbet*
-  **15** 和歌山県より ¥1,700
紋甲イカのカルボナーラ風 (tax incl. ¥1,870)
佐賀の香味海苔とともに
*Carbonara Style of Cuttlefish Squid from
Wakayama Prefecture with Flavored Nori*
-  **16** 瀬戸内の真蛸の炭炙り ¥1,700
塩、スダチ添え (tax incl. ¥1,870)
*Charcoal Broiled Octopus
with Salt and Sudachi Citrus*
-  **17** 料理長にお任せ 一人前 ¥3,500~
お造りの盛り合わせ (tax incl. ¥3,850~)
*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。

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

※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。

*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

Charcoal Grill

炭火焼き

- 
18 そら豆の殻ごと蒸し焼き ¥1,100
 ブラックオリーブパウダー (tax incl. ¥1,210)
Steamed Fava Beans with Black Olive Powder
- 
19 立川産白うどの炭火焼き ¥1,000
 鰹節と自家製の味噌ディップ (tax incl. ¥1,100)
Charcoal Grilled White Udo from Tachikawa, Served with Dried Bonito Flakes and Homemade Miso Dip
- 
20 アスパラガスの炭火焼き ¥1,800
 たっぷりのパルミジャーノ (tax incl. ¥1,980)
 チーズとともに
Charcoal Grilled Asparagus with Plenty of Parmigiano Reggiano
- 
21 国産 地はまぐりの炭火焼き ¥2,100
 香味海苔の (tax incl. ¥2,310)
 海藻バター仕立て
Carcoal Grilled Clams with Nori Seaweed Butter

Deep Fried Dishes

揚げ物

- 
22 春野菜と山菜の天婦羅 ¥1,600
Tempura of Spring Vegetables and Wild Vegetables (tax incl. ¥1,760)
- 
23 筍の天婦羅 ¥1,700
 グリーンタプナードを添えて (tax incl. ¥1,870)
Tempura of Bamboo Shoots with Green Tapnade
- 
24 桜鯛の天婦羅 ¥1,800
 2種類の塩と醤油のパウダー (tax incl. ¥1,980)
Tempura of Sea Bream with 2 Kinds of Salt and Soy Sauce Powder
- 
25 500日寝かせた ¥900
 熟成ジャガイモの (tax incl. ¥990)
 ポテトフライ ローズマリー風味
Fried Potatoes with Rosemary Flavor, Using 500 Days Aged Hokkaido Potatoes

※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.

※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。

*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

Seafood

魚介料理

-  **26** 天然鯛の酒蒸し ¥1,900
春のエンドウ豆と梅おろし (tax incl. ¥2,090)
*Sake-Steamed Sea Bream, Spring Peas
and Grated Daikon Radish with Plum Flavor*
-  **27** 鹿児島育ちのタマクエ ¥2,400
(タマカイとクエのハイブリッド品種) (tax incl. ¥2,640)
大葉を効かせた菜の花のソース
*Tamakue (A Hybrid Variety of "TAMAKAI"
and "KUE") Grown in Kagoshima with
Field Mustard and Japanese Basil Sauce*
-  **28** 那須のウナギの蒸し煮 ¥3,000
九条ネギやセリなどの (tax incl. ¥3,300)
香り菜を添えて
*Braised Nasu Eel with Herbs Such as
Kujo Leeks and Dropworts*

Meat

肉料理

-  **29** “信玄どり” もも肉のコンフィ ¥1,800
ハチミツと和芥子のソース (tax incl. ¥1,980)
*“SHINGENDORI” Chicken Thigh Confit
with Honey and Japanese Mustard Sauce*
-  **30** “信玄どり”の胸肉と ¥2,000
春野菜の天婦羅 (tax incl. ¥2,200)
*“SHINGENDORI” Chicken Breast and
Spring Vegetables Tempura*
-  **31** “^{やわらとん}柔豚”肩ロースのローストと ¥2,100
春キャベツのブレゼ (tax incl. ¥2,310)
豆苗サラダ
*Roasted “YAWARATON” Shoulder Loin
and Spring Cabbage Bresé,
Served with Bean Sprout Salad*
-  **32** 立川産ブランドポーク“^{やわらとん}柔豚” ¥2,300
フィレ肉 パルメジャーノが (tax incl. ¥2,530)
香るカツレツ
*Tachikawa Brand Pork “YAWARATON” Fillet
Cutlet Scented with Parmigiano Reggiano*
-  **33** 那須の“後藤牛” ¥2,800
西京味噌漬け焼き (tax incl. ¥3,080)
葉付き玉葱添え
*Roasted “GOTO BEEF” with Saikyo-Miso
Flavor, Served with Young Onion*

※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.

※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。

*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

Small Donburi

ミニ丼

※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.

Kettle Cooked Rice

釜炊き御飯

※お米2合分のご用意です。それぞれ、赤出汁と香の物が2つずつ付いています。

* There are 2 cups of rice in the kettle. Each comes with two red miso soup and two pickles.

※炊き上がりまで

20分ほどお時間をいただきます。

* It will take about 20 minutes to cook.

Noodle

麺



34 “信玄どり”と伊藤養鶏場 “たまごころ”の親子丼 (tax incl. ¥1,540)

Small Donburi Rice Bowl of “SHINGENDORI” Chicken and “TAMAGOKORO” Egg



35 那須のこだわり鰻のうな丼 (tax incl. ¥1,980)

Small Donburi Rice Bowl of Eel



36 ズワイガニと伊藤養鶏場 “たまごころ”の雑炊 (tax incl. ¥1,760)

Porridge with Snow Crab and “TAMAGOKORO” Egg from Ito Poultry

37 炊き立てのSORANO米 (tax incl. ¥1,210)

Freshly Cooked SORANO Rice

38 うすい豌豆の釜炊き御飯 (tax incl. ¥1,980)

Rice Cooked with Peas



39 露の臺と桜エビの釜炊き御飯 (tax incl. ¥2,420)

Cooked Rice with Butterbur Sprout and Sakura Shrimp



40 五島うどんのつけ麺 (tax incl. ¥1,650)

温度玉子と 焦がしヤマメパウダー

Dipping “GOTO UDON” Noodle with Poached Egg and Burnt Landlocked Salmon Powder

※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

甘味

41 立川産“よつぼし” 苺のイチゴ大福 ¥1,200

ラベンダー香る (tax incl. ¥1,320)

イチゴのシャーベット添え
“YOTSUBOSHI” Strawberry Rice Cake and Strawberry Ice Cream Scented with Lavender

42 ヨモギと大納言小豆のういろう ¥800

小豆和三盆の (tax incl. ¥880)

アイスクリーム添え
Mugwort and “DAINAGON AZUKI” Red Beans Paste Flavored “UIRO” (Rice Cake) with “WASANBON” Brown Sugar Ice Cream

43 昔懐かしいほうじ茶の ¥900

クレーン・キャラメル (tax incl. ¥990)

HŌJICHA Crème Caramel

44 桜が香るアイスクリーム ¥800

桜の葉っぱのメレンゲ (tax incl. ¥880)

Cherry Blossoms Ice Cream and Cherry Leaves Meringue

45 純米大吟醸“立飛のそら” ¥900

酒粕アイスクリーム (tax incl. ¥990)

胡麻のテュイル
“TACHIHI NO SORA” Junmai Daiginjo Lee Ice Cream with Sesame Crisp

46 自家製のシャーベット ¥900

またはアイスクリーム (tax incl. ¥990)

Homemade Sorbet or Ice Cream

※種類はお近くのスタッフにお尋ねください。

* Please ask the staff what flavor we have today.

※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。

*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

