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)、立川みのー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)、ルァラルコア、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。
※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

ディナーショートコース

¥8,000
（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 蕗の薹醤油
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 -

季節のコースメニュー〈春〉

¥10,000
（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 蕗の薹の香り
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

“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* **“Refresher”** *to the above course.*　（tax incl. ¥2,200）

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

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

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ご一緒にどうぞ。
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
蕗の薹（ふきのとう）の自家製醤（ひしお）炒め ¥1,000
（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、松前漬昆布とパルミジャーノの香り添え ¥1,700（tax incl. ¥1,870）
Sea Bream Sashimi with Matsumae Pickled Kelp and Parmigiano Reggiano

12 大分県産生本鮪大トロの大葉と海苔巻き奥多摩わさび入り ¥2,800（tax incl. ¥3,080）
Tuna Belly Sashimi Wrapped with Shiso Leaves, Nori Seaweed and Wasabi from Okutama

13 漁場産直、北海道野付産三年もの天然帆立カルパチョ仕立て ¥1,400（tax incl. ¥1,540）
Three Years Old Natural Scallop Carpacho

14 ボタン海老の焼き霜、キッコーゴ醤油風味の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 ¥2,400（tax incl. ¥2,640）
Lightly Grilled Prawn with Soy Sauce Flavored Oscietra Caviar, Served with Tosa Vinegar and White Soy Sauce Sorbet

15 和歌山県より紋甲イカのカルボナーラ風佐賀の香味海苔とともに ¥1,700（tax incl. ¥1,870）
Carbonara Style of Cuttlefish Squid from Wakayama Prefecture with Flavored Nori

16 瀬戸内の真蛸の炭炙り塩、スダチ添え ¥1,700（tax incl. ¥1,870）
Charcoal Broiled Octopus with Salt and Sudachi Citrus

17 料理長にお任せお造りの盛り合わせ 一人前 ¥3,500〜（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

※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.

Deep Fried Dishes

揚げ物

22 春野菜と山菜の天婦羅 ¥1,600
Tempura of Spring （tax incl. ¥1,760）
Vegetables and Wild Vegetables

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）
Tempra 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

※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

※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.

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 "柔豚(やわらとん)"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"柔豚(やわらとん)" ¥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

※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.*

34 “信玄どり”と伊藤養鶏場 “たまごころ”の親子丼 ¥1,400 (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 ¥1,800 (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 ¥1,600 (tax incl. ¥1,760)
Porridge with Snow Crab and “TAMAGOKORO” *Egg from Ito Poultry*

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.*

37 炊き立てのSORANO米 ¥1,100 (tax incl. ¥1,210)
Freshly Cooked SORANO *Rice*

38 うすい豌豆の釜炊き御飯 ¥1,800 (tax incl. ¥1,980)
Rice Cooked with Peas

39 蕗(ふき)の薹(とう)と桜エビの釜炊き御飯 ¥2,200 (tax incl. ¥2,420)
Cooked Rice with Butterbur Sprout and Sakura Shrimp

Noodle

麺

40 五島うどんのつけ麺 ¥1,500 (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 (tax incl. ¥1,320)
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*

42 ヨモギと大納言小豆のういろう ¥800 (tax incl. ¥880)
小豆和三盆の
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 クレーム・キャラメル ¥900 (tax incl. ¥990)
HŌJICHA *Crème Caramel*

44 桜が香るアイスクリーム 桜の葉っぱのメレンゲ ¥800 (tax incl. ¥880)
Cherry Blossoms Ice Cream and Cherry Leaves Meringue

45 純米大吟醸“立飛のそら” 酒粕アイスクリーム ¥900 (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 またはアイスクリーム ¥900 (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.