

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、コトバ(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.

※当店のお米はすべて国産米を使用しております。 ※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。

*All of our rice uses domestic rice.

*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

¥8,500

ディナーショートコース

(tax incl. ¥9,350)

前 菜



富士山サーモンとハーブ野菜のグリーンタプナード仕立て
すだちを効かせたお出汁のエスプーマ

*“FUJISAN-SALMON” and Herb Vegetables with Green Tapenade,
Espuma of Dashi Stock with Citrus Sudachi*

お 椀

本枯節と真昆布のお出汁 千両茄子と茗荷

*Soup Stock of “SENRYO-NASU” Eggplant and Japanese Ginger,
Kelp and Dried Bonito Flakes*

お造り



お造り3種 Assorted 3 Types of Sashimi

●瀬戸内の鱧の落とし 梅香るかつお出汁

Parboiled Pick Conger, with Plum-Flavored Bonito Soup

●大分産しまあじとミックスハーブのセビーチェ

Striped Jack Sashimi and Mixed Herbs, with Ceviche Sauce

●天然ヒラスズキの昆布締め パルミジャーノチーズ

*Thin Sashimi Made by Tightening Natural Blackfin Seabass with Kelp.
Sprinkle Matsumaezuke Kelp and Parmigiano Reggiano*

主 菜

選べるメイン（下記より一品お選びください。）

Main Dish (Please choose one dish from below.)



●“信玄どり” 胸肉と夏野菜の天婦羅 トマトソース ビーツ塩

*Tempura of “SHINGENDORI” Chicken Breast and Summer Vegetables,
Tomato Sauce and Beet Salt*



●“^{やわらもん}柔豚” ロースの実山椒風味焼き 味噌風味のラタトゥイユ添え

*Grilled “YAWARA-TON” Pork Loin with Japanese Pepper,
with Miso-Flavored Ratatouille*



●鮮魚の白身の素揚げ シャキシャキ野菜のすだち餡掛け

*Deep-Fried White Fish with
Plenty of Citrus Sudachi-Flavored Starchy Sauce*



●“後藤牛”サーロイン塩麹漬け焼き 糸瓜 白だつの奥多摩山葵 + ¥3,000

*Salt-Marinated Rice Malt “GOTO BEEF” Sirloin (tax incl. ¥3,300)
Charcoal Grill, with Butter Sauteed Loofah, Perilla Scented Stem Taro,
Wasabi and “TACHIHI NO SORA” Lees Puree*



SORANO米のご飯 赤出汁 香の物

SORANO Rice. With Akadashi Soup and Japanese Pickles

甘 味

ヨモギと大納言小豆のういろ 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

Dinner Standard Course

ディナースタンダードコース

¥10,500

(tax incl. ¥11,550)

はじめに 生姜風味のガスパチョ 青森県産ジュンサイ



Ginger-Flavored Gazpacho, with Water Shield from Aomori

前 菜



富士山サーモンとハーブ野菜のグリーンタプナード仕立て
すだちを効かせたお出汁のエスプーマ

FUJISAN-SALMON and Herb Vegetables with Green Tapenade,
Espuma of Dashi Stock with Citrus Sudachi

お 椀



瀬戸内鰯と千両茄子 真昆布と本枯節のお出汁

Soup Stock of Kelp and Bonito Using Pike Conger and
“SENRYO-NASU” Eggplant

お造り



お造り2種 Assorted 2 Types of Sashimi

●大分産しまあじとミックスハーブのセビーチェ

Striped Jack Sashimi and Mixed Herbs, with Ceviche Sauce

●天然ヒラスズキの昆布締め パルミジャーノチーズ

Thin Sashimi Made by Tightening

Natural Blackfin Seabass with Kelp.

Sprinkle Matsumaezuke Kelp and Parmigiano Reggiano

魚料理



金目鯛炭火焼き 生姜を効かせた和風アクアパッツァ

Charcoal-Grilled Sea Bream,

Ginger-Flavored Japanese-Style Aqua Pazza

✕

夏野菜たっぷりのちらし飯 赤出汁

Plenty of Summer Vegetables Vinegared Rice,
with Akadashi Soup

甘 味

東京八丈島の麦焼酎“麦冠”を使ったフルーツあんみつ

“ANMITSU” Made with Barley Shochu from Hachijojima, Tokyo

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)

Dinner Full Course

ディナーフルコース

¥12,800

(tax incl. ¥14,080)

はじめに 生姜風味のガスパチョ 青森県産ジュンサイ



Ginger-Flavored Gazpacho, with Water Shield from Aomori

前 菜



富士山サーモンとハーブ野菜のグリーンタプナード仕立て
すだちを効かせたお出汁のエスプーマ

FUJISAN-SALMON and Herb Vegetables with Green Tapenade,
Espuma of Dashi Stock with Citrus Sudachi

お 椀



奥多摩山女のお出汁と白龍そうめん 蓼のオイル

OKUTAMA YAMAME Soup with White Dragon Somen
with Knotweed Oil

お造り



瀬戸内産の鰯の落とし 奥多摩山葵と自家製ひしお

Parboiled Pick Conger, Served with Wasabi from
Okutama and Homemade Soy Sauce

野菜料理



米なすと京都産万願寺とうがらし 田楽味噌のバジルトマト

Eggplant Black Beauty and Kyoto MANGANJI-TOUGARASHI
Put Miso-Dengaku and Basil Tomato on Top

魚料理



太刀魚と梅香るすり身の挟み蒸し 大葉香る小松菜ソース

Over-Steamed Cutlass Fish and Plum-Flavored Surimi,
Komatsuna Sauce with Perilla Scent

肉料理



“後藤牛”サーロイン塩麴漬け焼き 糸瓜 白だつの大葉和え
山葵と“立飛のそら”の酒粕ピューレ

Salt-Marinated Rice Malt “GOTO BEEF” Sirloin Charcoal Grill,
with Butter Sauteed Loofah, Perilla Scented Stem Taro,
Wasabi and “TACHIHI NO SORA” Lees Puree

✕

“後藤牛”すき焼きと夏野菜ちらし 赤出汁

“GOTO BEEF” SUKIYAKI and Summer Vegetable Vinegared Rice,
with Akadashi Soup

甘 味

東京八丈島の麦焼酎“麦冠”を使ったフルーツあんみつ

“ANMITSU” Made with Barley Shochu
from Hachijojima, Tokyo

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 夏 - ￥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 Summer Ver. (Serves for 2-4 people)
(It will take some time to provide.)



2 大地のサラダ - 2022 春 - スモールサイズ ￥1,800

DAICHINO SALAD 2022 Summer Ver. (tax incl. ￥1,980)
Small 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。

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

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 武州鴨のローストを冷製で ￥2,400 ジャガイモのピューレとともに (tax incl. ￥2,640) Roasted Cold "BUSHU-KAMO" Duck Meat, with Potato Puree



4 生姜風味のガスパチョ 青森県産ジュンサイと ￥1,300 オシエトラキャビア添え (tax incl. ￥1,430) Ginger-Flavored Gazpacho, with Water Shield from Aomori and Oscietra Caviar



5 ボタン海老の焼き霜 オシエトラキャビア乗せ ￥2,500 土佐酢シャーベットとともに (tax incl. ￥2,750) Place Oscietra Caviar on Salted Fried Botan Shrimp and Serve with Tosa Vinegar Sorbet

※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.

Sashimi

お造り

-  **6** 瀬戸内の鰻の落とし 鰹だしの 漬けタレとからし酢味噌 (tax incl. ¥2,750) ¥2,500
Parboiled Pick Conger, with Bonito Dashi Sauce and Vinegared Miso Mustard
-  **7** 瀬戸内の真蛸の炭炙り 胡麻油と酢橘添え (tax incl. ¥1,980) ¥1,800
Charcoal Broiled Octopus with Sesame Oil and Sudachi Citrus
-  **8** 天然ヒラスズキの昆布締め薄造り 松前漬昆布と パルミジャーノの香り (tax incl. ¥1,980) ¥1,800
Thin Sashimi Made by Tightening Natural Blackfin Seabass with Kelp. Sprinkle Matsumaezuke Kelp and Parmigiano Reggiano
-  **9** しまあじとミックスハーブの セビーチェ (tax incl. ¥1,980) ¥1,800
Striped Jack Sashimi and Mixed Herbs, with Ceviche Sauce
-  **10** 和歌山県より紋甲イカ カルボナーラ風 (tax incl. ¥1,980) ¥1,800
 佐賀の香味海苔とともに
Carbonara-Style of Cuttlefish Squid from Wakayama Prefecture, with Flavored Saga Dried Seaweed
-  **11** 料理長におまかせ 6種類のお造り (tax incl. ¥6,600) ¥6,000
 盛り合わせ (2名様〜)
Assorted 6 Types of Sashimi Left to the Chef (Order from 2 person)

※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.


Charcoal Grill

炭火焼き

-  **12** 米なすと京都産万願寺とうがらし 田楽味噌のバジルトマト (tax incl. ¥1,320) ¥1,200
Eggplant Black Beauty and Kyoto MANGANJI-TOUGARASHI Put Miso Dengaku and Basil Tomato on Top
-  **13** そら豆の殻ごと蒸し焼き ブラックオリーブパウダー (tax incl. ¥1,320) ¥1,200
Steamed Fava Beans with Black Olive Powder
-  **14** ホワイトアスパラガスの炭火焼き パルミジャーノチーズを アクセントに (tax incl. ¥1,980) ¥1,800
Charcoal Grilled White Asparagus with Plenty of Parmigiano Reggiano
-  **15** 奥多摩から届く 山女の炭火焼き (tax incl. ¥1,320) ¥1,200
 グリーンタプナード添え (1匹)
Charcoal-Grilled YAMAME Trout in Okutama, Served with Green Tapenade (One Fish)

Deep Fried Dishes

揚げ物

-  **16** 夏野菜の天婦羅 トマトソースや ビーツ塩とともに (tax incl. ¥1,650) ¥1,500
Tempura of Summer Vegetables with Tomato Sauce and Beet Salt
-  **17** 500日寝かせた 熟成ジャガイモの ポテトフライ ローズマリー風味 (tax incl. ¥990) ¥900
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

- 

18

鮮魚の白身の素揚げ
シャキシャキ野菜の
すだち餡掛け
*Deep-Fried White Fish with Plenty of
Citrus Sudachi-Flavored Starchy Sauce*

¥2,100
(tax incl. ¥2,310)
- 

19

太刀魚と梅香るすり身の挟み蒸し
大葉香る小松菜ソース
*Over-Steamed Cutlass Fish and
Plum-Flavored Surimi,
Komatsuna Sauce with Perilla Scent*

¥2,400
(tax incl. ¥2,640)
- 

20

一匹丸ごと 那須のこだわり
鰻の柔らか蒸し
Whole Soft Steamed Eel from Nasu

¥5,800
(tax incl. ¥6,380)
- 

21

金目鯛炭火焼き
生姜を効かせた
和風アクアパッツァ
*Charcoal-Grilled Sea Bream,
Ginger-Flavored Japanese-Style
Aqua Pazza*

¥3,000
(tax incl. ¥3,300)

Meat

肉料理

- 

22

“信玄どり” 胸肉と夏野菜の天婦羅
トマトソース ビーツ塩
*Tempura of “SHINGENDORI” Chicken
Breast and Summer Vegetables,
Tomato Sauce and Beet Salt*

¥1,900
(tax incl. ¥2,090)
- 

23

“やわらとん” ロースの実山椒風味焼き
味噌風味のラタトゥイユ添え
*Grilled “YAWARA-TON” Pork Loin
with Japanese Pepper,
with Miso-Flavored Ratatouille*

¥2,200
(tax incl. ¥2,420)
- 

24

焼き米ナス田楽
“後藤牛” すき焼きのせ
*Eggplant Black Beauty Miso-Dengaku
with “GOTO BEEF” SUKIYAKI*

¥3,000
(tax incl. ¥3,300)
- 

25

“後藤牛” サーロインの
塩麴漬け炭火焼き
糸瓜 白だつ大葉和え
山葵と“立飛のそら”の酒粕ピュレ
*Salt-Marinated Rice Malt “GOTO BEEF”
Sirloin Charcoal Grill, with Butter Sauteed
Loofah, Perilla Scented Stem Taro,
Wasabi and “TACHIHI NO SORA” Lees Puree*

¥5,000
(tax incl. ¥5,500)

※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.

Rice & Noodles

御飯&麺

※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.

※ ご提供までに
約30分ほどお時間をいただきます。
* It takes about 30 minutes to serve.



- 26 “信玄どり”と伊藤養鶏場の
玉子を使った親子丼 (tax incl. ¥1,650)
赤出汁・香の物
*Bowl of Rice Topped with “SHINGENDORI”
Chicken and “TAMAGOKORO” Eggs,
with Akadashi Soup and Japanese Pickles*



- 27 ずわい蟹と
“たまごころ”の雑炊 (tax incl. ¥1,760)
*Snow Crab and
“TAMAGOKORO” Egg Porridge*



- 28 “後藤牛”すき焼きと
夏野菜の彩りちらし (tax incl. ¥1,980)
赤出汁・香の物
*“GOTO BEEF” SUKIYAKI and
Summer Vegetable Vinegared Rice,
with Akadashi Soup and Japanese Pickles*

- 29 炊き立てSORANO 米 ¥1,100
赤出汁・香の物 (2人前)
*Freshly Cooked (tax incl. ¥1,210)
SORANO Rice, with Akadashi Soup
and Japanese Pickles (for 2 person)*



- 30 瀬戸内鱧とズッキーニの釜炊き御飯 ¥2,500
赤出汁・香の物 (2人前) (tax incl. ¥2,750)
*Rice Cooked of Pike Conger and Zucchini,
with Akadashi Soup
and Japanese Pickles (for 2 person)*



- 31 五島うどんのつけ麺 ¥1,600
温度玉子と (tax incl. ¥1,760)
山女パウダー
*Dipping “GOTO-UDON” Noodle
with Poached Egg and
Burnt YAMAME Trout 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

- 32 東京八丈島の麦焼酎“麦冠”を ¥1,500
使ったフルーツあんみつ (tax incl. ¥1,650)
*“ANMITSU” Made with Barley Shochu
from Hachijojima, Tokyo*

- 33 ヨモギと大納言小豆のういろう ¥1,100
和三盆のアイスクリーム添え (tax incl. ¥1,210)
*Mugwort and “DAINAGON AZUKI”
Red Beans Paste Flavored
“UIRO” (Rice Cake) with
“WASANBON” Brown Sugar Ice Cream*



- 34 昔懐かしいほうじ茶の ¥900
クレーム・キャラメル (tax incl. ¥990)
HŌJICHA Crème Caramel

- 35 季節限定シャーベット ¥800
Seasonal Sorbet (tax incl. ¥880)
※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.

- 36 和三盆アイスクリーム ¥800
“WASANBON” Ice Cream (tax incl. ¥880)

- 37 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*

※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.

