

DAICHIN \circ 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作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(武藏村山市)、氷川漁業協同組合(奥多摩町)、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), Hikawa Fisheries Cooperative (Okutama Town), 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.

Mini Kaiseki Course

¥8,500

(tax incl. ¥9,350)

ミニ会席

はじめに 身体にやさしい薬膳鶏のスープをはじめに



Gentle Medicinal Herb Chicken Soup to Start

前菜 15種の新鮮なお野菜を使った SORANO サラダ



SORANO Salad with 15 Varieties of Fresh Vegetables

お造り お造り3種 Assorted 3 Types of Sashimi



●わら焼き戻り鰯 ピーツのピクルス添え

MODORI KATSUO Autumn Returning Bonito Seared
with Straw Fire, Pickled Beetroot

●秋の天然真鯛の昆布締め 卵黄と胡麻醤油 香味海苔を添えて
Natural Autumn Red Sea Bream Seasoned with Kombu Kelp,
Egg Yolk and Sesame Soy Sauce, Seasoned Seaweed

●秋鱈の炭炙り 自家製梅肉醤油と奥多摩山葵

Chargrilled Autumn Pike Conger,
Homemade Pickled Apricot Soy Sauce and Okutama Wasabi

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”的やわらか煮

木ノ子のクリームソース“西京味噌”をアクセントに

Simmered "SHINGENDORI" Chicken Mushroom Cream Sauce
with a Touch of Saikyo Miso



●秋鯖の含ませ煮 白胡麻の香るソースと秋野菜添え

Simmered Autumn Mackerel
White Sesame Sauce and Autumn Vegetables

ご飯

ホテルオリジナル“SORANO米”的ご飯

赤だし 自家製の香の物

Hotel Original "SORANO Rice", Red Miso Soup,
Homemade Pickled Vegetables

甘味

さつま芋のういろう仕立て

和三盆アイスクリームにきな粉をかけて

Sweet Potato UIRO Jelly, WASANBON Sugar Ice Cream Topped
with KINAKO Roasted Soy Flour

SORANO HOTEL 2nd Anniversary

Autumn Special Kaiseki Dinner

¥10,500

(tax incl. ¥11,550)

開業2周年 SORANO HOTEL
秋の特別会席ディナー

はじめに 身体にやさしい薬膳鶏のスープをはじめに



Gentle Medicinal Herb Chicken Soup to Start

前菜 北海道から届いた北寄貝と帆立のマリネ



立川産うどとハーブ野菜 サフランの香りのジュレ
Marinated Hokkaido HOKKI Surf Clam and
Scallop Tachikawa UDO Spikenard and
Herb Vegetables with Saffron Gelée

お造り わら焼き戻り鰯 ビーツの酢漬けとカボスのピュレ添え



土佐酢ジュレで召し上がり
MODORI KATSUO Autumn Returning Bonito Seared
with Straw Fire, Pickled Beetroot and Pureed Kabosu Citrus
Enjoy with TOSAZU Vinegar Gelée

温菜 春菊と小蕪の海老射込み 鰯出汁が効いたお出汁とご一緒に



SHUNGIKU Chrysanthemum Greens and
Turnip Filled with Shrimp, Bonito Broth

魚料理 松茸を包んだ金目鯛の炭火焼き



貝の出汁で火を入れた青万願寺と白髪ねぎ
Chargrilled KINMEDAI Splendid Alfonsino with
MATSUTAKE Mushroom, MANGANJI Green Pepper Heated
with Clam Broth, Shredded Leek

ご飯 奥多摩やまめと木ノ子の焼きおむすび 湯葉の餡掛け 自家製香の物



Grilled Rice Ball with Okutama YAMAME Trout and Mushroom,
Glazed YUBA Bean Curd, Homemade Pickled Vegetable

甘味 和栗のモンブランと酒粕アイスクリーム添え



WAGURI Chestnut Mont Blanc with Sake Lee Ice Cream

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

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。(シャンパニュ、日本酒、ワイン)
[Champagne, Sake, Wine]

Seasonal Kaiseki of Autumn Bounties

¥12,800

(tax incl. ¥14,080)

秋の実りを満喫 旬会席

はじめに 身体にやさしい薬膳鶏のスープをはじめに



Gentle Medicinal Herb Chicken Soup to Start

前菜 東京近郊で集めた彩り野菜と



白ワイン酢で〆た奥多摩やまめの炙りのサラダ
Salad of Assorted Vegetables from the Tokyo Vicinity
Seared Okutama YAMAME Trout Seasoned with
White Wine Vinegar

お造り 秋鱧の炭炙り 松茸の旨煮



自家製梅肉醤油と奥多摩山葵を添えて
Chargrilled Autumn Pike Conger,
Simmered MATSUTAKE Mushroom,
Homemade Pickled Apricot Soy Sauce and Okutama Wasabi

温菜 ひろうすと秋の根菜 鰯出汁の餡掛け



Deep-Fried Tofu and Autumn Root Vegetables
with Crab Broth Glaze

魚料理 炭で炙った天然ヒラメと九条ネギの酒蒸し 胡麻風味のお出汁



Sake-Steamed Charred Natural HIRAME Flatfish and
Kujo Green Onion, Sesame Broth

肉料理 北海道 蝦夷鹿のロースの炭焼き 秋野菜添え



特製いちじくと大徳寺納豆ソースとともに
Chargrilled Hokkaido Ezo Venison Loin with Autumn Vegetables
Special Fig and DAITOKUJI NATTO Fermented Soybean Sauce

ご飯 那須後藤ファーム“後藤牛”のロースと木ノ子の炊き込みご飯 赤だし



Nasu Goto Farm “GOTO BEEF” Loin and Mushroom Rice,
Red Miso Soup

甘味 和栗のモンブランと酒粕アイスクリーム添え



WAGURI Chestnut Mont Blanc
with Sake Lee Ice Cream

Recommended
Drink Set
+ ¥6,000
(tax incl. ¥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。(シャンパニュ、純米酒、白ワイン、赤ワイン)
[Champagne, Sake, White Wine, Red Wine]

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 Autumn Ver. – ¥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 Autumn Ver. (Serves for 2-4 person)
(It will take some time to provide.)
- 2 大地のサラダ – 2022 Autumn Ver. – スモールサイズ ¥1,800
DAICHINO SALAD 2022 Autumn 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
ジャガイモのピュレとともに
Roasted Cold “BUSHU-KAMO” Duck
with Potato Purée ¥2,400
(tax incl. ¥2,640)
- 4 北海道から届いた北寄貝と帆立のマリネ
立川産うどとハーブ野菜
サフラン風味のジュレ
Marinated Hokkaido HOKKI Surf Clam and Scallop
Tachikawa UDO Spikenard and
Herb Vegetables with Saffron Gelée ¥1,900
(tax incl. ¥2,090)
- 5 白ワインビネガーで〆た奥多摩から届く
やまめの炙り 京水菜・京あげとともに
Seared Okutama YAMAME Trout Seasoned with
White Wine Vinegar, Kyoto MIZUNA Potherb Mustard and
Deep-Fried Tofu ¥2,200
(tax incl. ¥2,420)

*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** 秋鱧の炭炙りと松茸の旨煮 ￥2,300
 自家製梅肉醤油と (tax incl. ￥2,530)
 奥多摩山葵を添えて
*Chargrilled Autumn Pike Conger,
 Simmered MATSUTAKE Mushroom,
 Homemade Pickled Apricot Soy Sauce and
 Okutama Wasabi*



- 7** わら焼き戻り鰯 ￥2,100
 ビーツのピクルス添え (tax incl. ￥2,310)
*MODORI KATSUO Autumn Returning Bonito
 Seared with Straw Fire, Pickled Beetroot*



- 8** 料理長におまかせ ￥6,000
 6種類のお造り (tax incl. ￥6,600)
 盛り合わせ(2名様～)
*Chef's Selection of Six Varieties of
 Assorted Sashimi (Serves 2 and up)*



- 9** 秋の天然真鯛の昆布〆 ￥2,300
 胡麻醤油と伊藤養鶏場 (tax incl. ￥2,530)
 “たまごころ”の卵黄 香味海苔を添えて
*Natural Autumn Red Sea Bream Seasoned
 with Kombu Kelp, Sesame Soy Sauce and
 Itou Poultry Farm TAMAGOKORO Egg Yolk,
 Seasoned Seaweed*

Charcoal Grill

炭火焼き



- 10** 奥多摩やまめの炭火塩焼き ￥1,200
 グリーンタブナード添え(1匹) (tax incl. ￥1,320)
*Chargrilled Salted Okutama YAMAME Trout
 with Green Tapenade (1 fish)*



- 11** 立川産うどの炭火焼き ￥1,800
 パルミジアーノをかけて (tax incl. ￥1,980)
*Chargrilled Tachikawa UDO Spikenard
 Sprinkled with Parmigiano*

Deep Fried Dishes

揚げ物



- 12** 秋刀魚の天婦羅 ￥2,100
 本枯れ鰹節の効いた 特製お出汁と旨塩で
*Pacific Saury Tempura,
 Special Bonito Broth and Savory Salt*



- 13** 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
*Rosemary Fried Potatoes Featuring
 500 Days Aged Hokkaido Potatoes*



- 14** イタリア産生ポルチーニ茸と ￥3,000
 木ノ子の天婦羅 (tax incl. ￥3,300)
 パルミジアーノと
 本枯れ鰹節の効いた特製お出汁
*Italian Porcini and Mushroom Tempura
 Parmigiano and Special Bonito Broth*

Seafood

魚介料理



- 15** 炭の香りをまとった天然ヒラメと ￥2,400
 九条ネギの酒蒸し (tax incl. ￥2,640)
 胡麻風味のお出汁
Sake-Steamed Charred Natural HIRAME
Flatfish and Kujo Green Onion,
Sesame Broth



- 16** 松茸を包んだ金目鯛の炭火焼き ￥3,500
 貝の出汁で火を入れた (tax incl. ￥3,850)
 青万願寺と白髪ねぎ
Chargrilled KINMEDAI Splendid Alfonsino
with MATSUTAKE Mushroom
MANGANJI Green Pepper Heated
with Clam Broth, Shredded Leek



- 17** 一匹丸ごと 那須のこだわり ￥6,100
 鰻のやわらか蒸し (tax incl. ￥6,710)
Whole Soft Steamed Eel from Nasu



- 18** 自家製の白味噌を使った ￥1,900
 秋鮓の含ませ煮 (tax incl. ￥2,090)
 白胡麻の香るソースと秋のハーブ野菜添え
Simmered Autumn Mackerel with
Homemade White Miso White Sesame
Sauce and Autumn Herb Vegetables

Meat

肉料理



- 19** 北海道産 蝦夷鹿のロースの炭焼き ￥4,000
 秋野菜添え 特製いちじくと (tax incl. ￥4,400)
 大徳寺納豆ソースとともに
Chargrilled Hokkaido Ezo Venison Loin
Autumn Vegetables,
Special Fig and DAITOKUJI NATTO
Fermented Soybean Sauce



- 20** 塩麹で漬けた 那須後藤ファーム ￥4,500
 “後藤牛”的サロイン (tax incl. ￥4,950)
 炭火焼き 秋の焼き野菜
 奥多摩山葵と“立飛のそら”酒粕ピュレ
Chargrilled Nasu Goto Farm
“GOTO BEEF” Sirloin Marinated in Salted
Rice Malt Grilled Autumn Vegetables,
Okutama Wasabi and
“TACHINI NO SORA” Sake Lee Purée



- 21** 秋の味覚 松茸と ￥3,000
 立川ブランドポーク (tax incl. ￥3,300)
 “柔豚”的ロースのわら焼し
Straw-Smoked Autumn Bounties
MATSUTAKE Mushroom and
Tachikawa Brand “YAWARA-TON” Pork



- 22** “信玄どり”的やわらか煮 ￥1,800
 木ノ子のクリームソース (tax incl. ￥1,980)
 京都の白味噌“西京味噌”をアクセントに
Simmered “SHINGENDORI” Chicken
Mushroom Cream Sauce,
Kyoto White “SAIKYO MISO”

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.

- 23** ホテルオリジナル“SORANO米” 炊き立て御飯 赤だし・香の物(2人前)
Freshly Cooked Hotel Original “SORANO Rice”, Red Miso Soup, Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)
- 24** 釜炊き栗ご飯
Chestnut Rice
Cooked in a Pot ￥1,600
(tax incl. ¥1,760)
- 25** “信玄どり”と伊藤養鶏場
“たまごころ”を使った親子丼
OYAKODON Rice Bowl Topped with “SHINGENDORI” Chicken and Itou Poultry Farm “TAMAGOKORO” Egg ￥1,500
(tax incl. ¥1,650)
- 26** 脂の乗った名残り鱧と秋の味覚
松茸の御飯 黄柚子の香り
Buttery Autumn Pike Conger and Autumn Bounties, MATSUTAKE Mushroom Rice, Yuzu Citrus ￥3,100
(tax incl. ¥3,410)
- 27** 奥多摩やまめと木ノ子の
鉄釜炊き込みご飯
秋の彩り野菜をのせて
Okutama YAMAME Trout and Mushroom and Rice Cooked in an Iron Pot, Autumn Vegetables ￥2,900
(tax incl. ¥3,190)
- 28** 五島うどんのつけ麺
温度玉子と
やまめパウダー
“GOTO-UDON” Noodles with Dipping Sauce, Poached Egg and Burnt YAMAME Trout Powder ￥1,600
(tax incl. ¥1,760)

※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

- 29** さつま芋のういろう仕立て
和三盆アイスクリームに
きな粉をかけて
Sweet Potato UIRO Jelly, WASANBON Sugar Ice Cream Topped with Roasted Soy Flour ￥1,100
(tax incl. ¥1,210)
- 30** 和栗のモンブラン
酒粕アイスクリーム添え
WAGURI Chestnut Mont Blanc with Sake Lee Ice Cream ￥2,000
(tax incl. ¥2,200)
- 31** 昔懐かしいほうじ茶の
クレーム・キャラメル
HŌJICHA Crème Caramel ￥900
(tax incl. ¥990)
- 32** 季節限定シャーベット
Seasonal Sorbet ￥800
(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.
- 33** 和三盆アイスクリーム
WASANBON Sugar Ice Cream ￥800
(tax incl. ¥880)
- 34** 純米大吟醸“立飛のそら”
酒粕アイスクリーム
“TACHIHI NO SORA” Junmai Daiginjo Lee Ice Cream ￥900
(tax incl. ¥990)

※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.



LUNCH

AUTUMN SPECIAL KAISEKI LUNCH

開業2周年
SORANO HOTEL
秋の特別会席ランチ
¥5,200
(tax incl. ¥5,720)
SORANO HOTEL
2nd Anniversary
Autumn Special
Kaiseki Lunch

| | |
|---|---|
| 先付 | 秋の実り SORANO サラダ <i>Autumn Bounties SORANO Salad</i> |
| 御 梅 | 冬瓜の旨煮と大黒占地 芒柚子 <i>Simmered Wax Gourd and DAIKOKU SHIMEJI Mushroom, Yuzu Citrus</i> |
| 造 里 | 船上〆の秋鮭の炙り ルッコラと彩りの薬味 <i>Seared Autumn Salmon Filleted at Sea with Arugula and Condiments</i> |
| 豊 積 御 膳 | 銀ガレイの西京焼き <i>Broiled GINGAREI Halibut Flavored with Saikyo Miso</i> |
|  | 舞茸と南京の天婦羅 <i>MAITAKE Mushroom and Kabocha Squash Tempura</i> |
|  | ひろうすと赤万願寺ソース <i>Deep-Fried Tofu with MANGANJI Green Pepper Sauce</i> |
|  | 湯葉の木ノ子出汁の餡掛け <i>YUBA Bean Curd with Mushroom Glaze</i> |
|  | 柿と巨峰の白和え <i>Persimmon and KYOHO Grape Dressed with Tofu</i> |
|  | 小松菜と黄菊の胡麻和え <i>KOMATSUNA Mustard Spinach and Yellow Chrysanthemum Dressed with Sesame</i> |
|  | 茗荷ピクルス <i>Pickled MYOGA Ginger</i> |
| 御 飯 | 季節の炊き込み御飯 赤だし <i>Rice Cooked with Seasonal Ingredients and Red Miso Soup</i> |
| 甘 味 | 純米大吟醸“立飛のそら”酒粕アイスクリーム “TACHIHI NO SORA” <i>Junmai Daiginjo Lee Ice Cream</i> |

LUNCH

DAICHIN_O RESTAURANT

AUTUMN GOZEN SET MEAL

秋の彩り御膳
¥2,900
(tax incl. ¥3,190)
*Autumn Goze
Set Meal*

| | |
|------------|---|
| 前 菜 | 上野原ハーブと京水菜 立川産梨とお揚げ 胡麻ドレッシングサラダ <i>Uenohara Herbs and Kyoto MIZUNA Potherb Mustard Salad with Tachikawa Pear, Fried Tofu, and Sesame Dressing</i> |
| 彩 箱 | 天婦羅 秋野菜3種類 <i>Three Varieties of Autumn Vegetable Tempura</i> |
| | サワラの西京焼き <i>Broiled Spanish Mackerel Flavored with Saikyo Miso</i> |
| | 湯葉蒸し 木ノ子の餡掛け <i>Steamed YUBA Bean Curd with Mushroom Glaze</i> |
| | 茄子の白玉味噌田楽 <i>Shiratama Miso Glazed Eggplant</i> |
| | 戻りカツオ <i>MODORI KATSUO Autumn Returning Bonito</i> |
| | やわらか“信玄どり”のレモン塩麹ソース たっぷりの九条ネギ <i>Tender SHINGENDORI Chicken with Lemon and Salted Rice Malt Sauce, Kujo Green Onion</i> |
| 御 飯 | 季節の炊き込みご飯 <i>Rice Cooked with Seasonal Ingredients</i> |
| 御 梶 | 御椀すまし <i>Clear Broth Soup</i> |

※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.

LUNCH

DESSERT & DRINK SET

甘味と食後の お飲み物セット

¥1,000

(tax incl. ¥1,100)

Dessert and Drink Set

甘味とお飲み物をおひとつずつお選びください。

Please choose one from
the selection below

甘味・DESSERT

さつま芋のういろう仕立て
Sweet Potato UIRO Jelly

昔懐かしいほうじ茶のクレーム・キャラメル
HÔJICHA Crème Caramel

季節限定シャーベット
Seasonal Sorbet

和三盆アイスクリーム
WASANBON Ice Cream

純米大吟醸“立飛のそら”
酒粕アイスクリーム
“TACHIHI NO SORA”
Junmai Daiginjo Lee Ice Cream

※こちらのセットは、ランチセットをご利用の方のみご注文いただけます。 * This Set Menu Option is available only with Daily Lunch.

お飲み物・DRINK

黒豆グリーンルイボスティー

SORANO HOTEL オリジナルブレンド

Black Bean Green Rooibos Tea

SORANO HOTEL original blend

大地の野草茶 *

8種類(どくだみ・はぶ茶・ブーアル・紅花・柿の葉・桑の葉・ハト麦・カモミール)のブレンド

*Wild Herb Tea **

Blend of 8 herbs - dokudami, senna tea, pu'er, safflower, persimmon leaf, mulberry leaf, Job's tears and chamomile

秋の野草茶 *

5種類(陳皮・紅茶・バラ・ローズヒップ・ローズマリー)のブレンド

*Autumn Wild Herb Tea **

Blend of 5 herbs - citrus unshiu peel, black tea, rose, rosehip and rosemary

東京狭山茶 *

*Tokyo Sayama Green Tea **

東京紅茶 *

*Tokyo Black Tea **

アイスアールグレイティー

Iced Earl Grey Tea

フェアトレードコーヒー

Fair Trade Coffee

* ホットのみ
(Hot only)

お得なLINE ショップカードの ご案内



DAICHINO RESTAURANT または
SORANO ROOFTOP BARでランチを
お召し上がりいただくと、¥3,080(税込)
のランチご注文で1ポイント、¥5,000
(税込)以上のランチご注文で2ポイント
付与されます。

\ step 1 /

ソラノホテル
LINE公式
アカウントの
友だち登録

\ step 2 /

お食事後
スタッフ提示の
QRコードを
読み込む

\ step 3 /

公式
アカウントの
ショップカード
にポイントが
貯まる

\ present! /

10ポイントで
¥5,000相当
のランチを
プレゼント!

※DAICHINO RESTAURANT または SORANO ROOFTOP BARでご利用いただけます。

"Have a lunch and get points!"

10 points will give you a lunch worth 5,000 yen. /

KIDS MENU

KIDS SET



キッズセット

¥2,700

(tax incl. ¥2,970)

Kids Set

お子様たちの大好きが
いっぱいのお食事セット。

デザートも付いています。

A meal set full of kids favorite!
Dessert is also included.

- キッズハンバーグ
- トマトソースパスタ
- SORANO米のごはん
- キッズフライドポテト
- ホワイトプリン

- エビのフライ
- 温かいお野菜
- 自家製味噌のおみそ汁
- ポテトサラダ

*Grilled Hamburger Steak / Fried Prawn
Pasta with Tomato Sauce / Boiled Vegetables
SORANO Rice Bowl
Homemade Miso Soup
French Fries / Potato Salad
White Pudding*

MAIN DISHES

キッズハンバーグ ¥1,500

(tax incl. ¥1,650)

(ごはん・みそ汁は別オーダーとなります。
*Grilled Hamburger Steak
(Rice and Miso soup are not included.)*



牛肉うどん ¥1,300

(tax incl. ¥1,430)

*Udon Noodle with
Shredded Beef*



キッズ親子丼 ¥1,100

(tax incl. ¥1,210)

*Chicken and
Egg Rice Bowl*



SIDE DISHES

キッズフライドポテト ¥600

French Fries (tax incl. ¥660)

SORANO米のごはん ¥200

(tax incl. ¥220)

SORANO Rice Bowl

自家製味噌の
おみそ汁 ¥100

(tax incl. ¥110)

Homemade Miso Soup

DESSERT & DRINK

ホワイトプリン ¥800

White Pudding (tax incl. ¥880)



キッズバニラ ¥600

アイスクリーム (tax incl. ¥660)



キッズシャーベット ¥600

(tax incl. ¥660)

Seasonal Sorbet

ジュース ¥500

(りんごまたはオレンジ) (tax incl. ¥550)

Juice (Orange or Apple)

※当店では、環境への配慮を目的とし、ストローの不使用を心掛けております。

*We are making efforts to reduce the use of straws, so please make your request with our staff if you would like one.