

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*

私たちが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)、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), 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

ミニ会席

¥8,500

(tax incl. ¥9,350)

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

●わら焼き戻り鰹 ビ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

●秋鱧の炭炙り 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”のやわらか煮

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”のご飯

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

開業2周年 SORANO HOTEL

(tax incl. ¥11,550)

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



わら焼き戻り鰹 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れ
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 鰹出汁が効いたお出汁と一緒に
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

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 Kaiseki of Autumn Bounties

¥12,800

秋の実りを満喫 旬会席

(tax incl. ¥14,080)

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
白ワイン酢でめ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 鰹出汁の餡掛け
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^{エゾシカ}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

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 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 ¥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
with Potato Purée
-  **4** 北海道から届いた北寄貝と帆立のマリネ ¥1,900
立川産うどとハーブ野菜 (tax incl. ¥2,090)
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
-  **5** 白ワインビネガーでめた奥多摩から届く ¥2,200
やまめの炙り 京水菜・京あげとともに (tax incl. ¥2,420)
Seared Okutama YAMAME Trout Seasoned with
White Wine Vinegar, Kyoto MIZUNA Potherb Mustard and
Deep-Fried Tofu

※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** わら焼き戻り鰹 ¥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め ¥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
グリーンタプナード添え(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
パルミジャーノをかけて (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 (tax incl. ¥2,310)
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)
パルミジャーノと
本枯れ鰹節の効いた特製お出汁
*Italian Porcini and Mushroom Tempura
Parmigiano and Special Bonito Broth*

※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

-  **15** 炭の香りをまとった天然ヒラメと 九条ネギの酒蒸し 胡麻風味のお出汁
 (tax incl. ¥2,640)
Sake-Steamed Charred Natural HIRAME Flatfish and Kujo Green Onion, Sesame Broth ¥2,400
-  **16** 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
 (tax incl. ¥3,850)
Chargrilled KINMEDAI Splendid Alfonsino with MATSUTAKE Mushroom MANGANJI Green Pepper Heated with Clam Broth, Shredded Leek ¥3,500
-  **17** 一匹丸ごと 那須のこだわり 鰻のやわらか蒸し
 (tax incl. ¥6,710)
Whole Soft Steamed Eel from Nasu ¥6,100
-  **18** 自家製の白味噌を使った 秋鯖の含ませ煮 白胡麻の香るソースと秋のハーブ野菜添え
 (tax incl. ¥2,090)
Simmered Autumn Mackerel with Homemade White Miso White Sesame Sauce and Autumn Herb Vegetables ¥1,900

Meat

肉料理

-  **19** 北海道産 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
 (tax incl. ¥4,400)
Chargrilled Hokkaido Ezo Venison Loin Autumn Vegetables, Special Fig and DAITOKUJI NATTO Fermented Soybean Sauce ¥4,000
-  **20** 塩麴で漬けた 那須後藤ファーム “後藤牛”のサーロイン 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
 (tax incl. ¥4,950)
Chargrilled Nasu Goto Farm “GOTO BEEF” Sirloin Marinated in Salted Rice Malt Grilled Autumn Vegetables, Okutama Wasabi and “TACHINI NO SORA” Sake Lee Purée ¥4,500
-  **21** 秋の味覚 松茸と 立川ブランドポーク “柔豚”のロースのわら燻し
 (tax incl. ¥3,300)
Straw-Smoked Autumn Bounties MATSUTAKE Mushroom and Tachikawa Brand “YAWARA-TON” Pork ¥3,000
-  **22** “信玄どり”のやわらか煮 木ノ子のクリームソース 京都の白味噌“西京味噌”をアクセントに
 (tax incl. ¥1,980)
Simmered “SHINGENDORI” Chicken Mushroom Cream Sauce, Kyoto White “SAIKYO MISO” ¥1,800

※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.

- 23** ホテルオリジナル“SORANO米” ¥1,100
炊き立て御飯 (tax incl. ¥1,210)
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 ¥1,600
Chestnut Rice (tax incl. ¥1,760)
Cooked in a Pot
-  **25** “信玄どり”と伊藤養鶏場 ¥1,500
“たまごころ”を使った親子丼 (tax incl. ¥1,650)
OYAKODON Rice Bowl Topped with “SHINGENDORI” Chicken and Ito Poultry Farm “TAMAGOKORO” Egg
-  **26** 脂の乗った名残り鱧と秋の味覚 ¥3,100
松茸の御飯 黄柚子の香り (tax incl. ¥3,410)
Buttery Autumn Pike Conger and Autumn Bounties, MATSUTAKE Mushroom Rice, Yuzu Citrus
-  **27** 奥多摩やまめと木ノ子の ¥2,900
鉄釜炊き込みご飯 (tax incl. ¥3,190)
秋の彩り野菜をのせて
Okutama YAMAME Trout and Mushroom and Rice Cooked in an Iron Pot, Autumn Vegetables
-  **28** 五島うどんのつけ麺 ¥1,600
温度玉子と (tax incl. ¥1,760)
やまめパウダー
“GOTO-UDON” Noodles with Dipping Sauce, 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

- 29** さつま芋のういろ仕立て ¥1,100
和三盆アイスクリームに (tax incl. ¥1,210)
きな粉をかけて
Sweet Potato UIRO Jelly, WASANBON Sugar Ice Cream Topped with Roasted Soy Flour
- 30** 和栗のモンブラン ¥2,000
酒粕アイスクリーム添え (tax incl. ¥2,200)
WAGURI Chestnut Mont Blanc with Sake Lee Ice Cream
-  **31** 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
- 32** 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.
- 33** 和三盆アイスクリーム ¥800
WASANBON Sugar Ice Cream (tax incl. ¥880)
- 34** 純米大吟醸“立飛のそら” ¥900
酒粕アイスクリーム (tax incl. ¥990)
“TACHIHI NO SORA” Junmai Daiginjo Lee Ice Cream

※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.

