

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

冬の味覚 ミニ会席

¥8,500

(tax incl. ¥9,350)

- 前菜** 15種の新鮮なお野菜を使った SORANO サラダ
SORANO Salad with 15 Fresh Vegetables
- 温前菜** ズワイ蟹の真丈 大根のみぞれ仕立て
Snow Crab Dumplings with Grated Daikon Radish
- 造り** 季節のお造り3種盛り合わせ
Three Varieties of Seasonal Sashimi
- 主菜** 選べるメイン (下記より一品お選びください。)
Main Dish (Please select one item from below.)
- “信玄どり”のソテー ハニーマスタードソース
冬のお野菜を添えて
*Sauteed “SHINGENDORI” Chicken with
Honey Mustard Sauce and Winter Vegetables*
 - 立川ブランドポーク “柔豚”のトロトロ煮
大根とカマンベールチーズ添え
*Tender Simmered Tachikawa Brand “YAWARATON” Pork
with Daikon Radish and Camembert Cheese*
- 御飯** SORANO米の白御飯
赤だし 自家製の香の物
*White SORANO Rice Served with Red Miso Soup
and Homemade Pickled Vegetables*
- 甘味** 自家製あんこと一保堂の抹茶を使ったバスクチーズケーキ
和三盆アイス添え
*Basque Cheesecake with ANKO Sweet Bean and
Ippodo Matcha with “WASANBON” Sugar 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)

Winter Special Kaiseki Dinner

¥10,500

冬の特別会席ディナー

(tax incl. ¥11,550)

先付 季節の盛り込み3種 -南天飾り-
Three Seasonal Dishes - Heavenly Bamboo Decoration -

温前菜 ズワイ蟹と立川大根のみぞれ
伊藤養鶏場“たまごころ”を使った玉子豆腐
Snow Crab and Grated Tachikawa Daikon Radish
with Ito Poultry Farm “TAMAGOKORO” Egg Tofu

冷前菜 冬野菜をたっぷり使ったサラダ
Winter Vegetable Salad

造里 とらふぐの薄造り 大根おろしと薬味を添えて
Thinly Sliced TORAFUGU Blowfish Sashimi
with Grated Daikon Radish and Condiments

主菜 “武州鴨”のロースと小山農園から届くカラフル野菜
鴨肉のジュと牛蒡のピューレを添えて
“BUSHUKAMO” Duck Breast and Colorful Vegetables
from Koyama Farm Served
with Duck Jus and Pureed Burdock

御飯 奥多摩やまめと蓮根の焼きおむすび 湯葉の餡掛け
自家製の香の物
Okutama YAMAME Trout and Lotus Root Grilled
Rice Bowl with YUBA Ankake,
Served with Homemade Pickled Vegetables

甘味 紅玉のタルトタタン 黒糖キャラメルのアイス添え
KOGYOKU Apple Tarte Tatin with
Brown Sugar Caramel 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 Winter Bounties

¥12,800

冬が満載 旬会席

(tax incl. ¥14,080)

先付 とらふぐのフライ 山椒の香り
Fried TORAFUGU Blowfish Scented with SANSHO Pepper

温前菜 “武州鴨”と焼き白ネギ 真昆布と本枯節のお出汁
“BUSHUKAMO” Duck and Grilled White Leek,
MAKOMBU Kelp and Bonito Broth

冷前菜 上野原ハーブガーデンの厳選サラダ
標津町から届く帆立のマリネ
Uenohara Herb Garden Salad with Marinade Scallop from Shibetsu

造里 天然ブリのお造り 九条ネギと辛味大根
Wild BURI Amberjack Sashimi with
Kujo Green Onion and Karami Daikon Radish

魚料理 サワラの香味焼 立川なめこのソテーと玉子のソース
Herb-Grilled SAWARA Spanish Mackerel
with Sautéed Tachikawa NAMEKO Mushroom and Egg Sauce

肉料理 那須 後藤ファーム“後藤牛”のサーロインの炭火焼き
ユリ根と冬野菜の付け合わせ
“後藤牛”のジュと天然昆布の香りを乗せて
Chargrilled Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Sirloin with
Lily Bulb and Winter Vegetables,
“GOTOGYU” Beef Jus Scented with Wild KOMBU Kelp

御飯 金目鯛の炊き込み御飯 赤だし 自家製の香の物
Seasoned Rice with KINMEDAI Splendid Alfonsino,
Served with Red Miso Soup and Homemade Pickled Vegetables

甘味 紅玉のタルトタタン 黒糖キャラメルのアイス添え
KOGYOKU Apple Tarte Tatin with Brown Sugar Caramel 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 - Winter 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 Winter Ver. (Serves for 2-4 person)
(It will take some time to provide.)
-  **2** 大地のサラダ - Winter Ver. - スモールサイズ ￥1,800
DAICHINO SALAD Winter Ver. (tax incl. ￥1,980)
Small Portion

※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** 上野原ハーブガーデンのサラダ ￥1,200
黄柚子が香るドレッシング (tax incl. ￥1,320)
Uenohara Herb Garden Salad with
Yellow Yuzu Citrus Dressing
- 5** 自家製新カラスミ 白ネギを添えて ￥3,000
Homemade KARASUMI (tax incl. ￥3,300)
Mullet Roe with White Leek

※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** 天然ブリと九条ネギ ¥1,800
辛味大根を添えて (tax incl. ¥1,980)
*Wild BURI Amberjack and Kujo Green
Onion with Grated Karami Daikon Radish*
-  **7** とらふぐの薄造り ¥2,800
酢橘醤油をつけて (tax incl. ¥3,080)
*Thinly Sliced TORAFUGU Blowfish
Sashimi with Sudachi Citrus Soy Sauce*
-  **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** 北海道から届く ¥1,400
殻付き帆立の刺身 (tax incl. ¥1,540)
Scallop in Shell Sashimi from Hokkaido

Charcoal Grill

炭火焼き

-  **10** 北海道産月光ユリ根のホイル焼き ¥1,800
本枯節をかけて (tax incl. ¥1,980)
*Hokkaido Lily Bulb Baked in Foil,
Topped with Bonito Flakes*
-  **11** 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)*
-  **12** 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

-  **13** 北海道産雲子の天婦羅 ¥2,100
Hokkaido (tax incl. ¥2,310)
Cod Milt Tempura
-  **14** 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*
-  **15** ズワイ蟹の天婦羅 ¥2,500
Snow Crab Tempura (tax incl. ¥2,750)

※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

-  **16** サワラの香味焼 ¥2,400
立川なめこと (tax incl. ¥2,640)
サバイヨンソース
*Herb-Grilled SAWARA Spanish Mackerel
with Tachikawa NAMEKO Mushroom
and Sabayon Sauce*
-  **17** 北海道から届く殻付き帆立の ¥2,100
香草バター焼き (tax incl. ¥2,310)
Herb Butter Scallop in Shell from Hokkaido
-  **18** 一匹丸ごと 那須のこだわり鰻の ¥5,800
蒲焼き (tax incl. ¥6,380)
Whole Glaze Grilled Eel from Nasu

Meat

肉料理

-  **19** 北海道産 蝦夷鹿^{えぞしか}のロースの炭焼き ¥3,000
冬野菜を添えて (tax incl. ¥3,300)
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 Winter Vegetables Fig and
DAITOKUJI NATTO Sauce*
-  **20** 塩麴で漬けた 那須後藤ファーム ¥4,300
“後藤牛”のサーロイン (tax incl. ¥4,730)
炭火焼き 冬の焼き野菜
奥多摩山葵と“立飛のそら”酒粕ピュレ
*Chargrilled Nasu Goto Farm
“GOTOGYU” Beef Sirloin marinated in
Salted Rice Malt, Grilled Winter
Vegetables with Okutama Wasabi and
“TACHINI NO SORA” Sake Lee Puree*
-  **21** “武州鴨”のロースと ¥3,100
小山農園から届く (tax incl. ¥3,410)
カラフル野菜 鴨肉のジュに
牛蒡のピュレを添えて
*“BUSHUKAMO” Duck Breast and
Colorful Vegetables from Koyama Farm
Served with Duck Jus and Pureed Burdock*
-  **22** 立川ブランドポーク“柔豚”^{やわらとん}の ¥2,100
トロトロ煮 (tax incl. ¥2,310)
大根とカマンベールチーズ添え
*Tender Simmered Tachikawa Brand
“YAWARATON” Pork with Daikon Radish
and Camembert Cheese*

※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・自家製の香の物(2人前)
Freshly Cooked Hotel Original “SORANO Rice”, Served with Red Miso Soup, and Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)
-  **24** 金目鯛と蓮根の炊き込み御飯 ¥2,600
赤だし・自家製の香の物(2人前) (tax incl. ¥2,860)
Seasoned Rice with KINMEDAI Splendid Alfonsino and Lotus Root, Served with Red Miso Soup and Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)
-  **25** “信玄どり”と九条ネギの ¥1,900
炊き込み御飯 (tax incl. ¥2,090)
赤だし・自家製の香の物(2人前)
Seasoned Rice with “SHINGENDORI” Chicken and Kujo Green Onion, Served with Red Miso Soup and Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)
-  **26** 伊藤養鶏場の玉子を使った親子丼 ¥1,500
自家製の香の物 (tax incl. ¥1,650)
Chicken and Ito Poultry Farm Egg Rice Bowl, Served with Homemade Pickled Vegetables
-  **27** 香住産ズワイ蟹の雑炊 ¥2,500
自家製の香の物 (tax incl. ¥2,750)
Kasumi Snow Crab Rice Porridge, Served with Homemade Pickled Vegetables
-  **28** 五島うどんのつけ麺 ¥1,600
温度玉子とやまめパウダー (tax incl. ¥1,760)
“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** 紅玉のタルトタタン ¥1,200
黒糖キャラメルアイス添え (tax incl. ¥1,320)
KOGYOKU Apple Tarte Tatin with Brown Sugar Caramel Ice Cream
- 30** 自家製あんこと ¥1,100
一保堂の抹茶を使った (tax incl. ¥1,210)
バスクチーズケーキ 和三盆アイス添え
Basque Cheesecake with ANKO Sweet Bean and Ippodo Matcha, with “WASANBON” Sugar Ice Cream
- 31** 紅はるかの焼き芋いろいろ ¥1,100
シナモン風味 (tax incl. ¥1,210)
和三盆アイス添え
Roasted Beni Haruka Sweet Potato UIRO Jelly Flavored with Cinnamon, with “WASANBON” Sugar Ice Cream
- 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 (tax incl. ¥880)
Ice Cream
- 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 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.

