

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）、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 里 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“^{やわらとん}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

冬の特別会席ディナー

¥10,500

(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 Itou Poultry Farm “TAMAGOKORO” Egg Tofu

冷前菜 冬野菜をたっぷりと使ったサラダ
 *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

冬が満載 旬会席

¥12,800

(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”
炊き立て御飯
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)

¥1,100
(tax incl. ¥1,210)
- 24



金目鯛と蓮根の炊き込み御飯
赤だし・自家製の香の物 (2人前)
Seasoned Rice with KINMEDAI Splendid Alfonsino and Lotus Root, Served with Red Miso Soup and Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)

¥2,600
(tax incl. ¥2,860)
- 25



“信玄どり”と九条ネギの
炊き込み御飯
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)

¥1,900
(tax incl. ¥2,090)
- 26



伊藤養鶏場の玉子を使った親子丼
自家製の香の物
Chicken and Itou Poultry Farm Egg Rice Bowl, Served with Homemade Pickled Vegetables

¥1,500
(tax incl. ¥1,650)
- 27



香住産ズワイ蟹の雑炊
自家製の香の物
Kasumi Snow Crab Rice Porridge, Served with Homemade Pickled Vegetables

¥2,500
(tax incl. ¥2,750)
- 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

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

¥1,200
(tax incl. ¥1,320)
- 30

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

¥1,100
(tax incl. ¥1,210)
- 31

紅はるかの焼き芋いろいろ
シナモン風味
和三盆アイス添え
Roasted Beni Haruka Sweet Potato UIRO Jelly Flavored with Cinnamon, with “WASANBON” Sugar Ice Cream

¥1,100
(tax incl. ¥1,210)
- 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 with Sesame Crisp

¥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

TASTE OF WINTER GOZEN

冬の味覚御膳

¥2,900

(tax incl. ¥3,190)

Taste of Winter
Gozen

前 菜



春野菜のSORANO サラダ
SORANO Salad with Spring Vegetables

五味御膳



北海道産 水蛸の焼き霜 土佐酢ジュレをかけて
Seared Hokkaido Octopus with
Tosa-Style Bonito Vinegar Gelee



揚げ海老芋と大根のみぞれ餡かけ
Fried EBI-IMO Taro Topped with
Grated Daikon Glaze



漬けマグロのやまかけ 落の薑チップ
Marinated Tuna Topped with
Grated Yam, Butterbur Scape Chips



サワラの西京漬け
Broiled Japanese Spanish Mackerel
Marinated in Saikyo Miso



“信玄どり”の胸肉の天婦羅
抹茶パウダーを添えて
“SHINGENDORI” Chicken Breast Tempura
with Matcha Powder



立川ブランドポーク“柔豚”の酢豚
グレープフルーツソース
Sweet and Sour Tachikawa Brand
“YAWARATON” Pork with Grapefruit Sauce

御 飯

“SORANO米”の白御飯 自家製の香の物
White SORANO Rice Served with
Homemade Pickled Vegetables

御 椀

菜の花と車麩 真昆布と本枯節のお出汁
Clear Soup with NANOHANA Canola Flower
and KURUMABU Wheat Gluten

LUNCH

DAICHIN RESTAURANT

TOKYO WINTER KAISEKI

冬の東京会席

¥5,200

(tax incl. ¥5,720)

Tokyo Winter
Kaiseki

先 付

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

温 菜



伊藤養鶏場の玉子を使った茶碗蒸し
CHAWANMUSHI Featuring
Itou Poultry Farm Eggs

冷 菜



15種の新鮮なお野菜を使った
SORANO サラダ
SORANO Salad with 15 Fresh Vegetable

主 菜



立川ブランドポーク“柔豚”のわら燻し焼き
生姜風味のシャルキュティエール風
Straw-Smoked Tachikawa Brand
“YAWARATON” Pork à la Ginger Charcuterie

御 飯



東京あきる野のキッコゴ醤油に漬けた
寒ブリと九条ネギ
東京狭山茶とお出汁のお茶漬け
Winter Amberjack Marinated in Tokyo
Akiruno Kikkogo Soy Sauce and
Kujo Green Onion,
with Tokyo Sayama Tea Broth Over Rice

甘 味

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

※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

紅はるかの焼き芋いろいろ シナモン風味
Roasted Beni Haruka Sweet Potato
UIRO Jelly Flavored with Cinnamon

自家製あんこと一保堂の抹茶を使った
バスケットケーキ
Basque Cheesecake with ANKO Sweet
Bean and Ippodo Matcha

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

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

生姜茶 ＊
5種類(生姜・ルイボス・陳皮・クマザサ・
レモングラス)のブレンド

Ginger Tea ＊
Blend of 5 flavors - Ginger, Rooibos,
Tangerine Peel, Bamboo Grass, Lemongrass

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 ＊ ホットのみ
Fair Trade Coffee (Hot only)

※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 ¥100
おみそ汁 (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)
Vanilla Ice Cream



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.