

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.

Taste of Spring

## Mini Kaiseki Course

¥8,500

春の味覚 ミニ会席

(tax incl. ¥9,350)

前菜 契約農家から届く新鮮野菜と春の旬菜を使ったサラダ仕立て  
Salad of Fresh Vegetables from Contract Farmers and Spring

温前菜 伊藤養鶏場の卵を使った海老真丈 菜の花と木の芽  
Itou Poultry Farm Egg and Shrimp Dumpling  
with Canola Flower and KINOME Pepper Leaf

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.)

●穴子と白身魚 山菜の天婦羅 人参と大根のみぞれ  
Conger Eel, White Fish, Mountain Vegetable Tempura  
with Grated Carrot and Daikon Radish

●“信玄どり”の香草焼き  
春牛蒡のピュレと焼き野菜を添えて  
Herb Grilled “SHINGENDORI” Chicken  
with Spring Burdock Purée and Grilled Vegetables

御飯 SORANO米の白御飯  
赤だし 自家製の香の物  
White SORANO Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickled Vegetables

甘味 苺と立川産金胡麻のタルト  
爽やかな苺のシャーベットを添えて  
Strawberry and Tachikawa “KINGOMA” Sesame Tart  
with Refreshing Strawberry Sherbet

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)

Special Spring

## Kaiseki Dinner Course

¥10,500

春の特別会席ディナー

(tax incl. ¥11,550)

- 先付**  標津町産帆立とトマトのジュレ 鰹節と木の芽を添えて  
Shibetsu Town Scallop and Tomato Gelée  
with Bonito Flake and KINOME Pepper Leaf
- 御 椀**  標津から届くカレイの吉野葛打ち 干し子とクレイジーピー  
Clear Soup with Shibetsu Town KAREI Flatfish Dressed with  
Yoshino Kudzu Arrowroot, Dried Sea Cucumber and Crazy Peas
- 前 菜**   蛸烏賊と紋甲イカと春の山菜のサラダ仕立て  
紫蘇風味の昆布ジュレ 自家製のカラスミを添えて  
Mountain Vegetable Salad with Firefly Squid and Cuttlefish  
Kombu Kelp Gelée Flavored with Perilla,  
Homemade KARASUMI Mullet Roe
- 魚料理**  天然真鯛の一夜干し 焼き筍と昆布 茗荷のピクルスを添えて  
Overnight-Dried Wild Red Sea Bream with Grilled  
Bamboo Shoot, Kombu Kelp, and Pickled MYOGA Ginger
- 主 菜**  那須 後藤ファーム“後藤牛”と鰹出汁のコンソメのポシェ  
春の彩りを添えて  
Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Poached in  
Bonito Consommé, Spring Garnish
- 御 飯**  桜エビの焼きおにぎり 湯葉と春菊の餡掛け 自家製香の物  
Grilled Sakura Shrimp Rice Ball,  
Yuba Bean Curd and Garland Chrysanthemum with Glaze,  
Homemade Pickled Vegetables
- 甘 味** 道明寺粉と丹波大納言小豆の桜餅 苺と酒粕アイスを添えて  
Sakura Mochi with Domyoji Powder and Tamba DAINAGON  
Adzuki Red Beans. Strawberry and 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)

Advent of Spring

## Seasonal Kaiseki Course

¥12,800

春爛漫 旬会席

(tax incl. ¥14,080)

- 先付**  山菜と車海老 真昆布ヴィネグレット和え  
サフランの泡と落の薑のピュレ  
Mountain Vegetables and Kuruma Prawn Dressed with Kombu Kelp  
Vinaigrette, Saffron Froth and Butterbur Scape Purée
- 御 椀**  ハマグリ<sup>の</sup>潮仕立て ワラビと木の芽を添えて  
HAMAGURI Clam Soup with WARABI Bracken Fern and  
KINOME Pepper Leaf
- 造 里**  天然真鯛の鹿の子造り 鰹のわら焼き 瀬戸内藻塩を添えて  
Lattice-Cut Red Sea Bream and Strawfire Grilled Bonito  
with Seto Inland Sea Salt
- 炊合せ**  “信玄どり”と筍の炊合せ 鶏出汁の餡掛け セリと鰹節とご一緒に  
Simmered “SHINGENDORI” Chicken and Bamboo Shoot,  
Chicken Stock Glaze with SERI Parsley and Bonito Flakes
- 魚料理**  桜マスの幽庵焼き エンドウ豆とドライトマトの吉野葛留め  
木の芽を添えて  
Cherry Salmon Marinated in Yuan Soy Souce Grilled to Perfection.  
Field Peas and Dried Tomato Cooked with Kudzu Arrowroot,  
KINOME Pepper Leaf
- 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  
奥多摩山葵とご一緒に  
Chargrilled Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Sirloin  
with Okutama Wasabi
- 御 飯**  煮穴子と生姜御飯 赤だし 自家製香の物  
Seasoned Rice with Simmered Conger Eel and Ginger,  
Red Miso Soup, Homemade Pickled Vegetables
- 甘 味** 道明寺粉と丹波大納言小豆の桜餅 苺と酒粕アイスを添えて  
Sakura Mochi with Domyoji Powder and Tamba DAINAGON  
Adzuki Red Beans.  
Strawberry and 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 -2023 Spring 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 2023 Spring Ver. (Serves for 2-4 person)  
(It will take some time to provide.)
-  **2** 大地のサラダ -2023 Spring Ver.- スモールサイズ ¥1,800  
DAICHINO SALAD 2023 Spring 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  
酢橘が香るドレッシング (tax incl. ¥1,320)  
Uenohara Herb Garden Salad with  
Sudachi Citrus Dressing
-  **5** <sup>ほたるいか</sup> 蛸烏賊と菜の花の酢味噌和え ¥1,300  
Dressed with Vinegar Miso (tax incl. ¥1,430)
-  **6** 真蛸の柔らか煮 トマトの旨味と ¥1,600  
タイムの香りを乗せて (tax incl. ¥1,760)  
Tender simmered Octopus with  
Savory Tomato and Thyme

※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

-  **7** 初鯉の薫焼き ¥2,100  
自家製食べるラー油と (tax incl. ¥2,310)  
薬味を乗せて  
*Strawfire Grilled First Bonito of the Season  
with Homemade RAYU Chunky Chili Oil  
and Condiments*
-  **8** 料理長におまかせ ¥4,800  
6種類のお造り (tax incl. ¥5,280)  
盛り合わせ (2名様~)  
*Chef's Selection of Six Varieties of  
Assorted Sashimi (Serves 2 and up)*
-  **9** 天然真鯛の鹿の子造り ¥1,800  
奥多摩山葵を添えて (tax incl. ¥1,980)  
*Lattice-Cut Red Sea Bream  
with Okutama Wasabi*

## Charcoal Grill

炭火焼き

-  **10** 筍の丸焼き ¥2,500  
木の芽味噌とポン酢 (tax incl. ¥2,750)  
*Grilled Bamboo Shoot with KINOME Pepper  
Leaf Miso and PONZU Tangy Soy Sauce*
-  **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*
- 12** 本日のおすすめ おまかせ炭火焼き  
*Daily Recommendation -  
Chef's Selection OMAKASE Chargrill*  
※スタッフにお申し付けください。  
\* Please ask the staff

## Deep Fried Dishes

揚げ物

-  **13** 穴子と春の山菜の天婦羅 ¥1,800  
旨味出汁 (tax incl. ¥1,980)  
*Conger Eel and Spring Mountain Vegetable  
Tempura with Savory Dashi Stock*
-  **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*

※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** 金目鯛の自家製一夜干し ￥2,700  
Overnight-Dried (tax incl. ¥2,970)  
KINMEDAI Splendid Alfonsino
-  **16** 天然真鯛の和風アクアパッツァ ￥2,000  
生姜をアクセントに (tax incl. ¥2,200)  
Japanese-Style Acqua Pazza with  
Wild Red Sea Bream Spiced with Ginger
-  **17** 桜マスの幽庵焼き ￥2,600  
さやえんどうと木の芽 (tax incl. ¥2,860)  
Cherry Salmon Marinated in Yuan  
Soy Sauce Grilled to Perfection  
with Field Peas and KINOME Pepper Leaf
-  **18** 料理長おすすめ 本日の魚介料理  
Head Chef's Recommended  
Seafood Dish of the Day  
※スタッフにお申し付けください。  
\* Please ask the staff

※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.

## Meat

## 肉料理

-  **19** 那須 後藤ファーム ￥2,100  
“後藤牛”を使った (tax incl. ¥2,310)  
和風ハンバーグ 淡路産新玉葱のソース  
Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef  
Japanese-Style Hamburger Steak  
with Awaji New Crop Onion Sauce
-  **20** 那須 後藤ファーム“後藤牛”の ￥4,300  
サーロイン炭火焼き (tax incl. ¥4,730)  
焼き筍と奥多摩山葵と和牛出汁  
Chargrilled Nasu Goto Farm “GOTOGYU”  
Beef Sirloin with Grilled Bamboo Shoot,  
Okutama Wasabi, and Wagyu Beef Stock
-  **21** “信玄どり”の香草焼き ￥1,800  
春牛蒡のピューレと (tax incl. ¥1,980)  
焼き野菜を添えて  
Herb Grilled “SHINGENDORI” Chicken  
with Spring Burdock Purée and  
Grilled Vegetables
-  **22** 立川ブランドポーク“柔豚”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

※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 &amp; Noodles

## 御飯&amp;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, Red Miso Soup,  
Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)



24 桜エビと落の臺の炊き込み御飯 ¥1,800  
赤だし・自家製の香の物(2人前) (tax incl. ¥1,980)

Seasoned Rice Cooked with Sakura Shrimp  
and Butterbur Scape, Red Miso Soup,  
Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)



25 穴子と生姜の炊き込み御飯 ¥1,900  
赤だし・自家製の香の物(2人前) (tax incl. ¥2,090)

Seasoned Rice Cooked with Conger Eel  
and Ginger, Red Miso Soup,  
Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)



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)



赤だし・自家製香の物  
“SHINGENDORI” Chicken and Ito Poultry  
Farm Egg Rice Bowl, Red Miso Soup,  
Homemade Pickled Vegetables



27 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

28 道明寺粉と丹波大納言小豆の桜もち ¥1,200  
苺と酒粕アイス添えて (tax incl. ¥1,320)

Sakura Mochi with Domyoji Powder and  
Tamba DAINAGON Adzuki Red Beans.  
Strawberry and Sake Lee Ice Cream

29 苺と立川産金胡麻のタルト ¥1,100  
爽やかな苺の (tax incl. ¥1,210)

シャーベット添えて  
Strawberry and Tachikawa “KINGOMA”  
Sesame Tart with  
Refreshing Strawberry Sherbet

30 東京狭山茶葉の紅茶を使った ¥900  
クレーン・キャラメル (tax incl. ¥990)

昭和記念公園のはちみつを使った  
夏ミカンのピューレ  
Tokyo SAYAMA Black Tea Crème Caramel  
NATSUMIKAN Summer Orange Purée with  
Showa Kinen Park Honey

31 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.

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

33 純米大吟醸“立飛のそら” ¥800  
酒粕アイスクリーム (tax incl. ¥880)

“TACHIHI NO SORA”  
Junmai Daiginjo Sake 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.



## LUNCH

## LUNCH GOZEN SET MEAL

## ランチ御膳

¥2,900

(tax incl. ¥3,190)

Lunch Gozen  
Set Meal

- 前菜**  レモン香るセリと春野菜のサラダ  
*Lemony SERI Parsley and Spring Vegetable Salad*
- 五味御膳**  山菜の天婦羅 抹茶塩  
*Mountain Vegetable Tempura with Matcha Salt*
-  筍と若布の炊き合わせ  
*Simmered Bamboo Shoot and Wakame Seaweed*
-  銀カレイの西京味噌漬け  
*Saikyo Miso Flavored GINGAREI Halibut*
-  本生マグロの炙り  
自家製ラー油と薬味を添えて  
*Seared Pacific Bluefin Tuna with Homemade RAYU Chunky Chili Oil and Condiments*
-  立川ブランドポーク“柔豚”<sup>やわらか豚</sup>の柔らか煮  
辛子を添えて  
*Tender Simmered Tachikawa Brand “YAWARATON” Pork with Mustard*
-  真蛸の柔らか炊き トマトとクレソン  
*Tender Simmered Octopus with Tomato and Watercress*
- 御椀**  車麩と菜の花 真昆布と本枯節のお出汁  
*Clear Soup with Kombu Kelp and Dried Bonito, Kuruma Fu Wheat Gluten and Canola Flower*
- 御飯**  SORANO米の御飯 自家製の香の物  
*White SORANO Rice Served with Homemade Pickled Vegetables*

## LUNCH

## DAICHIN RESTAURANT

## LUNCH KAISEKI COURSE

## ランチ会席

¥5,200

(tax incl. ¥5,720)

Lunch Kaiseki  
Course

- 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*
- 御椀**  桜エビの真丈 木の芽を添えて  
*Sakura Shrimp Dumpling with KINOME Pepper Leaf*
- 盛込**  季節の飾り 春爛漫  
*Seasonal Decoration - Advent of Spring*
- 主菜**  天然真鯛の和風アクアパッツァ  
生姜をアクセントに  
*Japanese-Style Acqua Pazza with Wild Red Sea Bream Spiced with Ginger*
- 御飯**  穴子のちらし寿司  
自家製味噌汁 自家製香の物  
*Conger Eel Chirashi Sushi, Homemade Miso Soup and Pickled Vegetables*
- 甘味**  純米大吟醸“立飛のそら”酒粕アイス  
昭和記念公園の蜂蜜と夏ミカン ミモザ仕立て  
“TACHIHI NO SORA” Junmai Daiginjo Sake  
Lee Ice Cream, Showa Kinen Park Honey and NATSUMIKAN Summer Orange a la Mimosa

※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 .....

東京狭山茶葉の紅茶を使った  
クレームキャラメル  
Tokyo SAYAMA Black Tea  
Crème Caramel

苺と立川産金胡麻のタルト  
Strawberry and Tachikawa "KINGOMA"  
Sesame Tart

苺のソルベ ラベンダー風味  
Strawberry Lavender Sorbet

和三盆のアイスクリーム  
"WASANBON" Sugar 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 Sake 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・プーアル・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)

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)  
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)