

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.

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
春牛蒡のピュー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

春の特別会席ディナー

¥10,500

(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

春爛漫 旬会席

¥12,800

(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臺のピューレ
Mountain Vegetables and Kuruma Prawn Dressed with Kombu Kelp Vinaigrette, Saffron Froth and Butterbur Scape Purée
- 御 椀**  ハマグリの潮仕立て 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 蛍^{ほたるい}烏賊と菜の花の酢味噌和え ￥1,300 Firefly Squid and Canola Flower (tax incl. ￥1,430) Dressed with Vinegar Miso



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** 初鰹の薫焼き ￥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*

※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.

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 (tax incl. ￥990)

*Potato Fry Rosemary Flavor
Rosemary Fried Potatoes Featuring
500 Days Aged Hokkaido Potatoes*

※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
Overnight-Dried
KINMEDAI *Splendid Alfonsino*

¥2,700
(tax incl. ¥2,970)
- 

16

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*

¥2,000
(tax incl. ¥2,200)
- 

17

桜マスの幽庵焼き
さやえんどうと木の芽
*Cherry Salmon Marinated in Yuan
Soy Souce Grilled to Perfection
with Field Peas and KINOME Pepper Leaf*

¥2,600
(tax incl. ¥2,860)
- 

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
“後藤牛”を使った
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*

¥2,100
(tax incl. ¥2,310)
- 

20

那須 後藤ファーム“後藤牛”の
サーロイン炭火焼き
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*

¥4,300
(tax incl. ¥4,730)
- 

21

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

¥1,800
(tax incl. ¥1,980)
- 

22

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*

¥2,100
(tax incl. ¥2,310)

※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, Red Miso Soup,
Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)*

¥1,100
(tax incl. ¥1,210)
- 24



桜エビと落の臺の炊き込み御飯
赤だし・自家製の香の物(2人前)
*Seasoned Rice Cooked with Sakura Shrimp
and Butterbur Scape, Red Miso Soup,
Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)*

¥1,800
(tax incl. ¥1,980)
- 25



穴子と生姜の炊き込み御飯
赤だし・自家製の香の物(2人前)
*Seasoned Rice Cooked with Conger Eel
and Ginger, Red Miso Soup,
Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)*

¥1,900
(tax incl. ¥2,090)
- 26



“信玄どり”と伊藤養鶏場の
玉子を使った親子丼
赤だし・自家製香の物
*“SHINGENDORI” Chicken and Ito Poultry
Farm Egg Rice Bowl, Red Miso Soup,
Homemade Pickled Vegetables*

¥1,500
(tax incl. ¥1,650)
- 27



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)

Dessert

甘味

- 28



道明寺粉と丹波大納言小豆の桜もち
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*

¥1,200
(tax incl. ¥1,320)
- 29



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*

¥1,100
(tax incl. ¥1,210)
- 30



東京狭山茶葉の紅茶を使った
クレーム・キャラメル
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*

¥900
(tax incl. ¥990)
- 31



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.
- 32



和三盆アイスクリーム
“WASANBON” Sugar
Ice Cream

¥800
(tax incl. ¥880)
- 33



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*

¥800
(tax incl. ¥880)

※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.

