

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)、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)、奥多摩わさび(東京都)、渋井農業研究所、後藤ファーム(ともに栃木県)、Corot(埼玉県)、カラフル野菜の小山農園、波心会(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 (Musashi-murayama City), Kondo Brewery (Akiruno City), Toshimaya Shuzou (Higashimurayama City), Uenohara Herb Garden (Yamanashi Prefecture), Okutama WASABI (Tokyo), Shibui Agricultural Research Institute, Goto farm (both from Tochigi Prefecture), Corot (Saitama Prefecture), KOYAMA FARM, Hasshinkai (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.

Seasonal Goren Set Meal

¥8,500

四季の御膳

(tax incl. ¥9,350)

前 菜



契約農園から届く冬の果物とハーブ野菜のサラダ
Salad of Partner Farm Winter Fruit and Herb Vegetables

椀 物



海老芋と天使の海老のみぞれ仕立て 黄柚子と人参の彩り
*Grated Ebiimo Taro and Angel Shrimp with
Yellow Yuzu Citrus and Carrot*

お造り



寒ブリのわら焼き 北海道“波心会”から届く帆立と水蛸
*Straw-Grilled Winter Japanese Amberjack,
Scallop and Octopus from Hokkaido's Hasshinkai*

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.)



●備長炭の香る“信玄どり”
昭和記念公園でとれた蜂蜜を使ったソース 柚子胡椒
*Chargrilled “SHINGENDORI” Chicken with
Showa Kinen Park Honey Sauce, Yuzu Pepper*



●宗田節の旨味を含めた“柔豚”の煮込み
聖護院大根と金時人参 奥多摩山葵をアクセントに
“YAWARATON” Pork Simmered in Savory
Bonito Broth with Shogoin Daikon Radish and
Kintoki Carrot with Okutama Wasabi

御 飯



黒カレイの酒蒸しと谷中御飯 醤油に漬けた卵黄添え 鰹だしと
*Sake-Steamed Black Plaice and Taninaka Rice with
Soy Sauce-Marinated Egg Yolk, Bonito Broth*

甘 味

米粉のカヌレ 京都一保堂“風味の友”を使った抹茶クリーム
和三盆アイス添えて
*Rice Flour Canelé, Matcha Cream Made Using
Kyoto Ippodo's “Fumi-no-tomo”, WASANBON 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。

Recommended
Drink Set
+ ¥4,500
(tax incl. ¥4,950)

Kaiseki Course

会席

¥10,500

(tax incl. ¥11,550)

-  **前 菜** 軽く炙った鰯と帆立 武蔵野湯葉と文旦をあわせて
Lightly Seared Halibut and Scallop with Musashino Yuba Bean Curd and Pomelo
-  **椀 物** タラバカニを射込んだ蓮根餅 京都“嵯峨みそ”の白味噌仕立て
Lotus Root Mochi with King Crab, Kyoto Saga White Miso
-  **八 寸** 天使の海老 菊菜ソースの和え物
Angel Shrimp Dressed with Chrysanthemum Green Sauce
-  備長炭で炙った鯖 玉葱醤油
Japanese Spanish Mackerel Seared Over Charcoal, Onion Soy Sauce
-  雲子の酒蒸し 紅梅おろし
Sake-Steamed Milt with Grated Daikon Radish and Pickled Apricot
-  あん肝のテリーヌと真鯛の香草巻き
Monkfish Liver Terrine, and Red Sea Bream Grilled with Herbs
-  **野菜料理** 月光ゆり根の天婦羅 みぞれ餡 トリュフと鰹節をかけて
Gekko Lily Bulb Tempura, Grated Daikon Radish Glaze Topped with Truffle and Bonito Flakes
-  **魚料理** タマクエと自家製唐墨の炭火焼き 3種の自家製薬味
Chargrilled Grouper and Homemade Karasumi Mullet Roe with Three Homemade Condiments
-  **御 飯** 煮穴子と谷中御飯 奥多摩山葵と香味海苔をそえて
Simmered Conger Eel with Taninaka Rice, Okutama Wasabi and Flavored Seaweed
- 甘 味** 冬みかんと備中白小豆の大福 あんずヨーグルトアイス
Winter Mandarin Orange and Bicchu White Adzuki Bean Mochi with Apricot Yogurt 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。

Recommended
Drink Set
+¥4,500
(tax incl. ¥4,950)

Kiwanmi Supreme Kaiseki Course

極み会席

¥12,800

(tax incl. ¥14,080)

-  **先 付** 北海道産天然とらふぐの香り揚げ セロリのピクルス
Fragrant Deep-Fried Natural Hokkaido Blowfish with Pickled Celery
-  **前 菜** 本マグロのタルタル 生姜のアクセント マグロ節の旨味ジュレ
Pacific Bluefin Tuna Tartare Flavored with Ginger, Savory Tuna Flakes with Savory Gelée
-  **椀 物** 酒蒸した金目鯛と雲子 蕪の雪化粧見立て
Sake-Steamed Red Sea Bream and Milt with Turnip Snow
-  **野菜料理** 東京多摩地区契約農家から届く大地の恵み
Bounties of the Land from Tokyo Tama
-  **魚料理** 寒ブリの炭火焼き 大根と小松菜 八丁味噌とポルト酒のソース
Chargrilled Winter Japanese Amberjack, Daikon Radish and Komatsuna Mustard Greens with Hatcho Miso Sauce and Port Wine
-  **肉料理** 北海道余市蝦夷鹿のロースト
赤ワインヴィネガーで味付けしたルッコラ “純胡椒”と黒七味
Roasted Ezo Venison from Yoichi, Hokkaido with Red Wine Vinegar-Flavored Arugula, Raw Pepper and Black Shichimi
-  **御 飯** 標津産タラバガニの鉄鍋御飯 赤出汁 自家製漬物
Shibetsu King Crab with Rice Cooked in a Pot, Red Miso Soup, Homemade Pickled Vegetables
- 甘 味** 冬みかんと備中白小豆の大福 あんずヨーグルトアイス
Winter Mandarin Orange and Bicchu White Adzuki Bean Mochi with Apricot Yogurt 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。

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 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 2023 Winter Ver.

(Serves for 2-4 person)

(It will take some time to provide.)



2 大地のサラダ -2023 Winter Ver.- スモールサイズ ￥1,800

DAICHINO SALAD 2023 Winter Ver. (tax incl. ￥1,980)

Small Portion

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 おまかせ3種盛 ￥1,800

Three Items from the Chef's Starter Selections (tax incl. ￥1,980)



4 DAICHINO RESTAURANT ￥800

オリジナルポテトサラダ (tax incl. ￥880)

DAICHINO RESTAURANT Original Potato Salad



5 自家製厚揚げ豆腐 ￥800

きのこと自家製梅の餡かけ (tax incl. ￥880)

Homemade Deep-Fried Tofu with Mushroom and Homemade Pickled Apricot Glaze



6 天使の海老 菊菜ソースの和え物 ￥800

Angel Shrimp Dressed (tax incl. ￥880)

with Chrysanthemum Green Sauce



7 海老芋の川海苔磯辺揚げ 自家製ビーツ塩 ￥800

Ebiimo Taro Deep-Fried with (tax incl. ￥880)

Seaweed Batter, Homemade Beet Salt



8 雲子の酒蒸し 紅梅おろし ￥1,200

Sake-Steamed Milt with (tax incl. ￥1,320)

Grated Daikon Radish and Pickled Apricot



9 あん肝のテリーヌと真鯛の香草巻き ￥1,500

Monkfish Liver Terrine, (tax incl. ￥1,650)

and Red Sea Bream Grilled with Herbs

Sashimi & Seafood

お造り & 魚介

四方を海に囲まれ、川や湖などの豊かな水に恵まれた日本の旬な魚介類を厳選し、その日一番よい状態でお届けします。バラエティに富んだコンディメントとともにお楽しみください。

We offer seasonal hand selected seafoods delivered on the day in the best condition from all over Japan, a country surrounded by the ocean in all directions and blessed with abundant rivers and lakes. Enjoy our exquisite selection with a variety of condiments.



12

- 
10 お造り盛り合わせ6種 (2名様〜) ¥4,800
 Chef's Selection of Six Varieties of Assorted Sashimi (Serves 2 and up) (tax incl. ¥5,280)
- 
11 タマクエと自家製唐墨の炭火焼き ¥3,200
 3種の自家製薬味 (tax incl. ¥3,520)
 Chargrilled Grouper and Homemade Karasumi Mullet Roe with Three Homemade Condiments
- 
12 寒ブリの炭火焼き 大根と小松菜 ¥2,400
 八丁味噌とポルト酒のソース (tax incl. ¥2,640)
 Chargrilled Winter Japanese Amberjack, Daikon Radish and Komatsuna Mustard Greens with Hatcho Miso Sauce and Port Wine
- 
13 真鯛と温野菜の真昆布包み蒸し ¥1,800
 Red Sea Bream and Vegetables Steamed in Makombu Kelp (tax incl. ¥1,980)

Charcoal Grill & Deep Fried Dishes

炭火焼き & 揚げ物

食材にこだわり、素材の旨味を最大限に引き出す火入れ、“和の技法”を用いてつくる品々です。

These items are made using Japanese techniques, which include heating to fully bring out the flavors of our carefully selected ingredients.



16

- 
14 月光ゆり根の天婦羅 みぞれ餡 ¥2,300
 トリュフと鰹節をかけて (tax incl. ¥2,530)
 Gekko Lily Bulb Tempura, Grated Daikon Radish Glaze Topped with Truffle and Bonito Flakes
- 
15 北海道産天然とらふぐの香り揚げ ¥2,300
 セロリのピクルス (tax incl. ¥2,530)
 Fragrant Deep-Fried Natural Hokkaido Blowfish with Pickled Celery
- 
16 天使の海老と帆立 ¥2,200
 冬の野菜の天婦羅盛り合わせ (tax incl. ¥2,420)
 Angel Shrimp and Scallop, Winter Vegetable Tempura Assortment
- 
17 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
- 
18 500日寝かせた熟成ジャガイモの ¥900
 ポテトフライ ローズマリー風味 (tax incl. ¥990)
 Rosemary Fried Potatoes Featuring 500 Days Aged Hokkaido Potatoes
- 
19 天使の海老“パラダイス・プロン” ¥600
 炭火焼き(1本〜) (tax incl. ¥660)
 Chargrilled Angel Shrimp “PARADISE PRAWN” (Order from one piece)

Meat


肉料理


生産者の思いを受け取り、自由な発想で創るクロスオーバーフード。
メインのお料理としてお楽しみください。


Crossover Food created with appreciation
for the producers and freedom of thought is offered
for your enjoyment as the main dish.





23

-  **20** 那須 後藤ファーム“後藤牛”のサーロイン 炭火焼き 焼き野菜と山葵 (tax incl. ¥4,730)
Chargrilled Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Sirloin
with Grilled Vegetable, Wasabi

-  **21** 北海道余市蝦夷鹿のロースト 赤ワインヴィネガーで 味付けした ルッコラ“純胡椒”と黒七味 (tax incl. ¥3,850)
Roasted Ezo Venison from Yoichi, Hokkaido with Red Wine
Vinegar-Flavored Arugula, Raw Pepper and Black Shichimi

-  **22** 那須 後藤ファーム“後藤牛”を使った 和風ハンバーグ 淡路産玉葱のソース (tax incl. ¥2,530)
Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef Japanese-Style
Hamburger Steak with Awaji Crop Onion Sauce

-  **23** 宗田節の旨味を含めた“^{やわらとん}柔豚”の煮込み 聖護院大根と金時人参 (tax incl. ¥2,310)
奥多摩山葵をアクセントに
“YAWARATON” Pork Simmered in Savory Bonito Broth
with Shogoin Daikon Radish
and Kintoki Carrot with Okutama Wasabi

-  **24** 備長炭の香る“信玄どり” 昭和記念公園でとれた 蜂蜜を使ったソース 柚子胡椒 (tax incl. ¥1,980)
Chargrilled “SHINGENDORI” Chicken
with Showa Kinen Park Honey Sauce, Yuzu Pepper

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.


土からこだわった農法で育つミネラルを多く含んだSORANO米。
季節の食材を合わせたメのお料理をお届けします。


Mineral-rich SORANO Rice is grown with a farming method
that places importance on the soil. We bring you rice
with seasonal ingredients to cap off your meal.




25

-  **25** 標津産タラバガニの鉄鍋御飯 香の物(2人前) (tax incl. ¥3,520)
Shibetsu King Crab with Rice Cooked in a Pot,
Homemade Pickled Vegetables (Serves 2)

-  **26** 北海道産天然とらふぐの卵雑炊 香の物 (tax incl. ¥2,420)
Natural Hokkaido Blowfish and Egg Rice Porridge
and Pickled Vegetables

-  **27** 釜揚げ五島うどんのつけ麺 温度玉子と鮎パウダー (tax incl. ¥1,980)
“GOTO-UDON” Noodles with Dipping Sauce,
Poached Egg and Burnt AYU Powder

-  **28** “信玄どり”と伊藤養鶏場の 玉子を使った親子丼 香の物 (tax incl. ¥1,760)
“SHINGENDORI” Chicken and Itou Poultry
Farm Egg Rice Bowl, Pickled Vegetables

- 29** 羽釜で炊いたホテルオリジナル“SORANO米” 炊き立て御飯 香の物(2人前) (tax incl. ¥1,210)
Freshly Cooked Hotel Original SORANO Rice,
Pickled Vegetables (Serves 2)

Dessert

甘味

ジャンルにとらわれず、心にも体にもうれしい「ウェルビーイング」な甘味を。お食事の最後にゆっくりとお楽しみください。

Our dessert transcends genres and puts your mind and body in a condition of Well-being for your leisurely enjoyment at the end of your meal.



- 30

冬みかんと備中白小豆の大福
あんずヨーグルトアイス
Winter Mandarin Orange and Bicchu White Adzuki
Bean Mochi with Apricot Yogurt Ice Cream

¥1,200
(tax incl. ¥1,320)
- 31

おからを使ったグルテンフリーの紅玉タルト
季節のシャーベット
Gluten-Free Kogyoku Apple Tart Made
with Okara Soy Pulp, Seasonal Sorbet

¥1,200
(tax incl. ¥1,320)
- 32

米粉のカヌレ 京都一保堂
“風味の友”を使った抹茶クリーム
和三盆アイスを添えて
Rice Flour Canelé, Matcha Cream
Made Using Kyoto Ippodo's “Fumi-no-tomo”,
WASANBON Ice Cream

¥1,200
(tax incl. ¥1,320)
- 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)
- 34

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.

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
(tax incl. ¥660)

French Fries
- 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)


- 和三盆
アイスクリーム

¥600
(tax incl. ¥660)

“WASANBON” Sugar
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)

※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。
*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.

