

LUNCH

SORANO COURSE

SORANO コース
¥5,500

(tax incl. ¥6,050)

SORANO Course

Signature 大地のサラダ
DAICHINO SALAD 2023 Lunch Ver.先付 “運”の付く師走の縁起野菜
大根みぞれ掛け 香り柚子
Lucky December Vegetables Topped with
Grated Daikon Radish, Yuzu Citrus花籠 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
Chargrilled “SHINGENDORI” Chicken
with Showa Kinen Park Honey Sauce寒ブリのわら焼き
たっぷりの薬味と自家製ぽん酢
Straw-Grilled Winter Amberjack with
Plenty of Condiments and
Homemade Citrus Soy Sauce帆立のカルパッチョ
文旦とピュアな出汁ジュレ 彩りの野菜
Scallop Carpaccio with Pomelo and
Pure Stock Gelée, Assorted Vegetables黒カレイと冬野菜の“武蔵野湯葉”蒸し
奥多摩山葵
Black Plaice and Winter Vegetables
Steamed with Musashino
Yuba Bean Curd, Okutama Wasabi海老芋の川海苔磯辺揚げ
自家製ビーツ塩
Ebiimo Taro Deep-Fried with
Seaweed Batter, Homemade Beet Salt御 椀 標津産鮭と冬野菜
オリジナル酒粕クリームを注いで
Shibetsu Salmon and Winter Vegetables
with Original Sake Lees Cream御 飯 新米 那須町で育てたミネラル豊富な
“SORANO米”と漬物
New Crop SORANO Rice Grown in
Mineral-Rich Nasu Town, Pickled Vegetables

選べるデザート●DESSERT

下記より一品 お選びください。
Please select one item from below.●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
Rice Flour Canelé,
Matcha Cream Made Using
Kyoto Ippodo's
“Fumi-no-tomo”●おからを使った
グルテンフリーの紅玉タルト
Gluten-Free Kogyoku
Apple Tart Made with
Okara Soy Pulp

食後のお飲み物●DRINK

裏面より一品 お選びください。
Drinks can be chosen from the back.

LUNCH

DAICHIN RESTAURANT

SORANO GOZEN

SORANO 御膳
¥3,500

(tax incl. ¥3,850)

SORANO Gozen

先付 “運”の付く師走の縁起野菜
大根みぞれ掛け 香り柚子
Lucky December Vegetables Topped with
Grated Daikon Radish, Yuzu Citrus花籠 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
Chargrilled “SHINGENDORI” Chicken
with Showa Kinen Park Honey Sauce寒ブリのわら焼き
たっぷりの薬味と自家製ぽん酢
Straw-Grilled Winter Amberjack with
Plenty of Condiments and
Homemade Citrus Soy Sauce帆立のカルパッチョ
文旦とピュアな出汁ジュレ 彩りの野菜
Scallop Carpaccio with Pomelo and
Pure Stock Gelée, Assorted Vegetables黒カレイと冬野菜の“武蔵野湯葉”蒸し
奥多摩山葵
Black Plaice and Winter Vegetables
Steamed with Musashino
Yuba Bean Curd, Okutama Wasabi海老芋の川海苔磯辺揚げ
自家製ビーツ塩
Ebiimo Taro Deep-Fried with
Seaweed Batter, Homemade Beet Salt御 椀 標津産鮭と冬野菜
オリジナル酒粕クリームを注いで
Shibetsu Salmon and Winter Vegetables
with Original Sake Lees Cream御 飯 新米 那須町で育てたミネラル豊富な
“SORANO米”と漬物
New Crop SORANO Rice Grown in
Mineral-Rich Nasu Town, Pickled VegetablesDAICHINO
SALAD 2023
Lunch Ver.
+ ¥1,000
(tax incl. ¥1,100)こちらの御膳には
シグネチャーディッシュ
“大地のサラダ” Lunch Ver. を
ご追加できます。

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

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
Rice Flour Canelé,
Matcha Cream Made Using
Kyoto Ippodo's “Fumi-no-tomo”

おからを使った
グルテンフリーの紅玉タルト
Gluten-Free Kogyoku Apple Tart
Made with Okara Soy Pulp

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

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。
※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。

* This Set Menu Option is available only with Daily Lunch.

* We are making efforts to reduce the use of straws, so please make your request with our staff if you would like one.

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)



和三盆 ¥600
アイスクリーム (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)

※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.

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.

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

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.



3 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)



4 寒ブリの炭火焼き 大根と小松菜 ￥2,400

Hachirō Miso Sauce and Port Wine (tax incl. ￥2,640)

Chargrilled Winter Japanese Amberjack, Daikon Radish and Komatsuna Mustard Greens with Hacho Miso Sauce and Port Wine

Deep Fried Dishes



5 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

揚げ物

※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.

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.*



8

-  **6** 那須 後藤ファーム“後藤牛”のサーロイン ¥4,300
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*
-  **7** 那須 後藤ファーム“後藤牛”を使った ¥2,300
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*
-  **8** 宗田節の旨味を含めた“^{やわらとん}柔豚”の煮込み ¥2,100
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*
-  **9** 備長炭の香る“信玄どり” 昭和記念公園でとれた ¥1,800
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*

※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.



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.



- 10** “信玄どり”と伊藤養鶏場の ¥1,600
玉子を使った親子丼 香の物 (tax incl. ¥1,760)
*“SHINGENDORI” Chicken and Ito Poultry
Farm Egg Rice Bowl, Pickled Vegetables*



- 11** 釜揚げ五島うどんのつけ麺 ¥1,800
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*

- 12** ホテルオリジナル“SORANO米”と ¥1,200
お味噌汁 香の物 (tax incl. ¥1,320)
*Freshly Cooked Hotel Original
SORANO Rice, Served with Miso Soup and
Pickled Vegetables*

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.*



14

- 13** おからを使ったグルテンフリーの ¥1,200
紅玉タルト (tax incl. ¥1,320)
季節のシャーベット
*Gluten-Free Kogyoku Apple Tart Made
with Okara Soy Pulp, Seasonal Sorbet*
- 14** 米粉のカヌレ 京都一保堂 ¥1,200
“風味の友”を使った (tax incl. ¥1,320)
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*