

おいしく、楽しく、健やかに。
「大地の味」を、いただきます。

DAICHINO RESTAURANTでは、
心にも体にもこちよい「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。



大地の力をダイレクトに感じられる野菜は、私たちの料理には特に欠かせない大切な素材。
野菜のスペシャリテをはじめ、魚、肉料理からデザートまで、
和をベースにした「ジャパニーズ・クロスオーバースタイル」で、
生産者の方の重いと、素材の生命力を込めた、旬の一皿一皿をお楽しみください。

*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。
*すべての料金に別途消費税を頂戴いたします。*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。

出汁から始まる食体験





DAICHINO RESTAURANTでは、
最初に身体を内から温め、胃を整えることで、
よりおいしい食体験をしていただくために、食事の始まりに、
料理のベースでもある「一番出汁」をご提供しております。
こだわりの出汁から始まる
「ウェルビーイング」なひとときをお楽しみください。

こだわりの素材を生かした、心と身体にうれしい、 「ウェルビーイング・スペシャリテ」

- | | | |
|---|---|-------|
|  | ① 大地のサラダ | 2,800 |
| | <small>季節の移ろいに合わせ様変わりする、食べ応えのある新感覚サラダ</small> | |
|  | ② 彩り野菜の揚げびたし エスニック風 | 1,600 |
| | <small>パクチー レモングラス ライム 鰹出汁 おいパクチー (+300)</small> | |
| | ③ 北海道熟成ジャガイモの特製ポテトサラダ | 800 |
| | ④ 白うどの丸ごと炭火被せ焼き 大葉味噌と土佐酢 | 1,200 |
| | <small>備長炭で丸ごとホイル焼きにした白うど *焼き上げにお時間をいただきます。</small> | |

WELCOME DRINK / SEASONAL WELL-BEING SPECIALITIES

初めにお召し上がりいただきたい厳選4品 -冷前菜-






- | | | | | |
|---|--------|---|--------------------------------------|-------|
| ⑤ 濃厚豆乳のババロア 生姜を効かせた冷製トマトスープ | 900 |  | ⑦ 鮮度抜群の活締め鰯 自家製ひしおとハーブサラダ | 2,000 |
| <small>国産大豆100%の無調整豆乳を使用したババロア</small> | |  | <small>活鰯を締め鰯にした贅沢な一品 自家製の穀醤</small> | |
|  ⑥ お造りの盛り合わせ5種：1人前 | 2,500~ |  | ⑧ 北海道産水蛸のカルパチョ ライムの効いた魚醤と香菜 | 1,800 |
| <small>*内容はスタッフにお伺いください。1種からでもお選びいただけます。</small> | | | <small>いしる ナンブラー オリーブ醤油パウダー</small> | |

メインへとつづく、心地よい味わいのひと時に -温前菜-

- | | | | | |
|---|-------|---|---|-------|
|  ⑨ 京都産賀茂茄子の含め煮 炙り和牛と九条葱 | 2,500 | | ⑫ 熟成ジャガイモのフライドポテト ローズマリー風味 | 1,000 |
| <small>鰹出汁の餡地 ポーチドエッグ</small> | | | <small>500日以上熟成させたジャガイモ ローズマリー。</small> | |
|  ⑩ 本枯節の香る野菜たっぷりアヒージョ 柚子胡椒ルイユ | 1,600 |  | ⑬ 鰹出汁でゆっくりと茹で上げた柔豚 白胡麻トマト味噌 | 2,000 |
| <small>旬野菜オリーブオイルフォンデュ 大葉味噌</small> | | | <small>立川産ブランドボーク柔豚肩ロース</small> | |
|  ⑪ 白うどをたっぷり使用した出汁巻き | 1,000 |  | ⑭ こだわり鰻とこだわり卵の う巻き | 2,000 |
| <small>鶏出汁をたっぷり含んだ、巻き立て出汁巻き</small> | | | <small>国産純血鶏もみじの卵と那須で時間をかけて育てられた鰻のたれ焼き</small> | |
| | |  | ⑮ 炭火で香ばしく焼き上げた信玄どり 九条葱と柚子胡椒 | 1,800 |
| | | | <small>環境にこだわり育てられた信玄どりのもも肉 *焼き上げにお時間をいただきます。</small> | |

STARTERS / APPETIZERS

新鮮な海や川の恵みと職人の技を感じる一皿 -魚介のメイン-



- | | |
|---|---|
| <p> ①⑥ 糠を纏った富士山サーモンの炭火焼き 生姜豆乳餡 2,200
自家製の糠床 旬の焼き野菜 *焼き上げにお時間をいただきます。</p> <p> ①⑦ 真鱈の二種フライ ローズマリー風味のポテト 2,000
昆布 タイム 熟成ジャガイモ タルタルソース</p> <p> ①⑧ 海の幸たっぷりの海鮮ハンバーグ 生姜餡掛け 1,800
海老や烏賊などの魚介 すり身 混載 大根おろし 大葉</p> | <p> ①⑨ 北海道産スルメイカとラタトゥイユの丸ごと炭火焼き 2,200
ラタトゥイユを射込んだスルメイカのいしる焼き
*焼き上げにお時間をいただきます。</p> <p> ①⑩ 那須で時間を掛けて育てられた鰻の蒲焼と白焼 6,000
通常の養鰻の水温より低い温度で時間を掛けて育てることにより旨みが凝縮されます。
*焼き上げにお時間をいただきます。</p> |
|---|---|

MAIN

大地のおいしさを五感で味わう品々 -肉のメイン-



- | | |
|--|--|
| <p> ②① 信玄どりむね肉と季節野菜の天婦羅 2,000
環境にこだわった限定農場で育てられた信玄どりのむね肉 天つゆ</p> <p> ②② 和牛と野菜の鰹出汁しゃぶしゃぶ 大根と葱のちり酢 4,000
和牛リブブロス ちり酢 鰹出汁</p> <p> ②③ 炭火で香ばしく焼き上げた柔豚ロース 生姜餡掛け 3,000
立川産ブランドボーク柔豚 旬の焼き野菜 *焼き上げにお時間をいただきます。</p> | <p> ②④ 牛ホホ肉がごろっと入ったシチュー ハヤシライス仕立て 2,500
6時間以上煮込んだ牛ホホ肉 SORANO米</p> <p> ②⑤ 鰹出汁と八丁味噌で仕上げた柔豚のスペアリブ 2,200
立川産ブランドボーク柔豚 ルビーポートワイン</p> <p> ②⑥ 炭火で焼き上げ、藁で燻製した和牛サーロイン 4,000
甘辛肉だれ 季節野菜 和辛子 *焼き上げにお時間をいただきます。</p> |
|--|--|

心と身体をみたます締め絶品 -ご飯と麺-

- ②⑦ 炊き立てSORANO米 赤出汁 香の物 1,000
那須にてピロール農法で育てられた、ホテルオリジナル米
*炊き上がりまでお時間をいただきます。
-  ②⑧ 富士山サーモンの幽庵焼きとズッキーニの生姜ご飯 2,000
富士宮産『紅富士』 土鍋谷中ご飯 ズッキーニ
*炊き上がりまでお時間をいただきます。
- ②⑨ 冷製よもぎうどん 生姜の効いたトマトの漬けダレ 1,800
出汁ジュレ 大葉 茗荷 今日揚げ
-  ③⑩ 白うどをたっぷり使用した信玄どりの親子丼 1,800
伊藤養鶏場の卵「たまごころ」 信玄どりもも肉 九条葱

*当店のお米は、那須産の「SORANO米」を使用しています。

厳選素材のやさしい甘みを、最後にどうぞ -甘味-

- ③① 白小豆とココナッツの白い水ようかん 900
備中小豆 ココナッツミルク
-  ③② 昔懐かしいほうじ茶のクレーム・キャラメル 900
ほうじ茶 伊藤養鶏場の卵「たまごころ」 マダガスカル産バニラビーンズ
- ③③ 『立飛のそら』の酒粕アイスクリーム 黒胡麻シガー 700
SORANO HOTELオリジナル純米大吟醸の酒粕
-  ③④ 伊藤養鶏場の卵「たまごころ」のバニラアイスクリーム 700
伊藤養鶏場の卵「たまごころ」 マダガスカル産バニラビーンズ

RICE & NOODLES / DESSERTS