

十二颯

JUNISOH

和食  
Japanese

小鉢  
Amuse bouche

鮮魚の造り 三種盛り  
3 kinds of sashimi

茶碗蒸し海老そぼろ餡掛け  
Savory egg custard with minced shrimp sauce

きんき炭焼き  
Charcoal grilled ocean perch  
又は/or  
和牛醤油糀焼き  
Grilled Wagyu sirloin with soy sauce malt

ご飯、味噌汁、香の物  
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

水菓子  
Dessert

# 鉄板焼 Teppanyaki

ガーデンサラダ  
Garden salad

帆立貝の鉄板焼  
白みそのハーブバターソース  
Grilled scallop, miso and herb butter sauce

きのこ旬魚のソテー  
和風餡をかけて  
Sautéed fish and mushrooms

黒毛和牛サーロイン(100g)  
Wagyu sirloin (100g)  
又は/or  
特選黒毛和牛A4フィレ(100g) +¥3,000  
Wagyu Rank A4 fillet (100g) extra charge +¥3,000

焼野菜  
Grilled vegetables

ガーリックライス、味噌汁、香の物  
Garlic fried rice, miso soup and Japanese pickles

デザート  
Dessert

# 寿司 Sushi

先付  
Amuse bouche

サラダ  
Salad

造り二種  
2 kinds of sashimi

にぎり九貫  
9 kinds of nigiri sushi

中トロ(二貫)  
Medium marbled tuna (2 pieces)

自身  
White fish

貝類  
Clam

雲丹  
Sea urchin

いくら  
Salmon roe

海老  
Prawn

光り物  
Silvery skinned fish

煮穴子  
Simmered sea eel

玉子  
Cut of omelet

巻物  
Sushi roll

お椀  
up

甘味  
Dessert

十二颯  
Junisoh

ガーデンサラダ  
Garden salad

黒毛和牛サーロイン(100g)  
Wagyu sirloin (100g)

又は / or

特選黒毛和牛フィレ A4 (100g) (+¥3,000)  
Wagyu fillet A4 (60g) extra charge (+¥3,000)

焼野菜  
Grilled vegetables

寿司三貫  
※赤身、白身、他一貫  
3 kinds of nigiri sushi

又は / or

寿司五貫 (+¥1,000)  
※赤身、白身、光物、他二貫  
5 kinds of nigiri sushi extra charge (+¥1,000)

赤出汁  
Miso soup

デザート  
Dessert