

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

匠 会席
Takumi Kaiseki

A traditional Japanese cuisine in courses

ふぐ薄造り
Globefish sashimi

北寄貝磯焼、鰯肝もなか
Grilled surf clam and monkfish liver with wafers

しゃも白湯鍋
Hot pot: "Syamo" chicken and assortment of vegetables

黒毛和牛サーロイン 鉄板焼き
Wagyu sirloin
又は/or
特選黒毛和牛A4フィレ 鉄板焼き (+¥1,800)
Wagyu Rank A4 fillet extra charge (+¥1,800)

季節の土鍋ご飯 赤出汁
Seasonal steamed rice and miso soup

メロン 苺 柚子羊羹
Melon, strawberry and yuzu sweetbean paste cake

¥15,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

前沢牛しゃぶしゃぶ
Maezawa Beef Shabu Shabu

黒毛和牛たたき
Wagyu beef Tataki

前沢牛サーロイン A4
Maezawa beef sirloin A4

野菜盛り合わせ
Assortment of vegetables

胡麻だれ ポン酢 梅だれ 薬味
Sesame sauce, Vinegar sauce, Plum sauce and Condiments

きしめん
Kishimen noodles

水菓子
Seasonal fruit

¥15,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

ふぐちりコース “Globefish ” Hot Pot

小鉢、ひれ酒
Amuse bouche and hot sake with globefish fins

ふぐ薄造り
Globefish sashimi

ふぐ唐揚げ
Deep fried globefish

ふぐ、野菜盛り合わせ
Hot pot : Globefish and assortment of vegetables

雑炊、香の物
Rice porridge and Japanese pickles

水菓子
Seasonal fruit

¥20,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

十二颯御膳
JUNISOH GOZEN

小鉢
Amuse bouche

鮮魚の造り三種盛り
3 kinds of sashimi

きんき炭焼
Charcoal grilled ocean perch

又は/or

和牛醬油糍焼き
Grilled Wagyu sirloin with soy sauce malt

ご飯 赤出汁 香の物
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

水菓子
Dessert

¥7,500



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

寿司と和牛のよくばり御膳
Sushi & Wagyu Special Dinner

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 (100g) extra charge (+¥3,000)

最高級黒毛和牛フィレ A5 (100g) (+¥6,000)
Premium Wagyu fillet A5 (100g) extra charge (+¥6,000)

最高級黒毛和牛サーロイン A5 (100g) (+¥7,000)
Premium Wagyu fillet A5 (100g) extra charge (+¥7,000)

焼野菜
Grilled vegetables

寿司三貫 巻物
※赤身、白身、他一貫
3 kinds of nigiri sushi
Tuna, white fish and one other

又は / or

寿司五貫 巻物 (+¥1,000)
※赤身、白身、光物、他二貫
5 kinds of nigiri sushi extra charge (+¥1,000)
Tuna, white fish, silver skinned fish and two others

特選寿司五貫 巻物 (+¥2,000)
※中トロ、雲丹、イクラ、他二貫
5 kinds of premium nigiri sushi extra charge (+¥2,000)
Medium marble tuna, sea urchin, salmon roe and two others

赤出汁
Miso soup

デザート
Dessert

¥10,000

アラカルト
A la carte

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado salad	¥1,500
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin salad	¥1,800
ドレッシングは以下よりお選びください。 塩糍ドレッシング / 胡麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング Please choose one dressing from the followings: Salt malt / Sesame / Onion / Soy sauce flavor		
旬野菜の炊き合わせ	Assortment of seasonal vegetables	¥2,600
茶碗蒸し 海老そぼろ餡かけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥1,800
鶏照焼き 山椒おろし添え	Chicken teriyaki with grated white radish	¥3,000
天婦羅盛合せ 五種盛り (海老 白身 茄子 椎茸 薩摩芋)	5 kinds of tempura of the day	¥4,200
海老天婦羅 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥1,800
天丼	Assorted tempura rice bowl	¥2,500
日本蕎麦 (冷 又は 温)	Soba noodles (cold or hot)	¥1,800
稲庭うどん (冷 又は 温)	Inaniwa udon noodles (cold or hot)	¥1,800
御飯セット (御飯、赤出汁、お新香)	Gohan set (Steamed rice, miso soup, Japanese pickles)	¥1,000
赤出汁	Miso soup	¥800

甘味
Dessert

バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream	¥800
抹茶と黒蜜 黄な粉のアイスクリーム	Matcha ice cream with black honey and roasted soy flour	¥1,000
小倉アイスクリーム	Vanilla ice cream with sweet bean paste	¥1,000
メロン (1/6カット)	Melon (1/6 cut)	¥2,500