

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

ひつまぶし
Chopped Kabayaki eel on rice

季節のサラダ
Seasonal salad

鮮魚の造り盛り合わせ
Assortment seasonal sashimi

ひつまぶし
Chopped Kabayaki eel on rice

季節のデザート
Seasonal 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.
表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。Prices inclusive of taxes and 13% service charge.

鰻重
Broiled eel on rice

鮮魚の造り盛り合わせ
Assortment seasonal sashimi

うざく
Eel and cucumber with vinegar sauce

鰻重
Broiled eel on rice

肝吸
Clear soup with eel liver

水菓子
Seasonal fruits

¥10,000



アラカルト
A la carte

うざく
Eel and cucumber with vinegar sauce

¥3,100

蒲焼
Broiled eel 'Kabayaki'

¥5,500

昼会席
Lunch Kaiseki
A traditional Japanese cuisine

前菜

旬菜三種盛り合わせ
Three kinds of seasonal appetizers

吸物

筍すり流し 蒸し鶏ゆば包み
Bamboo shoot pureed soup with steamed chicken "yuba" roll

造り

鮮魚の造り盛り合わせ
Assortment seasonal sashimi

焼物

鱈味噌焼
Grilled spanish mackerel with butterbur miso

煮物

焼百合根万頭
彩り春野菜べつ甲餡掛け
Grilled lily bulb bun in soft pork belly with spring vegetables

食事

季節の土鍋ご飯 赤出汁
Steamed seasonal mixed rice, miso soup

甘味

ふきのとうのパンケーキ
JUNISOH style pancake

¥11,500

匠 会席
Takumi Kaiseki

A traditional Japanese cuisine

鮮魚の造り盛り合わせ
Assortment seasonal sashimi

鮑と蛤の山菜鍋
Abalone, "Hamaguri" and wild vegetable hot pot

和牛蒔味噌焼
彩り春野菜のソテー
Grilled wagyu with butterbur miso and spring vegetables

あいなめ揚げ煮 生のり餡掛け
Deep fried greenling with seaweed sauce

季節の土鍋ご飯 赤出汁
Steamed seasonal mixed rice, miso soup

メロン 本日の和菓子
Melon, Japanese sweets

¥18,000

十二颯会席 Junisoh Kaiseki

A traditional Japanese cuisine

鮮魚の造り
ぼたん海老醤油糍和え
Assortment seasonal sashimi

甘鯛炭焼
生のり餡掛け
Charcoal grilled tilefish with seaweed sauce

黒毛和牛サーロイン 鉄板焼き
Wagyu sirloin Teppan-yaki

伊勢海老香り揚げ
山菜天ふら添え
Deep fried Ise lobster and wild vegetable tempura

特選握り寿司 赤出汁
Assortment nigiri sushi, miso soup

メロン 本日の和菓子
Melon, Japanese sweets

¥32,000



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.
表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Price inclusive of taxes and 13% service charge.

十二颯御膳 JUNISOH GOZEN

季節のサラダ
Seasonal salad

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

和牛醤油糍焼き
Grilled Wagyu sirloin with soy malt

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

水菓子
Dessert

¥10,000



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.
表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Price inclusive of taxes and 13% service charge.

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

ガーデンサラダ
Garden salad

焼野菜
Grilled vegetables

黒毛和牛サーロイン (60g)
Wagyu sirloin (60g)

又は / or

特選黒毛和牛フィレ A4 (60g) +¥2,200
Wagyu fillet A4 (60g) extra charge +¥2,200

寿司三貫
※赤身 白身 他一貫
3 kinds of nigiri sushi
Tuna, white fish, daily chef choice

又は / or

寿司五貫 +¥1,800
※赤身 白身 光物 他二貫
5 kinds of nigiri sushi extra charge +¥1,800
Tuna, white fish, silver skinned fish, two daily chef choice

又は / or

特選寿司五貫 +¥3,200
※中トロ 雲丹 イクラ 他二貫
5 kinds of premium nigiri sushi extra charge +¥3,200
Medium marble tuna, sea urchin, salmon roe, two daily chef choice

玉子
Cut of omelet

赤出汁
Miso soup

デザート
Dessert

¥9,000

アラカルト A la carte

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado salad	¥2,000
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin salad	¥2,200
ドレッシングは以下よりお選びください。 塩糶ドレッシング / 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		
茶碗蒸し 海老そぼろ餡かけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥2,400
旬野菜の炊き合わせ	Assortment of seasonal simmered vegetables	¥3,200
鶏照焼き 山椒おろし添え	Chicken teriyaki with grated white radish	¥3,700
和牛醤油糶焼き	Grilled Wagyu sirloin with soy malt	¥6,300
きんき炭焼	Charcoal grilled ocean perch	¥8,000
海老天婦羅 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥2,000
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 (Prawn, white fish, eggplant, shiitake mushroom, sweet potato)	¥4,500
日本蕎麦 (冷 又は 温)	Soba noodles (cold or hot)	¥2,200
稲庭うどん (冷 又は 温)	Inaniwa udon noodles (cold or hot)	¥2,200
天井	Assortment of tempura rice bowl	¥3,100
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	¥900
バニラアイスクリーム 小倉添え	Vanilla ice cream with sweet bean paste	¥1,200
抹茶アイスクリーム 黒蜜 きなこ	Matcha ice cream with black honey and roasted soy flour	¥1,200
メロン (1/6カット)	Melon (1/6 cut)	¥3,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices inclusive of taxes and 13% service charge.

十二颯小箱 JUNISOH Bento Box

鮮魚の造り三種盛り
3 kinds of sashimi

天婦羅
Tempura

又は/or

和風ローストビーフ
Roast beef

※メインのお料理を二種類ご希望の場合は+¥1,200にて承ります
Both of main dishes extra charge + ¥1,200

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

甘味
Dessert

¥4,500



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.
表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Price inclusive of taxes and 13% service charge.

海鮮ちらし Chirashi Sushi

先付
Amuse bouche

サラダ
salad

赤身 中トロ 白身 海老 貝 光り物
雲丹 いくら 煮穴子 玉子
Tuna, medium marbled tuna, white fish, prawn, clam, silvery skinned fish
sea urchin, salmon, sea eel, cut of omelet

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥7,500

天婦羅蕎麦 Soba Noodles with Tempura

小鉢
Side dish of the day

天婦羅
海老 白身 椎茸 薩摩芋 茄子 青唐
Tempura
Prawn, sillago, shiitake mushroom, sweet potato, eggplant, green chili

日本蕎麦
Soba noodles (cold or hot)

薬味
Condiments

¥3,500