

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

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

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

和牛落味噌焼  
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

小鉢  
Amuse bouche

鮮魚の造り三種盛り  
Three 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

¥12,000



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 Dinner

ガーデンサラダ  
Garden salad

焼野菜  
Grilled vegetables

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) +¥3,700  
Wagyu fillet A4 (100g) extra charge +¥3,700

最高級黒毛和牛フィレ A5 (100g) +¥7,300  
Premium Wagyu fillet A5 (100g) extra charge +¥7,300

最高級黒毛和牛サーロイン A5 (100g) +¥8,300  
Premium Wagyu sirloin A5 (100g) extra charge +¥8,300

寿司三貫 巻物  
※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 巻物 +¥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

特選寿司五貫 巻物 +¥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

赤出汁  
Miso soup

デザート  
Dessert

¥15,000

# 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, condiments

きしめん  
Kishimen noodles

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

## 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。<br>塩糰ドレッシング / 胡麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング<br>Please choose one dressing from the followings:<br>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 |
| 和牛醤油糰焼き   | 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<br>(海老 白身 茄子 椎茸 薩摩芋)  | 5 kinds of tempura of the day<br>(Prawn, white fish, eggplant,<br>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<br>(御飯 赤出汁 お新香)   | Gohan set<br>(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<br>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.