

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

祝 会席  
IWAI Kaiseki  
Japanese Kaiseki

先付  
和牛のたたき 生うにのせ  
Wagyu tataki and sea urchin with burdock sauce

吸物  
北寄貝沢煮椀  
Clear soup with surf clam and vegetables

造り  
ふぐ薄造り  
Thin sliced blowfish sashimi

焼物  
焼たらば蟹 うにのせ 鰻肝もなか  
Grilled king crab with sea urchin, monkfish liver with wafers

揚物  
ふぐ唐揚げ  
Deep fried blowfish

食事  
金目鯛土鍋ご飯 赤出汁  
Mixed steamed rice with grilled red bream, miso soup

甘味  
メロン 苺 柚子羊羹  
Melon, strawberry, sweet bean pasted cake

¥20,000

寿 会席  
KOTOBUKI Kaiseki  
Japanese Kaiseki

先付

たらば蟹 かぶら蒸し

Steamed grated turnip with king crab meat

吸物

炙り鰯 若筍椀

Clear soup with seared yellowtail, bamboo shoot and seaweed

造り

ふぐ薄造り

Thin sliced blowfish sashimi

焼物

和牛照焼 彩り野菜添へ 鰯肝もなか

Wagyu teriyaki with vegetables, monkfish liver with wafers

揚物

伊勢海老のあられ揚げ

Fried Ise lobster coated with crunchy rice crackers

食事

金目鯛土鍋ご飯 赤出汁

Mixed steamed rice with grilled red bream, miso soup

甘味

メロン 苺 柚子羊羹

Melon, strawberry, sweet bean pasted cake

¥25,000



写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

上記すべて国産米使用。Rice product from Japan.

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。 塩糀ドレッシング / 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 following: Salt malt / Sesame / Onion / Soy sauce		
茶碗蒸し 海老そぼろあんかけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥2,400
旬野菜の炊き合わせ	Assorted seasonal simmered vegetables	¥3,200
鶏照り焼き 山椒おろし添へ	Chicken teriyaki with grated white radish	¥3,700
和牛醬油糀焼	Grilled Wagyu sirloin with soy malt	¥6,300
きんき炭焼き	Charcoal grilled ocean perch	¥8,000
海老天婦羅 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥2,000
天婦羅盛り合わせ 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
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 小倉添へ	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 brown sugar syrup and roasted soy flour	¥1,200
メロン (1/6カット)	Melon (1/6 cut)	¥3,000