

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

寿司会席  
Sushi Kaiseki  
Japanese Kaiseki

本日の小鉢  
Appetizer of the day

あん肝ポン酢  
Monkfish liver with Ponzu sauce

造り二種  
2 kinds of sashimi

真魚鰹柚庵焼 ポアロネギすり流し  
Grilled butterfish Yuan style with leek sauce

落花生豆腐  
Peanut tofu

豚角煮 馬鈴薯餡掛け  
Braised pork with potato sauce

お好み五貫  
Your choice of 5 nigiri sushi or chef's recommendation

赤出汁  
Miso soup

本日のもなかアイス  
Today's 'Monaka' wafer with ice cream

¥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.

寿司 湊  
Sushi MINATO

先付  
Appetizer of the day

にぎり九貫  
9 kinds of nigiri sushi

大トロ Marbled tuna	
中トロ Medium marbled tuna	煮穴子 Simmered sea eel
貝類 Clam	白身 White fish
光り物 Silver skinned fish	車海老 Kuruma prawn
いくら Salmon roe	雲丹 Sea urchin

玉子  
Japanese omelet

巻物  
Sushi roll

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥12,500

寿司 葵  
Sushi AOI

先付  
Appetizer of the day

造り二種  
2 kinds of sashimi

にぎり九貫  
9 kinds of nigiri sushi

大トロ Marbled tuna	
中トロ Medium marbled tuna	煮穴子 Simmered sea eel
貝類 Clam	白身 White fish
光り物 Silver skinned fish	車海老 Kuruma prawn
いくら Salmon roe	雲丹 Sea urchin

玉子  
Japanese omelet

巻物  
Sushi roll

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥15,500

# 寿司 楓

## Sushi KAEDE

先付  
Appetizer of the day

造り二種  
2 kinds of sashimi

焼き物  
Seasonal grilled fish

にぎり九貫  
9 kinds of nigiri sushi

大トロ Marbled tuna	
中トロ Medium marbled tuna	煮穴子 Simmered sea eel
貝類 Clam	白身 White fish
光り物 Silver skinned fish	車海老 Kuruma prawn
いくら Salmon roe	雲丹 Sea urchin

玉子  
Japanese omelet

巻物  
Sushi roll

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥18,500

寿司 華  
Sushi HANA

先付  
Appetizer of the day

造り三種  
3 kinds of sashimi

焼き物  
Seasonal grilled fish

にぎり八貫（お好みで）  
Your choice of 8 kinds of nigiri sushi

大トロ Marbled tuna	
鰯 Horse mackerel	赤身 Tuna
小肌 Spotted sardine	中トロ Medium marbled tuna
サーモン Salmon	赤貝 Ark shell
玉子 Japanese omelet	つぶ貝 Snail shell
帆立 Scallop	穴子 Simmered sea eel
いくら Salmon roe	雲丹 Sea urchin
烏賊 Squid	牡丹海老 Botan prawn
季節の白身魚 Seasonal white fish	車海老 Kuruma prawn

巻物  
Sushi roll

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥25,000

アラカルト  
A la carte

刺身  
Sashimi

造り盛合わせ Assoted sashimi *All sashimi served with 3 pieces each	
三点盛 3 kinds of sashimi	¥5,200
五点盛 5 kinds of sashimi	¥7,500
七点盛 7 kinds of sashimi	¥9,500
本鮪刺身 Tuna Sashimi *6 pieces each	
赤身 Tuna	¥6,800
中トロ Medium marbled tuna	¥8,200
大トロ Marbled tuna	¥10,000
本鮪食べ比べ Tuna experince *3 pieces each	¥9,000
赤身 中トロ 大トロ Tuna, medium marbled tuna, marbled tuna	
本鮪 サーモン盛合わせ Tuna and salmon *3 pieces each	¥5,500
サーモン Salmon sashimi *5 pieces	¥4,200
貝造り三点盛 3 kinds of clam and shellfish sashimi *2 pieces each	¥6,500
雲丹造り Sea urchin sashimi *Served with dry-seaweed	時価 Market price

アラカルト  
A la carte

握り  
Nigiri sushi (1 piece)

鰯 Horse mackerel	¥1,300
小肌 Spotted sardine	
サーモン Salmon	
帆立 Scallop	
いくら Salmon roe	
烏賊 Squid	¥1,500
穴子 Simmered sea eel	
赤身 Tuna	
かんばち Amberjack	
鰻 Simmered eel	¥1,700
平目 Flounder	
赤貝 Ark shell	¥2,000
つぶ貝 Snail shell	
中トロ Medium marbled tuna	
牡丹海老 Botan prawn	
金目鯛 Golden eye snapper	
大トロ Marbled tuna	¥2,300
車海老 Kuruma prawn	
雲丹 Sea urchin	

時価  
Market price

巻物  
Cut roll sushi (6 piece)

かんぴょう Dried gourd strip roll	¥1,200
かっぱ Cucumber roll	
穴キュウ Simmered sea eel and cucumber roll	¥1,700
鉄火 Tuna roll	¥2,300
トロ鉄火 Marbled tuna roll	¥2,500
ネギトロ Marbled tuna and green onion roll	
トロタケ Marbled tuna and pickled radish roll	

上記すべて国産米使用。Rice product from Japan. 表示料金は一貫の料金です。Prices are per piece of sushi.  
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.