

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

黒毛和牛すき焼き御膳
Wagyu Sukiyaki GOZEN

小鉢
Appetizer of the day

季節のサラダ
Seasonal salad

黒毛和牛すき焼き
Wagyu sukiyaki

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

甘味
Dessert

¥8,000



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.

寿司と鉄板和牛のよくばりランチ
Sushi & Teppanyaki 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

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
Japanese omelet

赤出汁
Miso soup

デザート
Dessert

¥9,000

十二颯御膳
JUNISOH GOZEN

小鉢
Appetizer of the day

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

¥10,000



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.

昼会席
Lunch Kaiseki
Japanese Kaiseki

前菜
旬菜三種盛り合わせ
Assorted seasonal appetizer

吸物
牡蠣の黄身煮 若筍椀
Clear soup with simmered oyster coated in egg yolk, bamboo shoot and seaweed

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

焼物
鰯照焼 トリュフポテト添へ
Yellowtail teriyaki with truffle mashed potatoes

煮物
牛しゃぶと海老芋のべっ甲餡掛け
Quick boiled thin sliced beef and yam potato covered with thick soy sauce

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

甘味
揚げ胡麻豆腐 小倉掛け
Deep fried sesame tofu with sweet bean paste

¥11,500

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.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。 Rice product from Japan.

匠会席
Takumi Kaiseki
Japanese Kaiseki

造り

ふぐ薄造り

Thin sliced blowfish sashimi

吸物

北寄貝沢煮椀

Clear soup with surf clam and vegetables

焼物

焼たらば蟹 雲丹のせ 鰯葱味噌焼

Grilled king crab with sea urchin and yellowtail teriyaki in miso and leek sauce

凌ぎ

鰻肝もなか

Monkfish liver with wafers

揚げ物

ふぐ唐揚げ

Deep fried blowfish

食事

季節の土鍋ご飯 赤出汁

Steamed seasonal mixed rice, miso soup

甘味

メロン 苺 柚子羊羹

Melon, strawberry, sweet bean paste cake

¥18,000

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.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。Rice product from Japan.

心会席
Kokoro Kaiseki
Japanese Kaiseki

造り
ふぐ薄造り
Thin sliced blowfish sashimi

吸物
炙りたらば蟹 みぞれ椀
Clear soup with grated turnip and seared king crab meat

焼物
和牛照焼 彩り焼野菜添へ
Wagyu teriyaki with grilled vegetables

凌ぎ
鮫肝もなか
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
季節の土鍋ご飯 赤出汁
Steamed seasonal mixed rice, miso soup

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

¥23,000



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.
アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.
上記すべて国産米使用。Rice product from Japan.
写真はイメージです。 Product image for illustration purpose only.

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

天婦羅蕎麦
Soba Noodle 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, white fish, shiitake mushroom, sweet potato, eggplant, green chili

日本蕎麦
Soba noodle (cold or hot)

薬味
Condiments

¥3,500

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 followings: 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 山椒おろし添え	Chicken teriyaki with grated white radish	¥3,700
和牛醤油糀焼	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
天婦羅盛合せ 五種盛り	5 kinds of tempura of the day	¥4,500
海老 白身 茄子 椎茸 薩摩芋	Prawn, white fish, eggplant, shiitake mushroom, sweetpotato	
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
天丼	Assorted tempura rice bowl	¥3,100
御飯セット	Gohan set	¥1,000
御飯 赤出汁 お新香	Steamed rice, miso soup, Japanese pickles	
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