

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

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

¥12,000



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.

寿司と鉄板和牛のよくばりディナー  
Sushi & Teppanyaki 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

黒毛和牛フィレ A4 (100g) +¥3,700  
Wagyu fillet A4 (100g) extra charge +¥3,700

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

黒毛和牛サーロイン A5 (100g) +¥8,300  
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

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.

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 |

松阪牛しゃぶしゃぶ  
Matsusaka Beef Shabu Shabu

黒毛和牛たたき  
Wagyu beef Tataki

松阪牛リブロール  
Matsusaka beef spencer roll

野菜盛り合わせ  
Assorted 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



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

ふぐちりコース  
“Blowfish” Hot Pot

小鉢  
Appetizer of the day

ふぐ薄造り  
Thin sliced blowfish sashimi

ふぐ唐揚げ  
Deep fried blowfish

ふぐと野菜盛り合わせ  
Blowfish hot pot with assorted vegetables

雑炊 香の物  
Rice porridge and Japanese pickles

水菓子  
Seasonal fruit

ひれ酒 +¥2,800  
Hirezake extra charge +¥2,800

¥25,000



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.