

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

アラカルト  
A la carte

刺身  
Sashimi

造り盛合わせ

Assorted 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 experience

\*3 pieces each

赤身 中トロ 大トロ

Tuna, medium marbled tuna, marbled tuna

¥10,000

本鮪 サーモン盛合わせ

Tuna and salmon

\*3 pieces each

¥6,000

サーモン

Salmon sashimi

\*5 pieces

¥5,000

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

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.

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

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.

# 鉄板焼 アラカルト

## Teppanyaki – A la carte

### 温前菜 Appetizer

フォアグラのソテー	Sautéed foie gras	¥5,500
-----------	-------------------	--------

### 魚介 Seafood

紋甲イカ	Squid	¥3,400
------	-------	--------

帆立貝(二個)	Scallops (2 pieces)	¥4,600
---------	---------------------	--------

旬魚	Market fish	¥5,000
----	-------------	--------

活車海老(一尾)	Prawn (1 piece)	時価 Market price
----------	-----------------	-----------------

活鮑	Abalone	時価 Market price
----	---------	-----------------

伊勢海老	Ise lobster	時価 Market price
------	-------------	-----------------

### 野菜 Vegetable

タマネギ	Onion	¥1,400
------	-------	--------

ジャガイモ	Potato	¥1,500
-------	--------	--------

ほうれん草	Spinach	¥1,900
-------	---------	--------

アスパラガス	Asparagus	¥2,700
--------	-----------	--------

椎茸	Shiitake mushroom	¥2,900
----	-------------------	--------

焼野菜の盛合せ	Assorted vegetables	¥2,900
---------	---------------------	--------

### ご飯 Rice

ガーリックライス	Garlic fried rice	¥1,500
----------	-------------------	--------

しば漬けピラフ	Shibazuke fried rice, scrambled egg with dashi sauce	¥2,200
---------	--	--------

ふわふわ玉子と和風あんかけ

梅の焼き茶漬け	Plum rice galette with dashi soup	¥2,200
---------	-----------------------------------	--------

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.

## 鉄板焼 アラカルト Teppanyaki – A la carte

### 黒毛和牛 Japanese black cattle : Wagyu beef

#### 黒毛和牛 (A4) Wagyu (A4)

サーロイン 100g	A4 Sirloin 100g	¥11,200
サーロイン 150g	A4 Sirloin 150g	¥16,800
サーロイン 200g	A4 Sirloin 200g	¥22,400
サーロイン 250g	A4 Sirloin 250g	¥28,000
フィレ 100g	A4 Fillet 100g	¥12,400
フィレ 150g	A4 Fillet 150g	¥18,600
フィレ 200g	A4 Fillet 200g	¥24,800
フィレ 250g	A4 Fillet 250g	¥31,000

#### 黒毛和牛 (A5) Wagyu (A5)

フィレ 100g	A5 Fillet 100g	¥16,000
フィレ 150g	A5 Fillet 150g	¥24,000
フィレ 200g	A5 Fillet 200g	¥32,000
サーロイン 100g	A5 Sirloin 100g	¥17,000
サーロイン 150g	A5 Sirloin 150g	¥25,500
サーロイン 200g	A5 Sirloin 200g	¥34,000

## アラカルト A la carte

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado salad	¥2,500
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin salad	¥2,500
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	¥2,800
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	¥4,000
和牛醤油糀焼	Grilled Wagyu sirloin with soy malt	¥6,500
きんき炭焼き	Charcoal grilled ocean perch	¥9,000
海老天婦羅 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥2,800
天婦羅盛合せ 五種盛り	5 kinds of tempura of the day	¥4,800
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)	¥3,100
稲庭うどん(冷 又は 温)	Inaniwa udon noodles (cold or hot)	¥3,100
天井	Assorted tempura rice bowl	¥5,000
御飯セット	Gohan set	¥1,200
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、 季節のフルーツと黒糖クリーム添え	Vanilla ice cream with seasonal fruit and brown sugar cream	¥1,800
クリーム白玉あんみつ	Green tea ice cream with rice-flour dumplings and sweet bean paste	¥1,500
メロン(1/6カット)	Melon (1/6 cut)	¥4,000

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.

## ベジタリアン メニュー Vegetarian Menu

和食 Traditional Japanese	V-自家製豆腐と湯葉のサラダ Homemade tofu and soy milk skin salad	¥2,500	
	White radish, carrot, cucumber, potherb mustard, onion, tomato, yuba, lotus root, tofu, kelp, sesame		
	ドレッシングは以下よりお選びください。 Please choose one dressing from the following:		
	塩麹ドレッシング Salt malt dressing - onion, kouji malt with salt, vinegar, vegetable oil		
	胡麻ドレッシング Sesame dressing - sesame, ponzu vinegar, mayonnaise, sesame oil		
	玉葱ドレッシング Onion dressing - onion, apple, honey, vinegar, soy sauce, vegetable oil		
	正油ドレッシング Soy sauce dressing - soy sauce, sweet sake, sesame oil		
	V-日本そば(冷又は温) Soba noodle (cold or hot)	¥3,100	
	Soba noodles, leek, seaweed, soup (kelp stock, sweet sake, soy sauce)		
	V-稲庭うどん(冷又は温) Inaniwa udon noodle (cold or hot)	¥3,100	
	Udon noodles, leek, seaweed, soup (kelp stock, sweet sake, soy sauce)		
	V-季節野菜の炊き合わせ Assorted simmered vegetable	¥3,200	
	Seasonal vegetables (kelp stock, sweet sake, soy sauce)		
	V-野菜天婦羅盛り合わせ Assorted vegetable tempura with salt	¥3,800	
	Seasonal vegetables, flour, egg, salt		
	*The same cooking oil may be used for non vegetarian items too		
寿司 Sushi	かんぴょう巻 Dried gourd strip roll - dried gourd shavings (marinated with sweet sake, salt and soy sauce)	ALL ¥1,200	
	かっぱ巻 Cucumber roll - cucumber, sesame		
	たくあん巻 Pickled radish roll - yellow pickled radish (marinated with sugar, salt and soy sauce)		
	うめしそ巻 Plum and perilla leaf roll - pickled plum, perilla leaf		
	梅きゅう巻 Plum and cucumber perilla leaf roll - pickled plum, perilla leaf, cucumber		
	アボカド巻 Avocado roll - avocado		
	山ごぼう巻 Wild burdock roll - wild burdock (marinated with soy sauce)		
	*Sushi rice made with sweet sake, sugar, salt and vinegar		
	*Each sushi roll come with 5 - 6 pieces and rolled in dried seaweed		
	鉄板焼 Teppan-yaki	タマネギ Onion	Half size ¥700
ジャガイモ Potato		¥750	¥1,500
アスパラガス Asparagus		¥1,350	¥2,700
椎茸 Shiitake mushroom		¥1,450	¥2,900
焼野菜の盛合せ Assorted vegetables		¥1,450	¥2,900

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.