

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

十二颯ライスストーリー

JUNISOH RICE STORY

お客様にご提供する料理の食材を自らの手で育てたい、そんなシンプルな気持ちから始まったライス・プロジェクト。日本料理「十二颯」のライスプロジェクトは、私が料理長に就任した2017年、長野県上田市のご協力のもと始まりました。

わずか7名でスタートしたこのプロジェクトは、現在ではホテル内の様々な部署の有志20名以上が参加し、上田市の多くの方々をも巻き込んだプロジェクトへと成長しています。私たちが大切にしている創業者コンラッド・ヒルトンの言葉「地球という星をおもてなしの心で温かく照らし続けます」の精神がこのお米作りを通し、ホテルと地域社会、生産者とお客様をつないでいる事をうれしく思います。

田植えや稲刈りを体験することにより、生産者の絶え間ない努力を知り、そして今まで以上に食材に敬意を払うよい機会となりました。また、自らが作ったお米をお客様へご提供するうれしさは何物にも変えられない喜びです。

The Rice Project began with this simple desire to grow the ingredients for the dishes we serve to our valued guests with our own hands. The Rice Project at the Japanese restaurant JUNISOH began in 2017, when I took over as head chef, with the cooperation of Ueda City in Nagano Prefecture.

The project, which started with just seven people, has now grown into a project involving more than 20 volunteers from various departments in the hotel along with the local community of the Ueda City as well. We are happy that the spirit of our founder Conrad Hilton's words, "It has been and continuous to be our responsibility to fill the earth with the light and warmth of hospitality", which we hold dear, is being used to connect the hotel with the local community, producers and guests through this rice farming project.

Experiencing rice planting and harvesting has given us a good opportunity to learn about the continuous efforts of the producers and to pay more respect to the foodstuffs than ever before. The joy of serving the rice we grow to our customers is an unparalleled pleasure.

青柳 源太
Genta Aoyagi

鰻重

Broiled eel on rice

うざく

Eel and cucumber with vinegar sauce

鰻重

Broiled eel on rice

肝吸

Clear soup with eel liver

水菓子

Seasonal fruits

¥13,500



アラカルト

A la carte

| | |
|-------------------------------------|--------|
| 鰻重 | ¥7,500 |
| Boiled eel on rice | |
| うなぎ蒲焼 | ¥6,500 |
| Broiled eel 'Kabayaki' | |
| うざく | ¥3,800 |
| Eel and cucumber with vinegar sauce | |

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 +¥2,500

※赤身 白身 光物 他二貫

5 kinds of nigiri sushi extra charge +¥2,500

Tuna, white fish, silver skinned fish, two daily chef choice

又は / or

特選寿司五貫 +¥4,000

※中トロ 雲丹 イクラ 他二貫

5 kinds of premium nigiri sushi extra charge +¥4,000

Medium marbled tuna, sea urchin, salmon roe, two daily chef choice

玉子

Japanese omelet

赤出汁

Miso soup

デザート

Dessert

¥10,000

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.

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.

昼会席
Lunch Kaiseki
Japanese Kaiseki

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

蒸物
筍の茶碗蒸し 海老餡掛け
Steamed egg custard with bamboo shoot covered with shrimp thick sauce

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

焼物
鱈若草焼 ホタルイカソース
Grilled Spanish mackerel with baby squid sauce

煮物
豚柔らか煮 醤油糀煮込み
Braised pork in soy malt

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

甘味
胡麻のパンナコッタ
Sesame panna cotta

¥11,500

匠会席
Takumi Kaiseki
Japanese Kaiseki

造り

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

鍋物

山菜ねぎま鍋
Small hot pot with tuna, green onion and seasonal vegetables

焼物

和牛と筍の香り焼
Grilled wagyu and bamboo shoot

煮物

海老と牛タンの濃平煮
Simmered shrimp and beef tongue

食事

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

甘味

メロン 本日の和菓子
Seasonal melon and today's Japanese sweets

¥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
春菜と鮮魚の造り盛り合わせ
Assorted seasonal sashimi

吸物
炙り北寄貝若筍椀
Clear soup with seared surf clam and bamboo shoot

焼物
和牛照焼 焼山菜とトリュフポテト添へ
Wagyu teriyaki with grilled wild vegetables

揚物
たらば蟹と蕨の湯葉包み揚げ
Deep fried king crab meat and butterbur rolled by soy milk skin

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

甘味
メロン 本日の和菓子
Seasonal melon and today's Japanese sweets

¥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

¥5,000

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

¥4,500