

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

平日数量限定 Weekday's limited special

手巻き寿司
Hand rolled sushi

籠盛り前菜
Assorted seasonal appetizer

手巻き寿司セット
Hand rolled sushi

鮪 Tuna	いくら Salmon roe	甘海老 Sweet shrimp	白身 White fish	サーモン Salmon
蟹 Boiled crab	帆立 Scallap	鰻 Simmered eel	胡瓜 Cucumber	玉子 Egg omlet

沢庵
Pickled Japanese radish

白酢飯 赤酢飯
White vinegered rice and red vinegered rice

赤出汁
Miso soup

紫陽花パフェ
Seasonal parfait

花煎茶
ヒルトン東京オリジナルブレンドティー
Hilton Tokyo original tea

¥7,800



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.

寿司会席
Sushi Kaiseki
Japanese Kaiseki

本日の先附
Appetizer of the day

車海老とマッシュルーム アスパラの黄身酢和え
'Kuruma' prawn, mushroom and asparagus with egg yolk vinegar sauce

刺身二種盛
2 kinds of sashimi

伊佐木塩焼と馬鈴薯の鯛酒盗炒め
Grilled 'Isaki' and stir fried potato with salted sea bream

トマト豆腐
Tomato tofu

鰻の山椒煮
Simmered eel with Japanese sansho pepper

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

赤出汁
Miso soup

本日の最中アイス
Today's 'Monaka' wafer with ice cream

¥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.

寿司 喜
Sushi YOROKOBI

先付
Appetizer of the day

サラダ
Salad

にぎり八貫
8 kinds of nigiri sushi

中トロ(二貫)
Medium marbled tuna (2 pieces)

白身
White fish

貝類
Clam

雲丹
Sea urchin

いくら
Salmon roe

海老
Prawn

光り物
Silver skinned fish

玉子
Japanese omelet

巻物
Sushi roll

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥8,500

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.

寿司 倅
Sushi KOU

先付
Appetizer of the day

サラダ
Salad

造り二種
2 kinds of sashimi

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi

中トロ(二貫)
Medium marbled tuna (2 pieces)

白身
White fish

貝類
Clam

雲丹
Sea urchin

いくら
Salmon roe

海老
Prawn

光り物
Silver skinned fish

煮穴子
Simmered sea eel

玉子
Japanese omelet

巻物
Sushi roll

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥12,500

寿司 旬
Sushi SHUN

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

海老
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

¥17,500

海鮮ちらし Chirashi Sushi

先付
Appetizer of the day

サラダ
Salad

海鮮ちらし
Chirashi Sushi

赤身 中トロ 白身 海老 貝 光り物
雲丹 いくら 煮穴子 玉子

Tuna, medium marbled tuna, white fish, prawn, clam, silvery skinned fish
sea urchin, salmon, sea eel, cut of omelet

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥8,500



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.

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