

十二颯

JUNISOH

DINNER 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*

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 湊  
Sushi MINATO

先付  
Appetizer of the day

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	車海老 Kuruma 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

¥13,500

寿司 葵  
Sushi AOI

先付  
Appetizer of the day

造り二種  
2 kinds of sashimi

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	車海老 Kuruma 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

¥16,500

寿司 楓  
Sushi KAEDE

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

車海老

Kuruma 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

¥18,500

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 華  
Sushi HANA

先付  
Appetizer of the day

造り三種  
3 kinds of sashimi

焼き物  
Seasonal grilled fish

にぎり八貫（お好みで）  
Your choice of 8 kinds of nigiri sushi

大トロ Marbled tuna	
鱈 Horse mackerel	赤身 Tuna
小肌 Spotted sardine	中トロ Medium marbled tuna
サーモン Salmon	赤貝 Ark shell
玉子 Japanese omelet	つぶ貝 Snail shell
帆立 Scallop	穴子 Simmered sea eel
いくら Salmon roe	雲丹 Sea urchin
烏賊 Squid	牡丹海老 Botan prawn
季節の白身魚 Seasonal white fish	車海老 Kuruma prawn

巻物  
Sushi roll

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥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.