

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*

鉄板焼 鈴  
Teppanyaki – SUZU

ガーデンサラダ  
Garden salad

焼野菜  
Grilled vegetables

帆立貝と旬魚のソテー  
Sautéed scallop and fish

又は / or

黒毛和牛サーロイン (80g)  
Wagyu sirloin (80g)

又は / or

黒毛和牛フィレ A4 (80g) +¥3,000  
Wagyu fillet A4 (80g) extra charge +¥3,000

ご飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles  
※ガーリックライスをご希望の場合は +¥1,000 にて承ります  
Garlic fried rice extra charge +¥1,000

デザート  
Dessert

¥6,800

鉄板焼 鼓  
Teppanyaki – TSUZUMI

ガーデンサラダ  
Garden salad

紋甲イカの磯辺ピカタ 青菜炒め添え  
自家製チリソースを添へて  
Squid piccata with sautéed vegetables, home-made chili sauce

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

ご飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles  
※ガーリックライスをご希望の場合は +¥1,000 にて承ります  
Garlic fried rice extra charge +¥1,000

デザート  
Dessert

¥8,200

鉄板焼 笛  
Teppanyaki – FUE

ガーデンサラダ

Garden salad

帆立貝の鉄板焼

白みそのハーブバターソース

Sautéed scallop, miso and herb butter sauce

旬魚ときのこのソテー

和風餡をかけて

Sautéed fish and mushrooms

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

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic fried rice, miso soup, Japanese pickles

デザート

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付けください。

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 琴  
Teppanyaki – KOTO

ガーデンサラダ  
Garden salad

旬魚と野菜のソテー  
和風餡をかけて  
Sautéed fish and vegetables

鮑のソテー 柚子ソース  
Sautéed abalone, yuzu citrus sauce

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

ガーリックライス 赤出汁 香の物  
Garlic fried rice, miso soup, Japanese pickles

デザート  
Dessert

¥17,000

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付けください。

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 極

## Teppanyaki – KIWAMI

本日の前菜  
Appetizer of the day

フォアグラのソテー  
Sautéed foie gras

活車海老の鉄板焼き 伊勢海老の味噌ソース  
Grilled live prawn, Ise lobster corail butter sauce

活鮑の炎焼き 柚子バターソース  
Chef's Signature grilled abalone flambé, yuzu citrus butter sauce

季節の焼野菜盛合せ  
Assorted grilled seasonal vegetables

ガーデンサラダ  
Garden salad

黒毛和牛サーロイン (80g)  
Wagyu sirloin (80g)

又は/or

黒毛和牛フィレ (80g)  
Wagyu fillet (80g)

ガーリックライス 赤出汁 香の物  
Garlic fried rice, miso soup, Japanese pickles

又は/or

梅の焼茶漬け  
Plum rice galette with dashi soup

デザート  
Dessert

¥36,000