

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

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.

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.

寿司と鉄板和牛のよくばりディナー
Sushi & Teppanyaki Wagyu Special Dinner

ガーデンサラダ
Garden salad

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

黒毛和牛フィレ A5 (100g) +¥7,300
Wagyu fillet A5 (100g) extra charge +¥7,300

黒毛和牛サーロイン A5 (100g) +¥8,300
Wagyu sirloin A5 (100g) extra charge +¥8,300

寿司三貫 巻物
※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 巻物 +¥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

特選寿司五貫 巻物 +¥4,000
※中トロ 雲丹 イクラ 他二貫
5 kinds of premium nigiri sushi extra charge +¥4,000
Medium marble tuna, sea urchin, salmon roe, two daily chef choice

赤出汁
Miso soup

デザート
Dessert

¥18,000

匠会席
Takumi Kaiseki
Japanese Kaiseki

造り

鯉のスマークと牡丹海老炙り鰯の盛り合わせ
Assorted sashimi of smoked bonito, botan prawn and seared barracuda

椀物

鱧と焼茄子の叩き冬瓜椀
Clear soup with winter melon, conger eel and eggplant

焼物

鰻蒲焼ともろこし真丈の重ね焼
Eel 'Kabayaki' and corn cake

煮物

冷やし煮物 鮑と海老の油霜 彩り夏野菜琥珀ジュレ掛け
Chilled simmered abalone and prawn, kohaku jelly

食事

季節の土鍋ご飯 赤出汁
Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味

クリーム白玉あんみつ
Ice cream with rice-flour dumplings and sweet bean paste

¥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.

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

心会席
Kokoro Kaiseki
Japanese Kaiseki

造り

炙り鮪梅おろし和へ牡丹海老と鰯の盛り合わせ
Assorted sashimi of seared tuna with grated plum and radish, botan prawn and barracuda

鍋物

鰻柳川風鍋
Small hot pot with eel and egg

焼物

和牛照焼 すき焼仕立て
Teriyaki wagyu beef, Japanese sukiyaki flavor

揚物

鱧と鮑の米粉揚げ 彩り夏野菜添へ
Deep fried conger eel and abalone with seasonal vegetables

食事

季節の土鍋ご飯 赤出汁
Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味

クリーム白玉あんみつ
Ice cream with rice-flour dumplings and sweet bean paste

¥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.

松阪牛しゃぶしゃぶ
Matsusaka Beef Shabu Shabu

黒毛和牛たたき
Wagyu beef Tataki

松阪牛リブロール
Matsusaka beef spencer roll

野菜盛り合わせ
Assorted vegetables

胡麻だれ ポン酢 梅だれ 薬味
Sesame sauce, vinegar sauce, plum sauce, condiments

きしめん
Kishimen noodles

水菓子
Seasonal fruit

¥20,000



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