

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

おせち会席
Osechi Kaiseki
Japanese Kaiseki

新春祝肴盛り合わせ
Assorted New Year appetizer

鮪と鯛薄造り
Tuna and thin sliced sea bream sashimi

鮑と根菜の煮しめ
Simmered abalone and seasonal root vegetables

雑煮
“Zoni” soup with rice cake and seasonal vegetables

甘酒プリン 苺と黒豆のせ
Amasake pudding with strawberry and sweet beans

¥13,000

初夢 会席
HATSUYUME Kaiseki
Japanese Kaiseki

前菜
新春祝肴盛り合わせ
Assorted New Year appetizer

吸物
炙り鰯みぞれ椀
Clear soup with grated turnip and seared yellowtail

造り
鮪と鯛薄造り
Tuna and thin sliced sea bream sashimi

焼物
和牛と牡蠣の朴葉焼
Grilled Wagyu and oyster with miso on the Hoba leaf

揚物
ふぐ唐揚げ
Deep fried blowfish

食事
金目鯛土鍋ご飯 赤出汁
Japanese clay pot mixed rice with grilled golden eye snapper, miso soup

甘味
メロン 苺 甘酒プリン
Melon, strawberry, amasake pudding

¥16,000



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.

アラカルト A la carte

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado salad	¥2,500
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin salad	¥2,500
ドレッシングは以下よりお選びください。 塩糀ドレッシング / 胡麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング Please choose one dressing from the following: Salt malt / Sesame / Onion / Soy sauce		
茶碗蒸し 海老そぼろあんかけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥2,800
旬野菜の炊き合わせ	Assorted seasonal simmered vegetables	¥3,200
鶏照り焼き 山椒おろし添へ	Chicken teriyaki with grated white radish	¥4,000
和牛醤油糀焼	Grilled Wagyu sirloin with soy malt	¥6,500
きんき炭焼き	Charcoal grilled ocean perch	¥9,000
海老天婦羅 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥2,800
天婦羅盛り合わせ 五種盛り 海老 白身 茄子 椎茸 薩摩芋	5 kinds of tempura of the day Prawn, white fish, eggplant, shiitake mushroom, sweet potato	¥4,800
御飯セット 御飯 赤出汁 お新香	Gohan set Steamed rice, miso soup, Japanese pickles	¥1,200
赤出汁	Miso soup	¥800

甘味 Dessert

バニラアイスクリーム、 季節のフルーツと黒糖クリーム添え	Vanilla ice cream with seasonal fruit and brown sugar cream	¥1,800
クリーム白玉あんみつ	Green tea ice cream with rice-flour dumplings and sweet bean paste	¥1,500
メロン(1/6カット)	Melon (1/6 cut)	¥4,000

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.