

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 神楽
Teppanyaki – KAGURA

ガーデンサラダ
Garden salad

帆立と三種きのこのソテー
Sautéed scallop and 3 kinds of mushrooms

真鯛のソテー 和風餡
Sautéed sea bream covered with thick dashi sauce

冬焼野菜
Grilled seasonal vegetables

黒毛和牛サーロイン(100g)
Wagyu sirloin (100g)

又は/or

黒毛和牛フィレ(100g)+¥3,700
Wagyu fillet (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

¥12,500

鉄板焼 来光
Teppanyaki – RAIKOU

ガーデンサラダ
Garden salad

フォアグラと赤ナスのソテー
Sautéed foie gras and eggplant

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

冬焼野菜
Grilled seasonal vegetables

黒毛和牛サーロイン(100g)
Wagyu sirloin (100g)

又は/or

黒毛和牛フィレ(100g)+¥3,700
Wagyu fillet (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

¥18,000

鉄板焼 シェフズスペシャルコース Teppanyaki – Chef's Special

本日の前菜

Appetizer of the day

鮑の炎焼き

Chef's signature grilled abalone flambé

伊勢海老のテルミドール

Ise lobster thermidor

焼野菜盛り合わせ

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

デザート

Dessert

¥38,000



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.

鉄板焼 アラカルト Teppanyaki – A la carte

フォアグラのソテー	Sautéed foie gras	¥5,500
帆立貝(二個)	Scallops (2 pieces)	¥4,600
活車海老(一尾)	Prawn (1 piece)	時価 Market price
活鮑	Abalone	時価 Market price
活伊勢海老	Ise lobster	時価 Market price
焼野菜の盛り合わせ	Assorted vegetable	¥2,900
ガーリックライス	Garlic fried rice	¥1,500

黒毛和牛

Japanese black cattle : Wagyu beef

黒毛和牛(A4)

Wagyu (Rank A4)

サーロイン 100g	A4 Sirloin 100g	¥11,200
サーロイン 150g	A4 Sirloin 150g	¥16,800
サーロイン 200g	A4 Sirloin 200g	¥22,400
フィレ 100g	A4 Fillet 100g	¥12,400
フィレ 150g	A4 Fillet 150g	¥18,600
フィレ 200g	A4 Fillet 200g	¥24,800

黒毛和牛(A5)

Wagyu (Rank A5)

フィレ 100g	A5 Fillet 100g	¥16,000
フィレ 150g	A5 Fillet 150g	¥24,000
フィレ 200g	A5 Fillet 200g	¥32,000
サーロイン 100g	A5 Sirloin 100g	¥17,000
サーロイン 150g	A5 Sirloin 150g	¥25,500
サーロイン 200g	A5 Sirloin 200g	¥34,000

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.