

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

寿司 福  
Sushi – FUKU

先付  
Appetizer of the day

サラダ  
Salad

寿司八種  
8 kinds of sushi

赤身 Tuna	白身 White fish
中トロ Medium marbled tuna	光物 Silver skinned fish
貝類 Clam	牡丹海老 Botan prawn
いくら Salmon roe	巻物 Sushi roll

玉子焼  
Japanese omelet

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥12,000

寿司 宝  
Sushi – TAKARA

先付  
Appetizer of the day

造り二種  
2 kinds of sashimi

寿司九種  
9 kinds of sushi

中トロ Medium marbled tuna	白身 White fish
貝類 Clam	雲丹 Sea urchin
いくら Salmon roe	牡丹海老 Botan prawn
光物 Silver skinned fish	煮穴子 Simmered Sea eel
巻物 Sushi roll	

玉子焼  
Japanese omelet

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥16,000

アラカルト  
A la carte

握り  
Nigiri sushi (1 piece)

鱈  
Horse mackerel ¥1,300  
小肌  
Spotted sardine  
サーモン  
Salmon  
帆立  
Scallop  
いくら  
Salmon roe

烏賊  
Squid ¥1,500  
穴子  
Simmered sea eel  
赤身  
Tuna  
かんばち  
Amberjack

鰻  
Simmered eel ¥1,700  
平目  
Flounder

赤貝  
Ark shell ¥2,000  
つぶ貝  
Snail shell  
中トロ  
Medium marbled tuna  
牡丹海老  
Botan prawn  
金目鯛  
Golden eye snapper

大トロ  
Marbled tuna ¥2,300

車海老  
Kuruma prawn 時価  
雲丹  
Sea urchin Market price

巻物  
Cut roll sushi (6 piece)

かんぴょう  
Dried gourd strip roll ¥1,200  
かっぱ  
Cucumber roll

穴キュウ  
Simmered sea eel and cucumber roll ¥1,700

鉄火  
Tuna roll ¥2,300

トロ鉄火  
Marbled tuna roll ¥2,500  
ネギトロ  
Marbled tuna and green onion roll  
トロタケ  
Marbled tuna and pickled radish roll

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.