

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

寿司会席
Sushi Kaiseki
Japanese Kaiseki

本日の先付
Appetizer of the day

焼牡蠣のオイル漬
Grilled oyster pickled in oil

造り二種
2 kinds of sashimi

金目鯛塩焼 百合根すり流し
Grilled golden eye snapper, lily bulb white sauce

あん肝ポン酢
Monkfish liver, ponzu vinegar

蓮根饅頭 銀箔掛け
Steamed lotus root bun, thick 'dashi' sauce

寿司 五貫
Chef's recommendation 5 kinds of nigiri sushi

赤出汁
Miso soup

本日の最中アイス
Today's 'Monaka' wafer with ice cream

¥25,000



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 藍 Sushi AI

先付
Appetizer of the day

造り二種盛り + ¥3,000
2 kinds of sashimi extra charge + ¥3,000

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

車海老
Prawn

光り物
Silver skinned fish

穴子
Simmered sea eel

巻物
Sushi roll

玉子
Japanese omelet

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert



¥13,500

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 堇
Sushi SUMIRE

先付

Appetizer of the day

造り二種

2 kinds of sashimi

焼き物

Seasonal grilled fish

寿司十種

10 kinds of sushi

大トロ Marbled tuna	煮穴子 Simmered sea eel
中トロ Medium marbled tuna	白身 White fish
貝類 Clam	車海老 Kuruma prawn
光り物 Silver skinned fish	雲丹 Sea urchin
いくら Salmon roe	巻物 Sushi roll

玉子

Japanese omelet

赤出汁

Miso soup

甘味

Dessert



¥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.

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.

おまかせ OMAKASE

本日の先付
Appetizer of the day

おつまみ四種
季節の食材を使用した造り・焼物などをご用意いたします
4 kinds of side dish
Seasonal Sashimi and grilled fish, along with 2 other dishes, will be served

寿司 八貫
鮪・白身・貝類・光り物を含む
板前が贈る旬の鮮魚握りをお楽しみください
Chef's recommendation 8 kinds of nigiri sushi
Seasonal fresh fish nigiri sushi including tuna, white fish, shellfish, and silver skinned fish
presented by SUSHI chef

赤出汁
Miso soup

甘味
Desert

¥30,000