

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*

鰻重  
Broiled eel on rice

鰻重  
Broiled eel on rice

肝吸  
Clear soup with eel liver

¥8,500



アラカルト  
A la carte

うなぎ蒲焼  
Broiled eel ‘Kabayaki’ ¥6,500

うざく  
Eel and cucumber with vinegar sauce ¥3,800

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.

昼会席  
Lunch Kaiseki  
Japanese Kaiseki

前菜  
旬菜盛り合わせ  
Assorted seasonal appetizer

吸物  
蛤真丈生のり椀  
Seaweed soup with hard clam cake

造り  
鯉焼霜造り  
Seared bonito with herbs, ponzu jelly

焼物  
太刀魚手綱焼 葱味噌ソース  
Grilled sword fish with leek miso sauce

煮物  
牛醤油糍煮込み  
Stewed Wagyu with soy malt

食事  
冷製山菜天蕎麦  
Cold soba noodle with wild vegetable tempura

又は / or

季節土鍋ご飯 赤出汁 ¥2,700 / 一名様  
For an additional +¥2,700 per person  
Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味  
マンゴーシャーベット  
Mango sorbet

¥8,800

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.

# 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ランチ  
Sushi & Teppanyaki Wagyu Special Lunch

ガーデンサラダ  
Garden salad

焼野菜  
Grilled vegetables

黒毛和牛サーロイン (60g)  
Wagyu sirloin (60g)

又は / or

黒毛和牛フィレ A4 (60g) +¥2,200  
Wagyu fillet A4 (60g) extra charge +¥2,200

寿司三貫

※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 +¥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

又は / or

特選寿司五貫 +¥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

玉子

Japanese omelet

赤出汁

Miso soup

デザート

Dessert

¥10,000

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.

## 十二颯小箱 JUNISOH Bento Box

鮮魚の造り盛り合わせ  
Assorted sashimi

茶碗蒸し  
Steamed egg custard

ローストビーフサラダ  
Roast beef salad

天婦羅盛り合わせ  
Assorted tempura

じゃご飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice with baby sardines, miso soup, Japanese pickles

選べるデザート  
Dessert

¥6,000

## 天婦羅蕎麦 Soba Noodle with Tempura

小鉢  
Side dish of the day

天婦羅  
海老 白身 椎茸 薩摩芋 茄子 青唐  
Tempura  
Prawn, white fish, shiitake mushroom, sweet potato, eggplant, green chili

日本蕎麦  
Soba noodle (cold or hot)

薬味  
Condiments

¥4,500

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.