

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 ¥6,500  
Broiled eel ‘Kabayaki’

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

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  
玉蜀黍すり流し  
Grounded corn soup

造り  
鮮魚の造り盛り合わせ  
Assorted sashimi

焼物  
和風ローストビーフ 夏野菜添え  
Japanese roasted beef and grilled vegetables

煮物  
鰻飛竜頭 豆乳餡掛け  
Deep fried mixed ball of tofu and eel with thick soy milk sauce

食事  
季節土鍋ご飯 赤出汁  
Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味  
桃のシャーベット  
Peach sorbet

¥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.

## 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.