

十二颯

JUNISOH

DINNER 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*

鰻重コース

Broiled eel on rice course

うざく

Eel and cucumber with vinegar sauce

鰻重

Broiled eel on rice

肝吸

Clear soup with eel liver

水菓子

Seasonal fruits

¥13,500



アラカルト

A la carte

鰻重	¥8,500
Boiled eel on rice	
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.

# 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.

匠会席  
Takumi Kaiseki  
Japanese Kaiseki

造り

鮮魚の造り盛り合わせ  
Assorted sashimi

椀物

炙り鰻と焼茄子椀  
Clear soup with seared conger eel and eggplant

焼物

合鴨と加茂茄子 玉蜀黍グラタン  
Gratin with duck meat, eggplant and corn

冷鉢

和牛冷しゃぶと夏野菜 胡麻ダレ掛け  
Chilled Wagyu beef shabu-shabu and seasonal vegetable with sesame sauce

食事

季節の土鍋ご飯 赤出汁  
Seasonal Japanese clay pot mixed rice, miso soup

甘味

マンゴーと桃のジュレ掛け  
Mango with peach jelly

¥18,000



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.

十二颯会席  
Junisoh Kaiseki  
Japanese Kaiseki

造り

伊勢海老と鮮魚の造り盛り合わせ  
Ise lobster and assorted sashimi

椀物

タラバ蟹と冬瓜の蟹味噌椀  
Crab miso soup with crab and winter melon

焼物

黒毛和牛サーロインと旬野菜鉄板焼き  
Grilled Wagyu sirloin and seasonal vegetables

揚げ物

牡蠣と太刀魚の南蛮仕立て 水玉野菜添え  
Deep fried oyster and swordfish marinated vinegar with mixed seasonal vegetable

食事

寿司五貫 赤出汁  
5 kinds of sushi, miso soup

甘味

マンゴーと桃のジュレ掛け  
Mango and peach jelly

¥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.

松阪牛しゃぶしゃぶ

Matsusaka Beef Shabu Shabu

黒毛和牛たたき

Wagyu beef Tataki

松阪牛リブロール

Matsusaka beef spencer roll

野菜盛り合わせ

Assorted vegetables

胡麻だれ ポン酢 梅だれ 薬味

Sesame sauce, vinegar sauce, plum sauce, condiments

きしめん

Kishimen noodles

水菓子

Seasonal fruit

¥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.

写真はイメージです。 Product image for illustration purpose only.