

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、2017年より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経緯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, 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.

鰻重コース  
BROILED EEL ON RICE

お造り  
Assorted sashimi

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<br>Broiled eel on rice                  | ¥8,500 |
| うなぎ蒲焼<br>Broiled eel 'Kabayaki'            | ¥6,500 |
| うざく<br>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.

# 十二颯御膳 JUNISOH GOZEN

## 小鉢

Appetizer of the day

## 鮮魚の造り三種盛り

3 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.

黒毛和牛フィレカツ御膳  
WAGYU FILLET CUTLET SET MENU

小鉢  
Appetizer of the day

ガーデンサラダ  
Garden salad

黒毛和牛フィレカツ  
Deep fried Wagyu fillet cutlet

ご飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

¥14,000



アラカルト  
A LA CARTE

黒毛和牛フィレカツ  
Deep fried Wagyu fillet cutlet

¥12,500

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.

# 匠会席 TAKUMI KAISEKI

## 造り

鮮魚の造り盛り合わせ  
Assorted sashimi

## 椀物

焼き鰯と茸の沢煮椀  
Clear savory broth with grilled barracuda, mushrooms and finely julienned vegetables in a clear broth

## 焼物

和牛と松茸の挟み焼き  
Grilled Wagyu beef with Matsutake mushroom

## 蒸し物

帆立と鯖の養老蒸し  
Steamed scallop and Spanish mackerel covered with grated Japanese yam

## 食事

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

## 甘味

メロン シャインマスカット  
Melon, Shine muscat

¥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

## 造り

鮮魚の造り盛り合わせ  
Assorted sashimi

## 椀物

鱈場蟹と冬瓜の蟹味噌椀  
Crab miso soup with king crab and winter melon

## 揚げ物

きんきと鱧の湯葉衣揚げ  
Deep-fried ocean perch and pike conger eel wrapped in 'Yuba'

## 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

## 食事

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

## 甘味

メロン 桃  
Melon, peach

¥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.