

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

爽秋の寿司御膳－実
SUSHI GOZEN－MINORI

前菜盛り合わせ

胡桃豆腐

もって菊と法蓮草のお浸し

茹で落花生

Assorted seasonal appetizer

Walnut tofu

Boiled spinach and edible chrysanthemum marinated in dashi soy sauce

Boiled peanuts

造り二種

2 kinds of sashimi

鱧と松茸の小鍋仕立て

鱧 松茸 春菊 鯛 豆腐 葱 銀杏 湯葉

Pike conger and Matsutake mushroom in a small hot pot

infused with dashi broth

Shungiku, sea bream, tofu, green onion, ginkgo nuts, tofu skin

寿司 5 貫

白身 赤身 光り物 甘海老 いくら

5 kinds of sushi

White fish, tuna, silver skined fish, sweet shrimp, salmon roe

栗豆乳プリン

Chestnut soy milk pudding

¥8,500



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 おまかせ - 奏 -
SUSHI – OMAKASE
“KANADE”

本日の先付
Appetizer of the day

サラダ
salad

おまかせ握り12貫＋巻物
大トロ・中トロ・雲丹・白身・貝類・光り物を含む
板前が贈る旬の鮮魚の握りを「炭火炙り」「葉燻し」「茹で上げ」など
特別な技法を用いて五感でお楽しみいただけます。
Chef's Selection: 12 Pieces of Nigiri & Sushi Rolls
Includes fatty tuna (otoro and chutoro), sea urchin, white fish, shellfish and silver-skinned fish.
Experience seasonal fresh fish prepared by our chefs using special techniques - such as charcoal searing, straw smoking, and gentle boiling - designed to delight all senses.

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥22,000

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.

寿司 楽

SUSHI – RAKU

先付
Appetizer of the day

サラダ
Salad

寿司八種
8 kinds of sushi

赤身(二貫)
Tuna (2 pieces)

白身
White fish

貝類
Clam

いくら
Salmon roe

海老
Prawn

光り物
Silver skinned fish

巻物
Sushi roll

玉子
Japanese omelet

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥8,500



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 様
SUSHI – SYOU

先付
Appetizer of the day

サラダ
Salad

造り二種盛り + ¥ 3,000
2 kinds of sashimi extra charge + ¥ 3,000
本日の一品 + ¥ 3,000
Today's Chef's recommendation extra charge + ¥ 3,000

寿司十種
10 kinds of sushi

中トロ二貫 Medium marbled tuna (2 pieces)	いくら Salmon roe
白身二貫 White fish (2 pieces)	海老 Prawn
貝類 Clam	光り物 Silver skinned fish
雲丹 Sea urchin	巻物 Sushi roll

玉子
Japanese omelet

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥11,500



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.

海鮮ちらし CHIRASHI – SUSHI

先付
Appetizer of the day

サラダ
Salad

海鮮ちらし
Chirashi sushi

赤身 中トロ 白身 海老 貝 光り物
いくら 煮穴子 玉子

Tuna, medium marbled tuna, white fish, prawn, clam, silvery skinned fish
salmon roe, sea eel, cut of omelet

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥8,500



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.