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、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.

牛ひつまぶし御膳
ROASTED & GRILLED BEEF ON RICE

本日の小鉢
Appetizer of the day

湯葉サラダ
Soy milk skin salad

国産牛サーロインとローストビーフのひつまぶし
特製コンソメ出汁を添えて
Japanese domestic sirloin two-way grilled and roasted with consomme Dashi 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.

昼会席
LUNCH KAISEKI

前菜
旬菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizer

椀物
炙り鰤と焼葱の清汁
Clear soup with seared yellowtail and grilled green onion

造り
鮮魚の造り盛り合わせ
Assorted sashimi

焼物
秋鮭と白味噌のチーズ焼き
Grilled autumn salmon with white miso and cheese gratin

煮物
豚ロースと焼蕪の柚子胡椒餡かけ
Simmered pork loin and grilled turnip in a thickened yuzu kosho ‘Dashi’ sauce

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
栗あんみつ
‘Anmitsu’
Chestnut ice cream, agar jelly, sweet bean paste

¥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
3 kinds of sashimi

きんき炭焼
Charcoal grilled ocean perch

又は / or

和牛醤油糀焼き
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 ¥12,500
Deep fried Wagyu fillet cutlet

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

じゃこご飯 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.