十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

寿司御膳ー山茶花
SUSHI GOZENーSAZANKA

前菜盛り合わせ
百合根豆腐
あん肝
公魚南蛮漬け
Assorted seasonal appetizer
Lily bulb tofu
Monkfish liver
Marinated smelt in sweet and sour vinegar sauce

造り二種
2 kinds of sashimi

鮪と鰤のしゃぶしゃぶ小鍋
鮪 鰤 白菜 占地 豆腐 葱 葛切り
Tuna and yellowtail shabu-shabu served with a small hot pot
Tuna, yellowtail, Chinese cabbage, shimeji mushrooms, tofu, green onion, kuzukiri noodle

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 skinned fish, sweet shrimp, salmon roe

さつまいも豆乳プリン
Sweet potato 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　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)	**海老** Prawn
白身 White fish	**光り物** Silver skinned fish
貝類 Clam	**巻物** Sushi roll
いくら Salmon roe	

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　祥
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.

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」「藁燻し」「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.

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.