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.

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.

匠会席
TAKUMI KAISEKI

造り

河豚薄造り

Thin sliced blowfish sashimi

椀物

牡蠣と雲子の小鍋仕立て

Oyster and soft cod roe served in a hot pot

焼物

甘鯛と下仁田葱の柚子味噌焼き

Grilled tile fish and Shimonita green onion with yuzu miso

蒸し物

和牛しゃぶしゃぶ 胡麻だれ掛け

Wagyu shabu-shabu with sesame 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

メロン 洋梨

Melon, pear

¥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
河豚薄造り
Thin sliced blowfish sashimi

椀物
きんき葛打ち椀
Clean ‘Dashi’ broth with ocean perch lightly coated in ‘Kudzu’ starch

揚物
伊勢海老 湯葉衣揚げ
Deep-fried Ise lobster wrapped in ‘Yuba’

焼物
黒毛和牛サーロインと旬野菜の鉄板焼き
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 洋梨
Melon, pear

¥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.