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.

寿会席
KOTOBUKI KAISEKI
Japanese Kaiseki

前菜
雲丹茶碗蒸し 木の芽餡かけ 紅白仕立て
Steamed egg custard with sea urchin, thick kinome sauce

椀物
鮑柔煮 春菜彩り椀
Tender-simmered abalone in a clear dashi soup

造り
河豚薄造り
Thin sliced blow fish sashimi

焼物
甘鯛と牡蠣の朴葉焼き
Grilled tile fish and oyster with miso on a magnolia leaf

又は /or
和牛ひれ肉と海老芋の朴葉焼き (+¥3,500)
Grilled Wagyu beef fillet and Ebi-imo taro with miso on a magnolia leaf (extra charge +￥3,500)

煮物
伊勢海老とフォアグラの葛煮
Simmered Ise lobster and foie gras with thick kuzu broth

食事
寿鯛土鍋ご飯 初春仕立て
Sea bream clay pot mixed rice, miso soup

甘味
メロン 苺 和菓子
Melon, strawberry, and Japanese sweets

¥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.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.