

Nabe Promotion

鍋料理フェア

とら河豚ちり Balloonfish

小鉢
とら河豚、野菜盛り合わせ
雑炊、香の物
水菓子

Amuse
Balloonfish, assorted vegetables
Rice porridge with Japanese pickles
Fruits

¥17,000

とら河豚ちりコース Balloonfish course

とら河豚刺身
とら河豚唐揚げ
とら河豚、野菜盛り合わせ
雑炊、香の物
水菓子

Balloonfish sashimi
Fried balloonfish
Balloonfish, assorted vegetables
Rice porridge with Japanese pickles
Fruits

¥19,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.

Nabe Promotion

鍋料理フェア

すっぽん Soft-shelled turtle

小鉢
すっぽん、野菜盛り合わせ
雑炊、香の物
水菓子

Amuse
Soft-shelled turtle, assorted vegetables
Rice porridge and Japanese pickles
Fruits

¥12,000

とら河豚一品料理 Balloonfish a la carte

とら河豚刺身 Balloon fish sashimi ¥8,000

とら河豚唐揚げ Fried Balloon fish ¥4,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.

JUNISOH Kaiseki

十二颯 会席

十二颯 JUNISOH

先付

頭矮蟹と芹の霜雪和へ
Boiled queen crab and seri, fruit gelée

造り

寒鰯聖護院かぶら包み
Winter yellowtail saishimi wrapped with turnip

焼物

鯖大徳寺焼
Broiled spotted mackerel with miso

鉄板焼

黒毛和牛二種食べ比べ
A4サーロイン A4フィレ (各30g)
2 kinds of wagyu teppan-yaki
A4 sirloin and A4 fillet (30g each)

鍋物

甘鯛と海老芋揚げ浸し
Marinated 'fried' tile fish and yam

食事

旬魚寿司三種
3 kinds of seasonal nigiri sushi

吸物

すっぽん白玉団子羹椀
Clear soup with softshell turtle meat ball

甘味

干し柿百合根チーズ卷
花豆珈琲煮
Lily bulb and cheese rolled with dried persimmon
Simmered beans with coffee

¥22,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

JUNISOH Kaiseki

十二颯 会席

心 KOKORO

先付

炭豆腐
Sesame tofu

前菜

旬菜五点盛り
5 kinds of appetizer

吸物

若筍椀
Clear soup with duck, young bamboo shoot and wakame seaweed

向付

鮮魚三点盛り
3 kinds of sashimi

焼物

鱈孟春焼
Grilled Spanish mackerel, cauliflower paste

煮物

百合根真丈 南蛮煮
Simmered fried chicken and lily bulb ball

中皿

吉野鰯 橙酢ジュレ
Boiled yellowtail, citrus vinegar gelee

食事

唐墨茶漬け 又は 炊き込み御飯
Botargo ochazuke - rice and dashi bowl, or seasonal steamed rice

水菓子

伊予柑ゼリー 苺
Iyokan orange jelly and strawberry

¥13,500

JUNISOH Kaiseki

十二瀬 会席

匠 TAKUMI

先付

鮭山海漬

Marinated salmon, herring roe, vegetables with wasabi sake lees

前菜

旬菜五点盛り

5 kinds of appetizer

吸物

火取り白子

Clear soup with broiled cod's soft roe

向付

鮮魚三点盛り

3 kinds of sashimi

焼物

黒毛和牛 聚楽焼

Grilled wagyu roll with burdock

煮物

鯛と冬野菜焼き合せ

Simmered yellowtail and winter vegetables

中皿

蟹拵巻 黄身酢

Vinegared crab meat rolled with white radish

食事

唐墨茶漬け 又は 炊き込み御飯

Botargo ochazuke - rice and dashi bowl, or seasonal steamed rice

水菓子

伊予柑ゼリー 苺

Iyokan orange jelly, strawberry

¥17,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

A la carte

アラカルト

お好みの魚をお好みのスタイルで

Fresh fish in your favorite style

籠に盛った魚より、お好みの魚と調理法をお選びいただけます。
Choose from the fish presented in the bamboo basket, and choose the way of cooking; grill, simmer, fry

時価 Market price

珍味

Delicacies

塩辛	Shiokara - pickled seafood in salt	¥1,500
旬野菜のお浸し	Boiled vegetables in dashi stock	¥1,500
今月の小鉢	Monthly delicacy	¥1,800
酒の肴盛り合わせ	Assortment of appetizers	¥1,800

刺身

Sashimi

本鮪	Tuna	¥4,700
白身魚	White fish	¥4,500
和牛かぶりタタキ	Wagyu tataki	¥3,800
刺身盛り合わせ	Assortment of sashimi	
三点盛り		¥3,500
3 kinds of sashimi		
五点盛り		¥5,000
5 kinds of sashimi		
七点盛り		¥7,000
7 kinds of sashimi		

内容はお近くの担当者にお申し付けください
Changes daily, please ask your attendant

A la carte

アラカルト

酢物 Vinegared dish

貝の盛合せ酢 Assortment of shellfishes with wakame seaweed and cucumber	¥3,900
魚貝盛合せ酢 (鯛・烏賊・赤貝・生雲丹・胡瓜・若布・生姜) Assortment of seafood (sea bream, squid, clam, sea urchin, cucumber, wakame seaweed, ginger)	¥3,500
水雲酢 Mozuku seaweed	¥1,800
鮪と長芋そうめん Tuna and yam	¥3,000

サラダ Salad

四種の海草サラダ 4 kinds of seaweed	¥1,500
「十二颯」サラダ トマト、グリーンレタス、玉葱、長葱、水菜、錦糸玉子、蒸し鳥 JUNISOH special Tomato, green lettuce, onion, leek, mizuna leaves, egg, steamed chicken	¥1,600
もみ野菜 大根、人参、胡瓜、海老、烏賊、鮪、昼鰯 Vegetable and seafood White radish, carrot, cucumber, prawn, squid, tuna, dried sardine	¥1,400

ドレッシングは以下よりお選びください。

フルーツドレッシング / 胡麻ドレッシング / 酢味噌 / 正油ドレッシング

Choice of dressings:

Fruit / sesame / vinegar and miso / soy sauce flavor

焼物 Grilled dish

車海老塩焼 Kuruma prawn	¥3,500
銀鱈西京焼 Cod fish marinated saikyo miso	¥3,000
河豚一夜干し Dried blowfish	¥3,000

A la carte

アラカルト

煮物 Simmered dish

今月の煮物	Monthly special	¥3,100
旬野菜の炊き合わせ	Simmered vegetables in season	¥2,600
甘鯛おろし煮	Simmered tile fish with grated white radish	¥3,500

天婦羅 Tempura

巻海老 一本	Prawn	¥1,200
野菜天婦羅盛合せ	Assortment of vegetables	¥4,000
天婦羅盛合せ 五点盛り	Assortment of 5 kinds	¥3,600
天婦羅盛合せ 七点盛り	Assortment of 7 kinds	¥6,000

内容はお近くの担当者にお申し付けください Items change daily, please ask your attendant

食事 Meal

日本そば	Soba noodles	¥2,000
土鍋仕立 季節の炊き込み	Mixed steamed rice in season	時価 Market price
お茶漬	Steamed rice with dashi soup	¥1,500
お新香盛合せ	Assortment of Japanese pickles	¥1,800

甘味 Dessert

小倉アイス	Sweet bean paste ice cream	¥1,000
自家製葛切り	Arrowroot jelly with brown sugar syrup	¥1,500
今月のデザート	Monthly special	時価 Market price
水菓子 (季節のフルーツ)	Fruit in season	時価 Market price

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.

Shabu Shabu Menu

しゃぶしゃぶメニュー

しゃぶしゃぶ会席 Shabu Shabu Kaiseki

小鉢、刺身三点盛り、季節の一品
黒毛和牛(A4)、野菜盛り合わせ
きしめん
水菓子

Amuse, 3 kinds of sashimi, seasonal dish
Wagyu (A4), assortment of vegetables
Kishimen noodles
Dessert

¥17,500

しゃぶしゃぶ「武」 Shabu Shabu 'Take'

小鉢
黒毛和牛(A4)、野菜盛り合わせ
きしめん
水菓子

Amuse,
Wagyu (A4), assortment of vegetables
Kishimen noodles
Dessert

¥14,000

しゃぶしゃぶ「颯」 Shabu Shabu 'Soh'

小鉢
特選黒毛和牛(A5)、野菜盛り合わせ
きしめん
水菓子

Amuse,
Wagyu (A5), assortment of vegetables
Kishimen noodles
Dessert

¥16,000

Sukiyaki Menu

すきやきメニュー

すきやき「武」 Sukiyaki 'Take'

小鉢、黒毛和牛(A4)、野菜盛り合わせ
ご飯、赤出汁、お新香
水菓子

Amuse, wagyu (A4), assortment of vegetables
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles
Dessert

¥14,000

すきやき「颯」 Sukiyaki 'Soh'

小鉢
特選黒毛和牛(A5)、野菜盛り合わせ
ご飯、赤出汁、お新香
水菓子

Amuse
Wagyu (A5), assortment of vegetables
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles
Dessert

¥16,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.