

JUNISOH Kaiseki

十二瀬 会席

十二瀬 JUNISOH

先付

生海苔豆腐
Spring nori seaweed tofu

造り

鯛松皮造り 煮凍り
Sea bream sashimi, sea bream jelly

焼物

鮎女魚と筍の木の芽焼
Grilled greenling with young bamboo shoot

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 teppanyaki
A4 sirloin and A4 fillet (30g each)

煮物

穴子道明寺蒸し
Steamed sea eel 'Domyoji-mushi'

食事

旬魚寿司三種
3 kinds of seasonal nigiri sushi

吸物

鯛麺椀
Clear soup with sea bream and noodles

甘味

桜餅 鶯輕羹
Rice cake with sweet bean paste 'Sakura mochi'
Steamed matcha and yam cake

¥22,000

JUNISOH Kaiseki

十二颯 会席

心 KOKORO

先付

蕨辛子和え

Boiled fuki tossed with Japanese mustard

前菜

旬菜五点盛り

5 kinds of seasonal appetizers

吸物

山葵仕立 火取桜鯛

Clear soup with sea bream and noodles

向付

鮮魚三点盛り

3 kinds of sashimi

焼物

和牛桜焼

Grilled wagyu, sakura leaf flavor

煮物

新筍そば仕立て 海老餡

Young bamboo shoot with shrimp, soba noodles

酢物

蛸烏賊 酢味噌掛け

Firely squid with vinegar and miso sauce

食事

桜海老ご飯 又は 鶏餡掛けうどん

Mixed steamed rice with sakura shrimps
or udon noodles with minced chicken and egg

水菓子

季節のフルーツ

Seasonal fruits

¥13,500

新潟県産コシヒカリ使用。Rice product of Niigata, 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。
Chef's special fish selection from the market.

時価 Market price

サラダ

Salad

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado	¥1,200
大根とジャコのサラダ	White radish and sardines	¥1,500
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin	¥1,800

ドレッシングは以下よりお選びください。

塩糍ドレッシング / 胡麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング

Choice of dressings:

Salt malt, sesame, onion, soy sauce flavor

焼物

Grilled dish

		時価 Market Price
本日の鮮魚より 焼魚	Today's grilled fish	
鶏照焼き 山椒おろし添え	Chicken teriyaki with grated white radish	¥3,000
甘鯛一夜干し	Dried tile fish	¥4,000
和牛サーロイン 正油糍焼	Wagyu sirloin with soy sauce malt	¥4,500

A la carte

アラカルト

煮物

Simmered dish

		時価 Market Price
本日の鮮魚より 煮魚	Today's simmered fish	
茶碗蒸し 海老そぼろ 餡かけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥1,800
旬野菜の炊き合わせ	Assortment of seasonal vegetables	¥2,600
真鯛と季節野菜の揚げ煮	Fried sea bream and seasonal vegetables	¥3,000
和牛サーロインと野菜の煮浸し	Wagyu sirloin and vegetables	¥3,500

揚物

Fried dish

巻海老 一本	Prawn	¥1,300
穴子 変わり揚げ	Sea eel	¥2,500
野菜天婦羅七種盛り	7 kinds of vegetable tempura	¥3,500
本日の天婦羅盛合せ 五種盛り	Today's 5 kinds of tempura	¥4,200
本鮪串揚げ 味噌ヨーグルト	Tuna on skewer with miso yogurt sauce	¥4,500

本日の天婦羅盛合せの内容は担当者にお尋ねください。
Please ask your service staff for today's tempura menu

A la carte

アラカルト

食事 Meal

日本そば	Soba noodles	¥1,800
冷製稲庭うどん 特製胡麻ダレ	Cold Inaniwa udon noodles, sesame sauce	¥1,800
雲丹ご飯焼おにぎり	Grilled rice ball with sea urchin	¥2,500
ミニ鯛茶漬け	Small sea bream ochazuke - rice and dashi soup bowl	¥2,000
鯛茶漬け	Sea bream ochazuke - rice and dashi soup bowl	¥3,500
ミニ天丼	Small tempura rice bowl	¥1,800
天丼	Tempura rice bowl	¥3,500
赤出汁	Miso soup	¥800
田舎味噌	Shinshu miso soup	¥800
お新香盛合せ	Assortment of Japanese pickles	¥1,800

甘味 Dessert

甘酒ゼリー寄せと一口和菓子	Sweet sake jelly with today's small sweet	¥1,200
ゆずシフォンケーキ	Yuzu citrus chiffon cake	¥800
季節のフルーツと 氷菓子のソーダ掛け	Seasonal fruit and ice cream with soda	¥1,500
自家製胡麻豆腐の黒蜜添え	Homemade sesame tofu with brown sugar syrup	¥1,500
季節のフルーツ	Seasonal fruit	¥2,500

Shabu Shabu Menu

しゃぶしゃぶメニュー

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 bouche
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 bouche
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 bouche

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 bouche

Wagyu (A5)

Assortment of vegetables

Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

Dessert

¥16,000