

ソラリス 特別会席
SOLARIS Kaiseki

旬菜盛り合わせ
Assortment of appetizers

季節の焼野菜盛り合わせ
Assortment of grilled seasonal vegetables

稚鮎天婦羅
Young sweet fish tempura

長野県産フルーツトマトと赤水菜のサラダ
Fruit tomato and red mizuna salad

長野県産黒毛和牛サーロイン（40g）とフィレ（40g）
Nagano wagyu sirloin (40g) and fillet (40g)

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic rice miso soup Japanese pickles

クレープとバニラアイス、チェリーソースをかけて
Crepe with vanilla ice cream, cherry sauce

ソラリス ワイン&ダイニングウィーク SOLARIS Wine & Dine Week

日本料理「十二颯」では、国内にとどまらず数多くの国際コンクールでも高い評価をうける、「マンズワイン」とのコラボレーションでお贈りする「ソラリスウィーク」を開催致します。
お料理は鉄板焼の特別なコースをお楽しみ頂けます。

'JUNISOH' Japanese cuisine is offering the special wine week
with the collaboration with the Japanese quality winery 'MANN'S WINES : SOLARIS'.
Please enjoy four or two kinds of wine including award winning red wine 'SHINSHU Cabernet Sauvignon'
with JUNISOH special course of traditional Teppanyaki dishes.



特別会席とソラリスワイン4種 スパークリングワインを含むワイン計4種をお楽しみ頂けます SOLARIS Kaiseki with 4 kinds of wine

¥19,000

甲州 酵母の泡
Koshu Sparkling

信州千曲川産メルロー
SHINSHU Chikumagawa Merlot

信濃リースリング
SHINANO Rieseling

信州シャルドネ
SHINSHU Chardonnay

特別会席とソラリスワイン2種 白赤の各1種ずつをお楽しみ頂けます SOLARIS Kaiseki with 2 kinds of wine

¥17,000

信濃リースリング
SHINANO Rieseling

信州千曲川産メルロー
SHINSHU Chikumagawa Merlot

特別会席 お食事のみ 期間限定のお食事をお楽しみ頂けます SOLARIS Kaiseki with no beverage included

¥14,000

写真はイメージです。The photograph is an image.
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.
特別会席とソラリスワイン4種または2種のコース料金の内、お食事代は¥14,000(税サ別)となります。
The Kaiseki food price of the wine matching menus is ¥14,000 without tax and service charge.

鉄板焼 絆
Teppanyaki – KIZUNA

お通し
Amuse bouche

春の和前菜
Assortment of cold appetizers

長野県産フルーツトマトと赤水菜のサラダ
Fruit tomato and red mizuna salad

春焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled spring vegetables

特選黒毛和牛サーロイン(120g) 又は ファイル(100g)
Wagyu sirloin (120g) or fillet (100g)
又は活伊勢海老のグリル(+¥3,000)
or grilled Ise lobster (+¥3,000)

ご飯、味噌汁、香の物
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles
*活伊勢海老のグリルには伊勢海老の味噌汁が付きます。
*Lobster miso soup is served with grilled Ise lobster

クレープとバニラアイス チェリーソース
Crepe with vanilla ice cream, cherry sauce

¥13,500

鉄板焼 結
Teppanyaki – MUSUBI

お通し
Amuse bouche

春の和前菜
Assortment of cold appetizers

フォアグラと熊本県産赤茄子のソテー
Sautéed foie gras and Kumamoto red eggplant

帆立貝のソテー、白みそのハーブバターソース
又は活車海老の鉄板焼 伊勢海老の味噌ソース
Sautéed scallop, miso and herb butter sauce
or grilled Kuruma prawn with corail butter

長野県産フルーツトマトと赤水菜のサラダ
Fruit tomato and red mizuna salad

春焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled spring vegetables

特選黒毛和牛サーロイン(100g) 又は フィレ(80g)
Wagyu sirloin (100g) or fillet (80g)

ご飯、味噌汁、香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

クレープとバニラアイス チェリーソース
Crepe with vanilla ice cream, cherry sauce

¥16,500

鉄板焼 季節メニュー
Teppanyaki – SEASONAL MENU

お通し
Amuse bouche

春の和前菜
Assortment of spring appetizers

太刀魚と大江戸スカッシュのソテー 和風餡
Sautéed cutlass fish and squash

活車海老の鉄板焼
伊勢海老の味噌ソース
Grilled kuruma prawn with Ise lobster sauce

春の焼野菜
Assortment of spring vegetables

長野県産フルーツトマトと赤水菜のサラダ
Fruit tomato and red mizuna salad

前沢サーロインA5(80g) 又は 特選黒毛和牛フィレA5(80g)
Maezawa wagyu sirloin A5 (80g) or fillet A5 (80g)

ガーリックライス 又は 梅の焼き茶漬け
赤出汁、香の物
Garlic rice or plum rice galette with dashi soup
Miso soup, Japanese pickles

クレープとバニラアイス チェリーソース
Crepe with vanilla ice cream, cherry sauce

¥22,000

鉄板焼 極
Teppanyaki – KIWAMI

お通し
Amuse bouche

春の和前菜
Assortment of cold appetizers

フォアグラと熊本県産赤茄子のソテー
Sautéed foie gras and Kumamoto red eggplant

車海老の鉄板焼き 伊勢海老の味噌ソース
Sautéed prawn with Ise lobster corail butter

活鮑の炎焼き 柚子ソース
Chef signature grilled abalone flambé with yuzu citrus sauce

春焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled spring vegetables

長野県産フルーツトマトと赤水菜のサラダ
Fruit tomato and red mizuna salad

特選黒毛和牛サーロイン(80g) 又は ファイル(80g)
Wagyu sirloin (80g) or fillet (80g)

ガーリックライス、味噌汁、香の物 又は 梅の焼茶漬け
Garlic rice, miso soup, Japanese pickles
or plum rice galette with dashi soup

クレープとバニラアイス チェリーソース
Crepe with vanilla ice cream, cherry sauce

¥26,000

鉄板焼 アラカルト TeppanYaki – A la carte

前菜 Appetizer

フォアグラのソテー	Sautéed foie gras	¥4,500
-----------	-------------------	--------

魚介 Seafood

紋甲イカ	Squid	¥2,700
------	-------	--------

活車海老(一尾)	Prawn (1 piece)	¥3,200
----------	-----------------	--------

帆立貝 (2つ)	Scallops (2 pieces)	¥3,700
----------	---------------------	--------

旬魚	Market fish	¥4,000
----	-------------	--------

活鮑	Abalone	時価 Market price
----	---------	-----------------

活伊勢海老	Ise lobster	時価 Market price
-------	-------------	-----------------

野菜 Vegetable

タマネギ	Onion	¥1,100
------	-------	--------

ジャガイモ	Potato	¥1,200
-------	--------	--------

ほうれん草	Spinach	¥1,500
-------	---------	--------

アスパラガス	Asparagus	¥2,100
--------	-----------	--------

椎茸	Shiitake mushroom	¥2,300
----	-------------------	--------

焼野菜の盛合せ	Assorted vegetables	¥2,300
---------	---------------------	--------

サラダ Salad

ガーデンサラダ	Garden salad	¥1,000
---------	--------------	--------

フルーツトマトサラダ	Tomato salad	¥1,300
------------	--------------	--------

鉄板焼 アラカルト TeppanYaki – A la carte

ご飯 Rice

ガーリックライス	Garlic rice	¥1,200
しば漬けのピラフ、フワフワ玉子と餡をかけて	Shibazuke fried rice, scrambled egg, sauce	¥1,700
梅の焼き茶漬け	Plum rice galette with dashi soup	¥1,700

黒毛和牛 Wagyu : Japanese beef

特選黒毛和牛 (A4ランク) Wagyu (Rank A4)

サーロイン 150g	Sirloin 150g	¥12,000
サーロイン 200g	Sirloin 200g	¥16,000
サーロイン 250g	Sirloin 250g	¥20,000
フィレ 120g	Fillet 120g	¥10,800
フィレ 150g	Fillet 150g	¥13,500
フィレ 200g	Fillet 200g	¥18,000

最上級黒毛和牛 (A5ランク) Premium wagyu (Rank A5)

サーロイン 100g	Sirloin 100g	¥13,000
サーロイン 150g	Sirloin 150g	¥19,500
サーロイン 200g	Sirloin 200g	¥26,000
フィレ 100g	Fillet 100g	¥12,000
フィレ 150g	Fillet 150g	¥18,000
フィレ 200g	Fillet 200g	¥24,000