

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

平日数量限定 Weekday's limited Special

華てまり寿司 Hanatemari sushi

稚鮎南蛮漬

Deep-fried young sweetfish with sweet vinegar sauce

造り二種

2 kinds of sashimi

真鯛塩焼 牛蒡ソース

Grilled sea bream with burdock sauce

手毬寿司

Temari sushi

季節の白身 Seasonal white fish	牡丹海老 Botan prawn	
赤身 Tuna	いくら Salmon roe	サーモン Salmon
光り物 Silver skinned fish	帆立 Scallop	

赤出汁

Miso soup

苺 オレンジ ピスタチオのパフェ

Strawberry, orange and pistachio parfait

花煎茶

ヒルトン東京オリジナルブレンドティー

Hilton Tokyo original tea

¥7,800



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.

寿司会席
Sushi Kaiseki
Japanese Kaiseki

本日の小鉢
Appetizer of the day

稚鮎南蛮漬
Deep-fried young sweetfish with sweet vinegar sauce

造り二種
2 kinds of sashimi

真鯛塩焼 牛蒡ソース
Grilled sea bream with burdock sauce

蛸烏賊と赤貝の辛子酢味噌和え
Baby squid and ark shell with mustard sumiso

筍と合鴨の春キャベツ包み べっこう餡掛け
Duck and bamboo shoots cabbage roll with sticky sauce

お好み五貫
Your choice of 5 nigiri sushi or chef's recommendation

赤出汁
Miso soup

本日のもなかアイス
Today's 'Monaka' wafer with ice cream

¥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.

寿司 喜
Sushi YOROKOBI

先付
Appetizer of the day

サラダ
Salad

にぎり八貫
8 kinds of nigiri sushi

中トロ(二貫)
Medium marbled tuna (2 pieces)

白身
White fish

貝類
Clam

雲丹
Sea urchin

いくら
Salmon roe

海老
Prawn

光り物
Silver skinned fish

玉子
Japanese omelet

巻物
Sushi roll

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥7,500

寿司 倅
Sushi KOU

先付
Appetizer of the day

サラダ
Salad

造り二種
2 kinds of sashimi

にぎり九貫
9 kinds of nigiri sushi

中トロ(二貫)
Medium marbled tuna (2 pieces)

白身
White fish

貝類
Clam

雲丹
Sea urchin

いくら
Salmon roe

海老
Prawn

光り物
Silver skinned fish

煮穴子
Simmered sea eel

玉子
Japanese omelet

巻物
Sushi roll

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥11,500

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.

寿司 旬
Sushi SHUN

先付

Appetizer of the day

造り二種

2 kinds of sashimi

焼き物

Seasonal grilled fish

にぎり九貫

9 kinds of nigiri sushi

大トロ
Marbled tuna

中トロ
Medium marbled tuna

煮穴子
Simmered sea eel

貝類
Clam

白身
White fish

光り物
Silver skinned fish

海老
Prawn

いくら
Salmon roe

雲丹
Sea urchin

玉子
Japanese omelet

巻物
Sushi roll

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥17,500

海鮮ちらし Chirashi Sushi

先付
Appetizer of the day

サラダ
Salad

海鮮ちらし
Chirashi Sushi

赤身 中トロ 白身 海老 貝 光り物
雲丹 いくら 煮穴子 玉子

Tuna, medium marbled tuna, white fish, prawn, clam, silvery skinned fish
sea urchin, salmon, sea eel, cut of omelet

赤出汁
Miso soup

甘味
Dessert

¥7,500



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.