

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

# 華てまり寿司 Hanatemari sushi

胡麻豆腐  
Sesame tofu

造り二種  
2 kinds of sashimi

金目鯛塩焼 百合根すり流し  
Grilled golden eye snapper, lily bulb white sauce

手毬寿司  
Temari sushi

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

赤出汁  
Miso soup

苺とラ・フランスのパフェ  
Strawberry and pear 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

¥8,500



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.

寿司会席  
Sushi Kaiseki  
Japanese Kaiseki

本日の先付  
Appetizer of the day

焼牡蠣のオイル漬け  
Grilled oyster pickled in oil

造り二種  
2 kinds of sashimi

金目鯛塩焼 百合根すり流し  
Grilled golden eye snapper, lily bulb white sauce

あん肝ポン酢  
Monkfish liver, ponzu vinegar

蓮根饅頭 銀箔掛け  
Steamed lotus root bun, thick 'dashi' sauce

寿司 五貫  
Chef's recommendation 5 kinds of nigiri sushi

赤出汁  
Miso soup

本日の最中アイス  
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 楽  
Sushi RAKU

先付  
Appetizer of the day

サラダ  
Salad

寿司八種  
8 kinds of sushi

赤身(二貫)  
Tuna (2 pieces)

白身  
White fish

貝類  
Clam

いくら  
Salmon roe

海老  
Prawn

光り物  
Silver skinned fish

巻物  
Sushi roll

玉子  
Japanese omelet

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥8,500

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 祥  
Sushi SYOU

先付

Appetizer of the day

サラダ

Salad

造り二種盛り + ¥3,000

2 kinds of sashimi extra charge + ¥3,000

本日の一品 + ¥3,000

Today's Chef's recommendation extra charge + ¥3,000

寿司十種

10 kinds of sushi

中トロ二貫

Medium marbled tuna (2 pieces)

白身二貫

White fish (2 pieces)

貝類

Clam

雲丹

Sea urchin

いくら

Salmon roe

海老

Prawn

光り物

Silver skinned fish

巻物

Sushi roll

玉子

Japanese omelet

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付けください。

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.

# おまかせ OMAKASE

本日の先付  
Appetizer of the day

おつまみ四種  
季節の食材を使用した造り・焼物などをご用意いたします  
4 kinds of side dish  
Seasonal Sashimi and grilled fish, along with 2 other dishes, will be served

寿司 八貫  
鮪・白身・貝類・光り物を含む  
板前が贈る旬の鮮魚握りをお楽しみください  
Chef's recommendation 8 kinds of nigiri sushi  
Seasonal fresh fish nigiri sushi including tuna, white fish, shellfish, and silver skinned fish  
presented by SUSHI chef

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Desert

¥30,000

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.

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  
いくら 煮穴子 玉子

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

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥8,500