

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 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)	海老 Prawn
白身 White fish	光り物 Silver skinned fish
貝類 Clam	巻物 Sushi roll
いくら Salmon roe	

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.

写真はイメージです。 Product image for illustration purpose only.

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)	いくら Salmon roe
白身二貫 White fish (2 pieces)	海老 Prawn
貝類 Clam	光り物 Silver skinned fish
雲丹 Sea urchin	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.

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