

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

手巻き寿司 Hand rolled sushi

前菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizer

手巻き寿司セット
Hand rolled sushi

鮪 Tuna	サーモン Salmon	烏賊 Squid	白身 White fish
蟹 Boiled crab	鰻 Simmered eel	いくら Salmon roe	アボカド Avocado
子持ち昆布 Kelp with fish roe	玉子 Egg omelet	山牛蒡 Wild burdock	長芋 Japanese yam

白酢飯 赤酢飯
White vinegared rice and red vinegared rice

赤出汁
Miso soup

さつま芋と林檎のパフェ
Sweet potato and apple 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

わかさぎ南蛮漬
Deep fried Japanese pond smelt marinated in vinegar sauce

造り二種
2 kinds of sashimi

鯖の真砂揚げ トマトソース
Deep fried mackerel dumpling, tomato sauce

風呂吹き大根 鶏そぼろ味噌
Simmered daikon radish, minced chicken flavored sweet miso

真鱈の焼雲子ポン酢
Boiled soft cod roe, ponzu vinegar

寿司五貫
Chef's recommended 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