十二與 JUNISOH

LUNCH MENU

華**てまり寿司** HANATEMARI SUSHI

胡桃豆腐

Walnut tofu

造り二種

2 kinds of sashimi

秋鮭柚庵焼 紫芋すり流し

Grilled autumm salmon with grounded sweet potato sauce

手毬寿司

Temari sushi

季節の白身 赤身 Seasonal white fish Tuna

蟹 いくら 烏賊 Crab Salmon roe Squid

> サーモン 穴子 Salmon Simmered eel

赤出汁

Miso soup

栗とラズベリーのパフェ

Chestnut and raspberry 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



寿<mark>司 楽</mark> 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

自身 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



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 + \pm 3,000

本日の一品+¥3,000

Today's Chef's recommendation extra charge + \pm 3,000

寿司十種

10 kinds of sushi

中トロ二貫 いくら Medium marbled tuna (2 pieces) Salmon roe

白身二貫 **海老** White fish (2 pieces) Prawn

貝類 光り物 Clam Silver skinned fish

> 玉子 Japanese omelet

> > 赤出汁 Miso soup

> > > 甘味 Dessert

¥11,500



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

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

