

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

# 桜美膳寿司 SAKURA BIZEN SUSHI

前菜盛り合わせ  
Assorted seasonal appetizer

造り二種  
2 kinds of sashimi

豆乳鍋  
Soy milk hot pot  
蟹, 合鴨, 蛸烏賊, 桜道明寺, 生桜麩  
Crab, duck, firefly squid, sakura domyoji, fresh sakura fu  
水菜, 椎茸, 白菜, カリフラワー, 葛切り  
Mizuna, shiitake mushroom, Chinese cabbage, cauliflower, kuzukiri noodles

寿司 5 貫  
5 kinds of sushi  
赤身, 白身, 光物, 甘海老, いくら  
Tuna, white fish, silver skinned fish, sweet shrimp, salmon roe

苺豆乳プリン  
Strawberry soy milk pudding

“Art of Tea” オーガニックティー  
Organic tea by “Art of Tea”

フレンチレモンジンジャー  
French lemon ginge

エジプシャンカモミール  
Egyptian chamomile

ヒルトン東京オリジナルブレンドティー  
Hilton Tokyo original blend tea

三種類の Art of Tea より、お好みの一杯をお選び下さい。  
Please choose one from the three Art of Tea selections.

¥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.

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

寿司 おまかせ  
SUSHI – 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  
Dessert

¥30,000

# 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)<br>Tuna (2 pieces) | 海老<br>Prawn                |
| 白身<br>White fish          | 光り物<br>Silver skinned fish |
| 貝類<br>Clam                | 巻物<br>Sushi roll           |
| いくら<br>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.

# 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



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.