

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

# 新緑の寿司御膳一涼 SUSHI GOZEN — RYO

前菜盛り合わせ  
Assorted seasonal appetizer

造り二種  
2 kinds of sashimi

和牛サーロインの冷製しゃぶしゃぶサラダ仕で  
Chilled Wagyu sirloin Shabu-Shabu served salad style

柔らか牛舌煮  
Simmered Wagyu beef tongue

馬鈴薯ポタージュ  
Creamy potato soup

寿司 5 貫  
5 kinds of sushi

メロン豆乳プリン  
Melon soy milk pudding

Organic tea by “Art of Tea” オーガニックティー

フレンチレモンジンジャー

French lemon ginger

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。

¥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

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 楽

## SUSHI - RAKU

先付  
Appetizer of the day

サラダ  
Salad

寿司八種  
8kinds 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.

# 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.