アラカルト
A LA CARTE

刺身
Sashimi

造り盛合わせ Assorted sashimi
(Served 3 pieces each)

三点盛 3 kinds of sashimi	¥5,200
五点盛 5 kinds of sashimi	¥7,500
七点盛 7 kinds of sashimi	¥9,500

本鮪刺身 Tuna sashimi
(Served 6 pieces each)

赤身 Tuna	¥6,800
中トロ Medium marbled tuna	¥8,200
大トロ Marbled tuna	¥10,000

本鮪造り 食べ比べ ¥10,000
Tuna experience
(Served 3 pieces each)
赤身 中トロ 大トロ
Tuna, medium marbled tuna, marbled tuna

本鮪 サーモン造り盛合わせ ¥6,000
Tuna and salmon
(Served 3 pieces each)

サーモン造り ¥5,000
Salmon sashimi
(Served 5 pieces each)

貝造り三点盛 ¥6,500
3 kinds of clam and shellfish sashimi
(Served 2 pieces each)

雲丹造り **時価**
Sea urchin sashimi Market price
(Served with dry-seaweed)

シグネチャー料理 / Signature dish

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.

アラカルト
A LA CARTE

握り
Nigiri Sushi (per piece)

小肌	Spotted sardine	¥1,300
サーモン	Salmon	
帆立	Scallop	
穴子	Simmered sea eel	¥1,500
鯵	Horse mackerel	
かんぱち	Amberjack	
いくら	Salmon roe	
赤身	Tuna	¥1,700
鰻	Simmered eel	
平目	Flounder	
烏賊	Squid	
北寄貝	Surf clam	
赤貝	Ark shell	¥2,000
中トロ	Medium marbled tuna	
甘海老	Sweet shrimp	
金目鯛	Golden eyes snapper	
大トロ	Marbled tuna	¥2,300
つぶ貝	Snail shell	
車海老	Kuruma prawn	時価 Market price
雲丹	Sea urchin	

巻物
Sushi Roll (6 pieces)

かんぴょう	Dried gourd strip roll	¥1,200
かっぱ	Cucumber roll	
穴キュウ	Simmered sea eel and cucumber roll	¥1,700
鉄火	Tuna roll	¥2,300
トロ鉄火	Marbled tuna roll	¥2,500
ネギトロ	Marbled tuna and green onion roll	
トロタク	Marbled tuna and pickled radish roll	

シグネチャー料理 / Signature dish

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.

鉄板焼　アラカルト
TEPPANYAKI – A LA CARTE

温前菜
Appetizer

フォアグラのソテー	Sautéed foie gras	¥5,500
能登牛サーロインスライスの炙り	Seared Noto beef sirloin slices	¥7,500

魚介
Seafood

紋甲イカ	Squid	¥3,400
北寄貝	Surf clam	¥4,000
帆立貝（二個）	Scallops (2 pieces)	¥4,600
旬魚	Market fish	¥5,000
活車海老（一尾）	Prawn (1 piece)	時価 Market price
活鮑	Abalone	時価 Market price
伊勢海老	Ise lobster	時価 Market price

野菜
Vegetable

赤茄子	Eggplant	¥1,200
タマネギ	Onion	¥1,400
ジャガイモ	Potato	¥1,500
ほうれん草	Spinach	¥1,900
ホワイトアスパラガス（二本）	White asparagus (2 spears)	¥1,800
アスパラガス（四本）	Asparagus (4 spears)	¥2,700
椎茸	Shiitake mushroom	¥2,900
焼野菜の盛合せ	Assorted vegetables	¥2,900

ご飯
Rice

ガーリックライス	Garlic fried rice	¥1,500
しば漬けピラフ	Shibazuke fried rice, scrambled egg with dashi sauce	¥2,200
梅の焼き茶漬け	Plum rice galette with dashi soup	¥2,200

シグネチャー料理 / Signature dish

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.

鉄板焼　アラカルト
TEPPANYAKI – A LA CARTE

黒毛和牛
Japanese Black Cattle Branded Wagyu Beef

黒毛和牛（A4）
Wagyu (A4)

サーロイン 100g	A4 Sirloin 100g	¥11,200
サーロイン 150g	A4 Sirloin 150g	¥16,800
サーロイン 200g	A4 Sirloin 200g	¥22,400
サーロイン 250g	A4 Sirloin 250g	¥28,000
フィレ 100g	A4 Fillet 100g	¥12,400
フィレ 150g	A4 Fillet 150g	¥18,600
フィレ 200g	A4 Fillet 200g	¥24,800
フィレ 250g	A4 Fillet 250g	¥31,000

黒毛和牛（A5）
Wagyu (A5)

フィレ 100g	A5 Fillet 100g	¥16,000
フィレ 150g	A5 Fillet 150g	¥24,000
フィレ 200g	A5 Fillet 200g	¥32,000
サーロイン 100g	A5 Sirloin 100g	¥17,000
サーロイン 150g	A5 Sirloin 150g	¥25,500
サーロイン 200g	A5 Sirloin 200g	¥34,000

シグネチャー料理 / Signature dish

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.

アラカルト
A LA CARTE

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado salad	¥2,500
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin salad	¥2,500

ドレッシングは以下よりお選びください。
塩糀ドレッシング / 胡麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング

Please choose one dressing from the following:
Salt malt / Sesame / Onion / Soy sauce

茶碗蒸し海老そぼろ餡掛け	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥2,800
野菜炊き合わせ	Assorted seasonal simmered vegetables	¥3,200
鶏照り焼き 山椒おろし添え	Chicken teriyaki with grated white radish	¥4,000
和牛醤油麹焼き	Grilled Wagyu sirloin with soy malt	¥6,500
旬魚の焼物	Grilled seasonal fish	¥3,800
旬魚の煮付け	Simmered seasonal fish	¥3,800
きんき炭焼き	Charcoal grilled ocean peach	¥9,000
海老天ぷら 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥2,800
天麩羅盛り合わせ 五種盛り合わせ 海老 白身 茄子 椎茸 薩摩芋	5 kinds of tempura of the day Prawn, white fish, eggplant Shiitake mushroom, sweet potato	¥4,800
日本蕎麦（冷 又は 温）	Soba noodle (cold or hot)	¥3,100
稲庭うどん（冷 又は 温）	Inaniwa udon noodle (cold or hot)	¥3,100
海鮮天丼 海老 白身 帆立 煮穴子	Assorted seafood tempura on the rice bowl Prawn, white fish, scallop, sea eel	¥5,500
野菜天丼 舞茸 椎茸 しめじ 茄子 薩摩芋 アスパラガス	Assorted vegetable tempura on the rice bowl Maitake mushroom, Shiitake mushroom Shimeji mushroom, eggplant sweet potato, asparagus	¥4,800
ご飯セット 御飯 赤出汁 香の物	Gohan set Steamed rice, miso soup, pickles	¥1,200
赤出汁	Miso soup	¥800

ケージフリーエッグ/Cage-free eggs

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.

ベジタリアン/ヴィーガン メニュー
VEGETARIAN / VEGAN MENU

和食
Traditional Japanese

自家製豆腐と湯葉のサラダ ¥2,500
Homemade tofu and soy milk skin salad V
White radish, carrot, cucumber, potherb mustard, onion, tomato, yuba, lotus root, tofu, kelp, sesame

ドレッシングは以下よりお選びください。 Please choose one dressing from the following:

塩糀ドレッシング	Salt malt dressing - onion, kouji malt with salt, vinegar, vegetable oil V
胡麻ドレッシング	Sesame dressing - sesame, ponzu vinegar, mayonnaise, sesame oil
玉葱ドレッシング	Onion dressing - onion, apple, honey, vinegar, soy sauce, vegetable oil V
正油ドレッシング	Soy sauce dressing - soy sauce, sweet sake, sesame oil V

日本そば(冷 又は 温) ¥3,100
Soba noodle (cold or hot) V
Soba noodles, leek, seaweed, soup (kelp stock, sweet sake, soy sauce)

稲庭うどん(冷 又は 温) ¥3,100
Inaniwa udon noodle (cold or hot) V
Udon noodles, leek, seaweed, soup (kelp stock, sweet sake, soy sauce)

季節野菜の炊き合わせ ¥3,200
Assorted simmered vegetables V
Seasonal vegetables (kelp stock, sweet sake, soy sauce)

野菜天婦羅盛り合わせ ¥3,800
Assorted vegetable tempura with salt
Seasonal vegetables, flour, egg, salt
*The same cooking oil may be used for non vegetarian items too

寿司
Sushi

ALL ¥1,200

かんぴょう巻
Dried gourd strip roll - dried gourd shavings (marinated with sweet sake, salt and soy sauce) V
かっぱ巻
Cucumber roll - cucumber, sesame V
たくあん巻
Pickled radish roll - yellow pickled radish (marinated with sugar, salt and soy sauce) V
うめしそ巻
Plum and perilla leaf roll - pickled plum, perilla leaf V
梅きゅう巻
Plum and cucumber roll - pickled plum, cucumber V
アボカド巻
Avocado roll - avocado V
山ごぼう巻
Wild burdock roll - wild burdock (marinated with soy sauce) V
*Sushi rice made with sweet sake, sugar, salt and vinegar
*Vegan sushi rice contains no sugar
*Each sushi roll come with 5 - 6 pieces and rolled in dried seaweed

鉄板焼
Teppan-yaki

	Half size	Whole size
タマネギ Onion	¥700	¥1,400
ジャガイモ Potato	¥750	¥1,500
アスパラガス Asparagus	¥1,350	¥2,700
椎茸 Shiitake mushroom	¥1,450	¥2,900
焼野菜の盛合せ Assorted vegetables	¥1,450	¥2,900

ケージフリーエッグ/Cage-free eggs　ベジタリアン / Vegetarian V　ヴィーガン / Vegan　乳製品を含む / Contains Dairy

ヒルトン東京ではすべてのお料理に100%ケージフリーエッグを使用しています。At Hilton Tokyo, we are committed to serving only 100% C
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.