



寿司膳  
Sushi Set

¥ 8,500

季節の千葉県産食材の先付三種盛り  
Seasonal Appetizer Trilogy with Chiba Local Products

一口海宝丼  
Seafood Bowl

本鮪トロ 赤身づけ 炙りサーモン アジ棒寿司 車海老 ウニと海苔の天麩羅 玉子  
本日のおすすめ  
ガリ

Bluefin Tuna, Marinated Lean Tuna, Seared Salmon, Horse Mackerel, Kuruma Prawn,  
Sea Urchin and Nori Seaweed Tempura, Egg and Chef's Selected Item of the Day  
served with Pickled Ginger

千葉県金目鯛照り焼き  
Teriyaki Red Bream from the local market

蛸柔らか煮  
Simmered Octopus

赤出汁  
Miso Soup

水菓子  
Dessert

## おこのみ A La Carte

### 寿司/Sushi

#### 握り (一貫) /Nigiri (1 pc)

玉子	Egg	¥400
アジ	Horse Mackerel	¥500
帆立	Scallop	¥500
サーモン	Salmon	¥500
勘八	Yellowtail	¥500
穴子	Sea Eel	¥550
小肌	Kohada Japanese Shad	¥600
鯛	Sea Bream	¥600
昆布締め	Pickled Whitefish	¥700
いくら	Salmon Roe	¥700
赤身づけ	Marinated Lean Tuna	¥700
本鮪トロ	Bluefin Tuna	¥1,000
ウニ	Sea Urchin	¥1,200
赤貝	Red Clam	¥1,200
車海老	Kuruma Prawn	¥1,300
鮑	Abalone	¥1,400

#### 巻き物 (一本) /Rolls (1 roll)

かっぱ巻き (細巻き)	Cucumber Roll	¥500
お新香巻き (細巻き)	Pickles Roll	¥600
干瓢巻き (細巻き)	Kanpyo Dried Gourd Roll	¥600
穴子と胡瓜 (細巻き)	Sea Eel and Cucumber Roll	¥800
鉄火巻き (細巻き)	Tuna Roll	¥800
カリフォルニアロール	California Roll	¥2,500

**おこのみ**  
Set and A La Carte

**握り寿司盛り合わせ / Assorted Sushi Set**

**極 きわみ Kiwami**  
¥9,000

**小鉢 握り10貫 赤出汁**  
Appetizer, 10 kinds of Nigiri Sushi and Miso Soup

**特上 Tokujo**  
¥6,000

**小鉢 握り8貫 細巻き1本 赤出汁**  
Appetizer, 8 kinds of Nigiri Sushi, 1 Rolled Sushi and Miso Soup

**上 Jo**  
¥4,000

**小鉢 握り8貫 細巻き1本 赤出汁**  
Appetizer, 8 kinds of Nigiri Sushi, 1 Rolled Sushi and Miso Soup

**単品料理 / A La Carte**

**酢の物**  
Pickled Dish  
¥900

**造り盛り合わせ**  
Assorted Sashimi  
¥3,500~

*3,500 yen and above; depends on the items ordered*

**貝盛り合わせ**  
Assorted Shellfish  
¥5,000

## ドリンクメニュー Drink Menu

### シグネチャーカクテル/Signature Cocktail

柚子とかつお香るジントニック ¥1,900

柚子の爽やかな香りに包まれながら、余韻にほんのりと香るカツオ風味が奥深い余韻を演出したジントニックのアレンジカクテル。

和の素材をたっぷりと盛り込んだヒルトン成田でしか飲めない特別なジントニックをお楽しみください。  
Gin and Tonic with Yuzu and Dried Bonito Aroma

Exclusive item offered at Hilton Tokyo Narita Airport.

Japanese flavored yuzu citrus and dried bonito create perfect harmony with soothing aroma.

This is uniquely "one of a kind" which lingers in your memories you spend with us.

### 生ビール/Draft Beer

アサヒ スーパードライ ¥1,200  
Asahi Super Dry

ノンアルコールビール ¥900  
Non-alcoholic Beer

### スパークリングワイン/Sparkling Wine

シャンドンブリュット ¥2,000  
Chandon Brut

### 白ワイン バイ・ザ・グラス/White Wine By The Glass

トラディショナル・リッチ・テイスト甲州 (山梨 日本) ¥1,800  
Traditional Rich Taste Koshu (Yamanashi Japan)

パナメラ シャルドネ (カリフォルニア アメリカ合衆国) ¥2,200  
Panamera Chardonnay (California USA)

### 白ワイン ボトル/White Wine By The Bottle

安心院ワインシャルドネリザーヴ (大分 日本) ¥14,000  
Ajimu Wine Chardonnay Reserve (Oita Japan)

### 赤ワイン バイ・ザ・グラス/Red Wine By The Glass

セラー・セレクション・ピノノワール (ホークスベイ ニュージーランド) ¥1,800  
Cellar Selection Pinot Noir (Hawke's Bay New Zealand)

ナビゲーター カベルネ・ソーヴィニヨン ¥2,200  
(カリフォルニア アメリカ合衆国)  
Navigator Cabernet Sauvignon of California  
(California USA)

### 赤ワイン ボトル/Red Wine By The Bottle

梔子ヴィンヤードシラー (山梨 日本) ¥17,000  
Mariko Vineyard Syrah (Yamanashi Japan)

### ウィスキー/Whisky

ニッカ セッション ¥1,500  
NIKKA Session

## ドリンクメニュー Drink Menu

### 日本酒/Japanese Sake

不動 特別純米酒 一度火入れ 180ml Fudo 180ml	¥1,800
小西酒造 白雪 大吟醸 生酒 氷温熟成 180ml Shirayuki from Konishi Brewery 180ml	¥1,500
金升酒造 碧ラベル 180ml Kanemasu Blue Crest 180ml	¥1,300
金升酒造 特別純米 初花 180ml Tokubetsu Junmai Hatsuhana 180ml	¥1,800
金升酒造 純米大吟醸 初花 180ml Junmai Daiginjo Hatsuhana 180ml	¥3,600

### 焼酎/Shochu

七窪 (芋焼酎) Nanakubo (Potato Shochu)	¥1,300
千年の眠り (麦焼酎) Sennen-no Nemuri (Wheat Shochu)	¥1,300

### 梅酒/Umeshu (Plum Liqueur)

サントリー 山崎蒸留所樽貯蔵梅酒ブレンド Suntory Umeshu (Plum Liqueur)	¥1,200
---	--------

### ミネラルウォーター/Mineral Water

エビアン 500ml Evian 500ml	¥800
ペリエ 330ml Perrier 330ml	¥1,000

### ソフトドリンク/Soft Drinks

コカコーラ Coca Cola	¥800
コカコーラ ゼロ Coca Cola Zero	¥800
ジンジャーエール Ginger Ale	¥800
オレンジジュース Orange Juice	¥800
ウーロン茶 Oolong Tea	¥800