



旬彩寿司会席

Sushi Set

¥ 10,000

先付け

季節の逸品

SAKIZUKE

Seasonal Appetizer

造り

鮮魚の造り三種盛り合わせ

あしらい一式

TSUKURI

Chef's Selected Sashimi Trilogy

焼き物

季節の焼物

YAKIMONO

Grilled Dish

強肴

旬の魚の酢の物

SHIIZAKANA

Vinegared Fish

寿司

特選握り寿司六貫

SUSHI

Assorted 6 kinds of Sushi

水菓子

MIZUGASHI

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。
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 Kanemasu Tokubetsu Junmai Hatsuhana 180ml	¥1,800
金升酒造 純米大吟醸 初花 180ml Kanemasu Junmai Daiginjo Hatsuhana 180ml	¥3,600
仁勇 純米大吟醸 180ml Jinyu Junmai Daiginjo 180ml	¥3,200

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