

平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 5/11~



若鮎御膳

Charcoal grilled sweetfish set meal

¥3,800



豊洲市場直送海鮮丼

Toyosu market fresh seafood bowl

¥4,500



黒毛和牛の焼きしゃぶ丼

Kuroge Wagyu Beef Yakishabu Bowl

¥4,500



先付

鯛と鮪のお造り

若鮎炭火焼き

天麩羅

南瓜 茄子 しし唐

茶碗蒸し

シラスの炊き込みご飯 赤出汁 香の物

Appetizer

Sashimi -Sea bream and Tuna-

Charcoal grilled sweetfish

Tempura

pumpkin, eggplant, sweet pepper

Chawanmushi

Rice cooked with whitebait

Red miso soup, Japanese pickles

先付

海鮮丼

鮪 玉子焼き

白身2種 本日のおすすめ4種

茶碗蒸し 赤出汁

Appetizer

Seafood bowl

Tuna

Egg

2 kinds of white fish,

Today's recommendation 4 kinds

Steamed egg custard

Red miso soup

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

季節の小鉢

黒毛和牛の焼きしゃぶ丼

温泉卵添え

コンディメント

赤出汁 香の物

Organic vegetable salad "farm-to-table"

Kuroge wagyu beef yaishabu-don

with Soft-boiled Egg

Condiment

Red miso soup, Japanese pickles

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。

※特別プランのため、すべての割引は対象外となります。(ヒルトンオナーズ、ヒルトンプレミアムクラブジャパン、ヒルトングランドバケーション含む)

Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

※Because this is a special plan, all discounts are not applicable. (Including Hilton Honors, Hilton Premium Club Japan, and Hilton Grand Vacations)