

## 【ヒルトン東京お台場】

# “国産「生」本マグロ”を全年で提供 寿司「さくら」ランチ・ディナー全コースにて

～100坪の庭園を望むカウンターで、7,000円から楽しむ寿司コース～

【2026年3月3日】ヒルトン東京お台場（東京都港区台場 総支配人／中里英樹）では、2026年3月3日（火）より、寿司「さくら」のランチ・ディナーの全コースにおいて、国産「生本マグロ」を全年でご提供します。



「生マグロ」とは、水揚げから一度も凍らせることなく、冷蔵状態で流通するマグロを指します。現在は冷凍での取り扱いが主流とされる中、生の状態で提供される国産の本マグロは流通量が限られています。

寿司「さくら」では、ランチ・ディナーすべてのコースにおいて本マグロをご提供します。7,000円のランチコースから、ホテルならではの落ち着いた空間で上質な味わいをご堪能いただけます。

### ■ “国産「生」本マグロ” のこだわり

近海産ならではの鮮度が生むのは、やわらかさの中に感じる心地よい弾力と粘り。しっとりとした質感と、のどを通った後に広がる天然物特有の上品な旨味やコクが特徴です。



赤身は、マグロ本来の濃い味わいとほのかな酸味を楽しめる一品として。中トロ・大トロは握りでご用意し、シャリの温度で脂の甘みがほどよく溶け出し、口の中で一体となる味わいをご堪能いただけます。

また、当店では赤酢3種・白酢1種を厳選し、計4種のシャリを使い分けています。深みやコクを感じる赤酢、ほどよい酸味のきいた赤酢、すっきりとキレのある白酢など、それぞれの個性を活かしながら酢の配合を調整。生本マグロを含むすべてのネタとの調和を追求しています。

**<提供コース一覧>** ※表示料金はすべて税金・サービス料込み  
各コースの内容に合わせ、職人が厳選した「生本マグロ」を組み込みます。

・「かえで」 7,000 円 ※ランチタイムのみ提供  
先付／寿司(おまかせ握り9貫、巻物)／赤出汁／季節のデザート

・「けやき」 12,000 円 ※ランチタイムのみ提供  
先付／寿司(特上おまかせ握り9貫、巻物)／赤出汁／季節のデザート

・「たちばな」15,000 円  
先付／季節の小鉢／季節のお造り／寿司(おまかせ握り9貫、巻物)／赤出汁／季節のデザート

⇒上記3コースでは、「おまかせ握り」に中トロを含めてご提供します。  
「特上おまかせ握り」では、大トロと中トロを含めた内容でご用意します。

・「なでしこ」20,000 円 ※ディナータイムのみ提供  
先付／季節の小鉢／季節のお造り2種盛／寿司(特上おまかせ握り10貫、巻物)／赤出汁／季節のデザート

・「極」 28,000 円  
先付／季節の小鉢／季節のお造り3種盛／合肴／寿司(特上おまかせ握り12貫、巻物)／赤出汁／季節のデザート

⇒上記2コースでは、「季節のお造り」にて赤身をご提供します。  
また、「特上おまかせ握り」では、大トロ・中トロを含めた構成でお楽しみいただけます。

## ■ 美しい庭園を望む、カウンターの特等席



お食事をお召し上がりいただくのは、ほのかに檜が薫る数寄屋造りのカウンター。目の前には、手入れの行き届いた約 100 坪の和風庭園が広がります。四季折々に表情を変える庭園を望むゆとりある空間で、熟練の板前が目の前で握る江戸前寿司をご堪能ください。

## ■提供店舗 概要

場 所: 寿司「さくら」(3 階)

営業時間: ランチ 11:30~15:00(L.O 14:30) / デイナー 17:30~22:00(L.O 21:30)

※メニュー内容は、仕入れ状況により変更となる場合がございます。

## ■詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7313>

お問合せ・ご予約は TEL:03-5500-5580(10:00~20:00)

## ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、都心からほど近い距離にありながら、空と海に包まれる開放的なロケーションに位置します。スイートルーム 18 室を含む全 453 室の客室に備えたプライベートバルコニーからは、東京タワーやレインボーブリッジをはじめ、東京の街並みをパノラマに一望し、非日常のひとときをお過ごしいただけます。館内には、鉄板焼、寿司、天ぷら、会席料理を提供する「さくら」、グリルレストラン「Grillogy BAR & GRILL(グリロジー バー&グリル)」、中国料理「跳龍門」など、多彩なレストラン&バーを備えています。さらに、天井高 8m の大宴会場をはじめとする 22 タイプの宴会場と 2 つのウェディングチャペルを有し、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む屋外ジェットバスや室内プールも完備しています。

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/>

[https://www.instagram.com/hilton\\_tokyo\\_odaiba/](https://www.instagram.com/hilton_tokyo_odaiba/)

<https://www.facebook.com/hiltonodaiba>

<https://x.com/hiltonodaiba>

## ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ](#)は、100 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコンックなイベント会場などを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界 6 大陸で 600 軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は [stories.hilton.com/hr/](https://stories.hilton.com/hr/)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

## 株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 25 ホテル(総客室数 8,119 室)を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 3,579 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2026 年 2 月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

**【報道関係者からのお問い合わせ】**

ヒルトン東京お台場

担当: マーケティングコミュニケーションズ 澤

E-mail: [marketing@hilton-odaiba.com](mailto:marketing@hilton-odaiba.com)

TEL: 03-5500-5509 FAX: 03-6740-2130 (平日 10:00-17:00)

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 舟木、菊地、池上

E-mail: [contact\\_others@hmjkk.co.jp](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)

TEL: 03-6422-0510 (代表) (平日 10:00-17:00)